



## FIRST USE

To fully enjoy cooking with the plancha, proper preparation before first use is essential. Below are some simple steps to prepare your plancha for tasty cooking sessions:

Preparation: before starting, remove all packaging and protective materials from the plancha.

1. **Cleaning with warm water:** clean the cooking surface thoroughly with warm water and a soft cloth. This will remove any dust and dirt residue from the packaging. Note: natural oil has already been applied to the plancha to prevent rusting. The natural oil is not harmful.
2. **First burn-in:** heat the plancha at medium temperature until the surface is well warm. Then add a thin layer of oil to the cooking surface. Spread the oil evenly using a cloth or kitchen paper. This burn-in process helps create a natural non-stick coating and protects the surface from rust.
3. **The first dish:** now your plancha is ready for the first dish! For example, you can fry some sliced onions or vegetables to further strengthen the new non-stick coating. This not only helps improve the flavour, but also familiarises the plancha with the cooking process.
4. **Cool down:** remove any remaining food residue while the plancha cools down. Wipe the cooking surface clean again with a dry cloth.

## CLEANING AFTER USE

After each cooking session, it is essential to clean the plancha thoroughly. Remove food residues and excess grease using a spatula while the plancha is still warm (but no longer hot). This will prevent caked-on residue from interfering with the cooking process next time. You can then wipe the surface with a damp cloth or kitchen paper to remove any remaining dirt.

## OIL TREATMENT

To extend the life of your plancha, it is advisable to always apply a thin layer of vegetable oil to the cooking surface, even when the plancha is not in use. This will protect the surface from rusting and preserve the precious non-stick coating. Spread the oil evenly using a cloth or kitchen paper to ensure each dish slides effortlessly off the plancha. Please note: make sure not to use soap or detergent. This actually encourages rusting.

## RUST PREVENTION

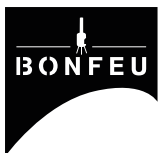
To prevent rusting, always store your plancha in a dry place, especially when not in use for long periods of time. Dry storage protects against adverse weather conditions and significantly extends the life of your plancha.

## PROTECTION

Using a protective cover is a wise investment that significantly extends the life of your plancha. Consult the range of protective covers for more information. Consider using a lid (Lid80) to protect your BonBiza plancha from weather and dust when not in use.

## SAFETY TIPS

Make sure the plancha has cooled down completely before storing it. Store the plancha in a safe and stable place, out of the reach of children and pets. Use heat-resistant gloves when cleaning or moving a hot plancha.



## HET EERSTE GEBRUIK

Om optimaal te kunnen genieten van het koken met de plancha, is een goede voorbereiding voor het eerste gebruik essentieel. Hieronder worden enkele eenvoudige stappen beschreven om je plancha klaar te maken voor smaakvolle kooksessies:

Vorbereiding: verwijder voor aanvang alle verpakkingen en beschermende materialen van de plancha.

1. Reiniging met warm water: maak het kookoppervlak grondig schoon met warm water en een zachte doek. Hiermee verwijder je eventuele stof- en vuilresten van de verpakking. Let op: er is reeds natuurlijke olie op de plancha aangebracht om roestvorming te voorkomen. De natuurlijke olie is niet schadelijk.
2. Eerste inbranding: verwarm de plancha op middelmatige temperatuur totdat het oppervlak goed warm is. Voeg vervolgens een dun laagje olie toe aan het kookoppervlak. Verspreid de olie gelijkmatig met behulp van een doek of keukenpapier. Dit inbrandproces helpt bij het creëren van een natuurlijke anti-aanbaklaag en beschermt het oppervlak tegen roest.
3. Het eerste gerecht: nu is je plancha klaar voor het eerste gerecht! Je kunt bijvoorbeeld wat gesneden uien of groenten bakken om de nieuwe anti-aanbaklaag verder te versterken. Dit helpt niet alleen de smaak te verbeteren, maar maakt de plancha ook vertrouwd met het kookproces.
4. Afkoelen: verwijder de resterende etensresten terwijl de plancha afkoelt. Veeg het kookoppervlak opnieuw schoon met een droge doek.

## REINIGING NA GEBRUIK

Na elke kooksessie is het essentieel om de plancha grondig schoon te maken. Verwijder voedselresten en overtollig vet met behulp van een spatel terwijl de plancha nog warm is (maar niet meer heet). Hierdoor voorkom je dat aangekoekte resten de volgende keer het kookproces verstoren. Vervolgens kun je het oppervlak schoonvegen met een vochtige doek of keukenpapier om achtergebleven vuil te verwijderen.

## OLIEBEHANDELING

Om de levensduur van je plancha te verlengen, is het raadzaam om altijd een dun laagje plantaardige olie op het kookoppervlak aan te brengen, zelfs wanneer de plancha niet in gebruik is. Hiermee bescherm je het oppervlak tegen roestvorming en behoud je de kostbare anti-aanbaklaag. Verspreid de olie gelijkmatig met behulp van een doek of keukenpapier om ervoor te zorgen dat elk gerecht moeiteloos van de plancha glijdt. Let op: zorg ervoor dat je geen zeep of schoonmaakmiddel gebruikt. Dit stimuleert namelijk de roestvorming.

## ROESTPREVENTIE

Om roestvorming te voorkomen, dien je de plancha altijd op een droge plaats te bewaren, vooral wanneer je deze voor langere tijd niet gebruikt. Een droge opslag beschermt tegen nadelige weersinvloeden en verlengt aanzienlijk de levensduur van je plancha.

## BESCHERMING

Het gebruik van een beschermhoes is een verstandige investering die de levensduur van je plancha aanzienlijk verlengt. Raadpleeg het assortiment beschermhoezen voor meer informatie. Overweeg het gebruik van een deksel (Lid80) om je plancha van de BonBiza te beschermen tegen weersinvloeden en stof wanneer deze niet in gebruik is.

## VEILIGHEIDSTIPS

Zorg ervoor dat de plancha volledig is afgekoeld voordat je deze opbergt. Bewaar de plancha op een veilige en stabiele plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Gebruik hittebestendige handschoenen bij het schoonmaken of verplaatsen van een hete plancha.