

## EINBRENNEN

Das Einbrennen einer Plancha aus Edelstahl ist ein wichtiger Schritt, um eine perfekte Oberfläche zum Grillen zu schaffen. Die Plancha erhält dadurch die typisch bräunliche Patina. So wird es gemacht:

1. Reinige die Plancha gründlich mit warmem Seifenwasser, um alle Rückstände und Schmutzpartikel zu entfernen.
2. Spüle die Plancha anschließend gründlich ab und trockne sie ordentlich ab.
3. Erhitze die Plancha auf eine hohe Temperatur (mindestens 250 Grad Celsius), bis sie vollständig durchgeheizt ist.
4. Trage eine dünne Schicht Pflanzenöl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, aber kein Olivenöl) auf die Plancha auf. Verteile das Öl mit einem sauberen Tuch oder einer Küchenrolle gleichmäßig über die gesamte Oberfläche.
5. Lass die Plancha für etwa 15-20 Minuten auf der hohen Temperatur, damit das Öl in die Oberfläche eindringen und sich einbrennen kann.
6. Wiederhole diesen Vorgang zwei bis drei Mal, um sicherzustellen, dass die Plancha vollständig eingebrannt ist.
7. Lass die Plancha abkühlen und wisch die überschüssige Ölschicht ab.

## SICHERHEITSHINWEISE

1. Verwende zum Anheben oder Versetzen der Plancha immer die dafür anfertigten BoomDing Edelstahlbügel.
2. Sorge für einen stabilen Stand der Plancha auf dem Grill.
3. Stelle sicher, dass die Bügel in beiden Löchern eingehakt sind.
4. Hebe die Plancha immer mit beiden Bügeln an. Dabei muss die Plancha gerade gehalten werden, damit kein Fett, Öl oder Grillgut hinunterläuft. Halte aus dem Grund die Plancha nie unmittelbar vor dem Körper bzw. nah an anderen Personen.
5. Sorge immer für eine hitzebeständige Unterlage, auf die Du die Plancha z.B. am Tisch abstellen kannst.
6. Reinige die Plancha erst dann, wenn sie ausreichend abgekühlt ist.
7. Verwende nach Möglichkeit keine scharfen chemischen Reinger. Die braune Patina beruht auf dem Einbrennen der Plancha und kann bzw. sollte nicht rückstandslos entfernt werden. Wenn Du dennoch Reiniger verwenden möchtest, spüle die Plancha mit ausreichend klarem Wasser nach.

## WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERTUNG!

Hey Du,

vielen Dank für Deinen Einkauf.

Wir wünschen Dir viel Freude mit der Plancha.

Wir freuen uns tiersich, wenn Du uns eine Bewertung hinterlässt.

Wir wissen ja alle,  
was uns die Kleinen Sterne bedeuten.  
DANKE und viele Grüße aus dem Münsterland

Jürgen und Christoph



**BOOMDING**