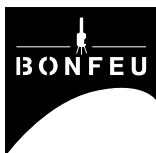




# PLANCHA



CZ • POUŽITÍ A ÚDRŽBA •



- Unikátní plech na grilování BonFeu - PLANCHA
- Plech na grilování BonFeu je ideální náhradou za konvenční grilovací rošt.
- Plech na grilování BonFeu má zcela plochou strukturu, a proto se velmi snadno čistí speciální ŠPACHTLÍ - stěrkou BonFeu.
- S grilovacím plechem BonFeu nemusíte čekat dlouho, než začnete s grilováním, jako je tomu u běžných grilů.
- V ohništích a krbech BonFeu lze snadno zapálit trochou palivového dřeva a pak užívat ohně a tepla.
- Plech na pečení BonFeu je při používání velmi dobře přístupný. Samozřejmě pozor při instalaci, pokud už oheň hoří!
- Plech na grilování BonFeu má rychle správnou pracovní teplotu a grilování pak může okamžitě začít.
- Maso se rychle zatáhne a neztratí téměř žádnou vlhkost, takže maso zůstane měkké.
- Planchy na pečení BonFeu jsou samozřejmě také vynikající pro přípravu různé zeleniny!

**TIP: po upečení maso zabalte do alobalu a nechte pár minut odležet.  
Tím se výrazně zvyšuje křehkost masa!**

**Pečení s grilem BonFeu má oproti konvenčnímu grilování mnoho výhod:**

- Příprava jídla může začít téměř okamžitě, protože pečicí plech má rychle pracovní teplotu.
- Pečicí plech zůstává při občasnému přiložení dřeva dlouho nahřátý na pracovní teplotu
- V důsledku toho se maso jen stěží připalí a vysuší.
- Postupné odebírání připravovaných surovin a žádné riziko přímého spalování.
- Masné výrobky, jako je slanina, s vysokým obsahem tuku se nepřipalí.
- Masné výrobky s vysokým obsahem tuku se nemohou vznítit.
- Přebytečný tuk/tuky snadno odstraňte pomocí špachtle BonFeu jejím posunutím do prostředního otvoru s ohněm.

## VAROVÁNÍ - POZOR!

- Tento produkt je určen POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.
- NIKDY nenechávejte hořící oheň s plechem na pečení BonFeu bez dozoru.
- NEMANIPULUJTE s pečicím plechem, pokud je rozpálený (hoří oheň), ani s ním nehýbejte, protože je příliš horký.
- Při používání držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti od pečicího plechu.

## PÉČE A POUŽÍVÁNÍ

- Ujistěte se, že je plech na pečení umístěn ve vodorovné poloze.
- Zajistěte, aby jste měli nad pečicím plechem minimálně 2 m a od ostatních okolních předmětů minimálně 2 m.
- **Před použitím dobře namažte, udržujte namazané.**
- Postupem času a používáním se ochranná vrstva odlepí od desky, to je normální, ale může to vypadat jako „odlupování“ laku. Částice, které se uvolňují, nejsou škodlivé. (modely pro BonVes)
- Rozhodněte o umístění, jak je uvedeno výše. Plech na pečení je poměrně těžký a doporučuje se, aby se s plechem po jeho umístění nepohybovalo a během používání se s ním nesmí pohybovat.
- Po použití nechte plech pomalu vychladnout.
- Během ochlazování vyčistěte plech nejprve špachtlí, poté horkou vodou.
- **Nikdy nepoužívejte agresivní nebo korozivní čisticí prostředky.**
- Nevhodné do myčky nádobí.

## SKLADOVÁNÍ

- **Pečicí plech uchovávejte NAOLEJOVANÝ na teplém a suchém místě**
- Uchovávejte podnos pro skladování v suchu, vlhkost má vliv na korozi oceli.
- Plech na pečení pro dlouhodobé skladování ošetřete potravinářským olejem, aby nedošlo ke korozi oceli.