

Handleiding - Blackwell Grillplaat BBQ / Bakplaat Gietijzer ø 30 cm - zonder anti-aanbaklaag 2-zijdig

Producttitel

Blackwell Grillplaat BBQ / Bakplaat Gietijzer ø 30 cm - zonder anti-aanbaklaag 2-zijdig

Inhoud van het Product of de Set

- 1 Dubbelzijdige Grillplaat van Gietijzer (ø 30 cm).

Gebruiksaanwijzing

- **Inbranden (Seasoning):** De plaat is niet voorgebrand en moet vóór het eerste gebruik ingebrand (ge-seasoned) worden om roest te voorkomen en een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren (zie onderhoud). Dit is essentieel voor beide zijden.
- **Gebruik:** De plaat is tweezijdig: één geribbelde zijde voor grillen, en één gladde zijde voor bakken (bijv. pannenkoeken of eieren).
- **Verhitting:** Plaats de plaat op een warmtebron (geschikt voor Gas, BBQ, Oven). Verhit de plaat geleidelijk op middelhoog tot hoog vuur.
- **Koken:** Gebruik altijd een hittebestendige olie of vet met een hoog rookpunt.

Onderhouds- en Reinigingsinstructies

- **Inbranden (Seasoning) Proces:**
 - Reinigen: Was de plaat grondig met warm water en een borstel (vermijd zeep, zeker na het inbranden).
 - Drogen: Droog de plaat volledig, eventueel op het fornuis om vocht te verdrijven.
 - Invetten: Breng een dunne laag plantaardige olie aan op **beide zijden**. Verwijder overtollige olie met een droge doek.
 - Verhitten: Verhit de plaat op hoge temperatuur (bijvoorbeeld in een oven op 200°C of op de BBQ) tot de olie volledig is geabsorbeerd. Zorg voor goede ventilatie.
 - Afkoelen: Laat de plaat afkoelen en herhaal het proces indien gewenst.
- **Reiniging na gebruik:**
 - **Niet vaatwasserbestendig.**

- Laat de plaat afkoelen tot deze handwarm is.
- Verwijder resten met heet water en een schraper of borstel. Gebruik geen schurende materialen.
- **Droog de plaat onmiddellijk en grondig** om roest te voorkomen.
- Wrijf de plaat na het drogen licht in met een theelepel kookolie (seasoning onderhoud).

Veiligheidsinstructies

- Gietijzer houdt warmte zeer goed vast. De plaat en de handvatten worden **extreem heet**. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Plaats de hete plaat na gebruik op een hittebestendige ondergrond.
- Houd hete olie en vetten onder toezicht om brandgevaar te voorkomen.
- Til de plaat met twee handen op vanwege het gewicht (ca. 2,76 kg).

Leeftijdsbeperkingen

- Dit is kookgerei. Niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

Afvoerinstructies

- Afvoeren als metaalafval (gietijzer/ferrometaal) volgens de lokale recyclingvoorschriften.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P102:** Buiten bereik van kinderen bewaren.
- **P280:** Beschermende handschoenen/hittebestendige handschoenen dragen (bij hantering van de hete plaat).

Gevareninformatie (H-codes)

- Niet van toepassing (N.v.t.).

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Manual - Blackwell BBQ Grill Plate / Griddle Cast Iron ø 30 cm - without Non-Stick Coating 2-Sided

Product Title

Blackwell BBQ Grill Plate / Griddle Cast Iron ø 30 cm - without Non-Stick Coating 2-Sided

Contents of the Product or Set

- 1 Double-sided Cast Iron Grill Plate (ø 30 cm).

User Instructions

- **Seasoning:** The plate is not pre-seasoned and must be seasoned before first use to prevent rust and create a natural non-stick layer (see Maintenance). This is essential for both sides.
- **Usage:** The plate is double-sided: one ribbed side for grilling, and one smooth side for griddling (e.g., pancakes or eggs).
- **Heating:** Place the plate on a heat source (suitable for Gas, BBQ, Oven). Heat the plate gradually over medium to high heat.
- **Cooking:** Always use a heat-resistant oil or fat with a high smoke point.

Maintenance and Cleaning Instructions

- **Seasoning Process:**
 - **Cleaning:** Wash the plate thoroughly with warm water and a brush (avoid soap, especially after seasoning).
 - **Drying:** Dry the plate completely, possibly on the stove to expel moisture.
 - **Oiling:** Apply a thin layer of cooking oil to **both sides**. Wipe off excess oil with a dry cloth.
 - **Heating:** Heat the plate at a high temperature (e.g., in an oven at 200°C or on the BBQ) until the oil is completely absorbed. Ensure good ventilation.
 - **Cooling:** Allow the plate to cool and repeat the process if desired.
- **Cleaning After Use:**

- **Not dishwasher safe.**
- Allow the plate to cool until it is lukewarm.
- Remove residue with hot water and a scraper or brush. Avoid abrasive materials.
- **Dry the plate immediately and thoroughly** to prevent rust.
- After drying, lightly rub the plate with a teaspoon of cooking oil (seasoning maintenance).

Safety Instructions

- Cast iron retains heat extremely well. The plate and handles will become **extremely hot**. Always use oven mitts or heat-resistant gloves.
- Always place the hot plate on a heat-resistant surface after use.
- Supervise hot oil and fats to prevent fire hazards.
- Lift the plate with two hands due to its weight (approx. 2.76 kg).

Age Restrictions

- This is cooking equipment. Not suitable for use by children without adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of as metal waste (cast iron/ferrous metal) according to local recycling regulations.

Warnings (P-codes)

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P280:** Wear protective gloves/heat-resistant gloves (when handling the hot plate).

Hazard Information (H-codes)

- Not applicable (N/A).

By following these guidelines, you ensure a long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, please contact customer service or the store where you purchased the product.

Handbuch - Blackwell Grillplatte BBQ / Backplatte Gusseisen ø 30 cm - ohne Antihaftbeschichtung 2-seitig

Produkttitel

Blackwell Grillplatte BBQ / Backplatte Gusseisen ø 30 cm - ohne Antihaftbeschichtung 2-seitig

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1 doppelseitige Grillplatte aus Gusseisen (ø 30 cm).

Bedienungsanleitung

- **Einbrennen (Seasoning):** Die Platte ist nicht vorbehandelt und muss vor dem ersten Gebrauch eingebrannt (geseasoned) werden, um Rost zu verhindern und eine natürliche Antihaftsicht zu erzeugen (siehe Wartung). Dies ist für beide Seiten unerlässlich.
- **Verwendung:** Die Platte ist doppelseitig: eine gerippte Seite zum Grillen und eine glatte Seite zum Backen (z. B. Pfannkuchen oder Eier).
- **Erhitzen:** Stellen Sie die Platte auf eine Wärmequelle (geeignet für Gas, BBQ, Backofen). Erhitzen Sie die Platte schrittweise bei mittlerer bis hoher Hitze.
- **Kochen:** Verwenden Sie immer ein hitzebeständiges Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Einbrennprozess (Seasoning):**
 - Reinigen: Waschen Sie die Platte gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste (vermeiden Sie Seife, insbesondere nach dem Einbrennen).
 - Trocknen: Trocknen Sie die Platte vollständig, möglicherweise auf dem Herd, um Feuchtigkeit zu vertreiben.
 - Einölen: Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf **beide Seiten** auf. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch ab.
 - Erhitzen: Erhitzen Sie die Platte bei hoher Temperatur (z. B. in einem Ofen bei 200°C oder auf dem BBQ), bis das Öl vollständig eingezogen ist. Sorgen Sie für gute Belüftung.

- Abkühlen: Lassen Sie die Platte abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
- **Reinigung nach Gebrauch:**
 - **Nicht spülmaschinenfest.**
 - Lassen Sie die Platte abkühlen, bis sie handwarm ist.
 - Entfernen Sie Rückstände mit heißem Wasser und einem Schaber oder einer Bürste. Vermeiden Sie scheuernde Materialien.
 - **Trocknen Sie die Platte sofort und gründlich** ab, um Rostbildung zu verhindern.
 - Reiben Sie die Platte nach dem Trocknen leicht mit einem Teelöffel Speiseöl ein (Pflege des Seasoning).

Sicherheitshinweise

- Gusseisen speichert Wärme sehr gut. Die Platte und die Griffe werden **extrem heiß**. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie die heiße Platte nach Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Beaufsichtigen Sie heiße Öle und Fette, um Brandgefahren zu vermeiden.
- Heben Sie die Platte aufgrund ihres Gewichts (ca. 2,76 kg) mit zwei Händen an.

Altersbeschränkungen

- Dies ist Kochgeschirr. Nicht zur Verwendung durch Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungsanweisungen

- Entsorgen Sie das Produkt als Metallschrott (Gusseisen/Eisenmetall) gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.

Warnhinweise (P-Codes)

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/hitzebeständige Handschuhe tragen (bei Handhabung der heißen Platte).

Gefahreninformationen (H-Codes)

- Nicht zutreffend (N.v.t.).

Indem Sie diese Richtlinien befolgen, gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Manuel - Blackwell Plaque Grill BBQ / Plancha en Fonte ø 30 cm - sans Revêtement Antiadhésif Double Face

Titre du Produit

Blackwell Plaque Grill BBQ / Plancha en Fonte ø 30 cm - sans Revêtement Antiadhésif Double Face

Contenu du Produit ou du Kit

- 1 Plaque Grill Double Face en Fonte (ø 30 cm).

Instructions d'Utilisation

- **Culottage (Seasoning):** La plaque n'est pas pré-culottée et doit être culottée (seasoned) avant la première utilisation pour prévenir la rouille et créer une surface antiadhésive naturelle (voir entretien). Ceci est essentiel pour les deux faces.
- **Utilisation:** La plaque est double face : une face nervurée pour griller, et une face lisse pour la cuisson à la plancha (par exemple, crêpes ou œufs).
- **Chauffage:** Placez la plaque sur une source de chaleur (convient pour Gaz, BBQ, Four). Chauffez la plaque progressivement à feu moyen à élevé.
- **Cuisine:** Utilisez toujours une huile ou une graisse résistante à la chaleur avec un point de fumée élevé.

Instructions d'Entretien et de Nettoyage

- **Processus de Culottage (Seasoning):**
 - Nettoyage: Lavez la plaque soigneusement à l'eau chaude et avec une brosse (évituez le savon, surtout après le culottage).

- Séchage: Séchez la plaque complètement, éventuellement sur la cuisinière pour chasser l'humidité.
- Huilage: Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur **les deux faces**. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon sec.
- Chauffage: Chauffez la plaque à haute température (par exemple, dans un four à 200°C ou sur le BBQ) jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée. Assurez une bonne ventilation.
- Refroidissement: Laissez la plaque refroidir et répétez le processus si vous le souhaitez.
- **Nettoyage Après Utilisation:**
 - **Ne va pas au lave-vaisselle.**
 - Laissez la plaque refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.
 - Enlevez les résidus avec de l'eau chaude et un grattoir ou une brosse. Évitez les matériaux abrasifs.
 - **Séchez la plaque immédiatement et complètement** pour prévenir la rouille.
 - Après séchage, frottez légèrement la plaque avec une cuillère à café d'huile de cuisson (entretien du culottage).

Consignes de Sécurité

- La fonte retient très bien la chaleur. La plaque et les poignées deviendront **extrêmement chaudes**. Utilisez toujours des mitaines de four ou des gants résistants à la chaleur.
- Placez toujours la plaque chaude sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.
- Surveillez les huiles et graisses chaudes pour prévenir les risques d'incendie.
- Soulevez la plaque avec deux mains en raison de son poids (environ 2,76 kg).

Restrictions d'Âge

- Ceci est un ustensile de cuisine. Ne convient pas à une utilisation par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Instructions d'Élimination

- Éliminez-le comme déchet métallique (fonte/métal ferreux) conformément aux réglementations locales de recyclage.

Avertissements (Codes P)

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P280:** Porter des gants de protection/gants résistants à la chaleur (lors de la manipulation de la plaque chaude).

Informations sur les Dangers (Codes H)

- Non applicable (N/A).

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service clientèle ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manuale - Blackwell Piastra Grill BBQ / Piastra in Ghisa ø 30 cm - senza Rivestimento Antiaderente Bifacciale

Titolo del Prodotto

Blackwell Piastra Grill BBQ / Piastra in Ghisa ø 30 cm - senza Rivestimento Antiaderente Bifacciale

Contenuto del Prodotto o del Set

- 1 Piastra Grill Bifacciale in Ghisa (ø 30 cm).

Istruzioni per l'Uso

- **Condizionamento (Seasoning):** La piastra non è pre-condizionata e deve essere condizionata (seasoned) prima del primo utilizzo per prevenire la ruggine e creare una superficie antiaderente naturale (vedi manutenzione). Ciò è essenziale per entrambi i lati.
- **Utilizzo:** La piastra è bifacciale: un lato a coste per grigliare e un lato liscio per cuocere alla piastra (es. pancake o uova).
- **Riscaldamento:** Posizionare la piastra su una fonte di calore (adatta per Gas, BBQ, Forno). Riscaldare la piastra gradualmente a fuoco medio-alto.
- **Cottura:** Utilizzare sempre un olio o un grasso resistente al calore con un alto punto di fumo.

Istruzioni per la Manutenzione e la Pulizia

- **Processo di Condizionamento (Seasoning):**
 - Pulizia: Lavare accuratamente la piastra con acqua calda e una spazzola (evitare il sapone, soprattutto dopo il condizionamento).
 - Asciugatura: Asciugare completamente la piastra, eventualmente sul fornello per eliminare l'umidità.
 - Oliatura: Applicare un sottile strato di olio da cucina su **entrambi i lati**. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno asciutto.
 - Riscaldamento: Riscaldare la piastra ad alta temperatura (es. in forno a 200°C o sul BBQ) fino a quando l'olio non è completamente assorbito. Garantire una buona ventilazione.
 - Raffreddamento: Lasciare raffreddare la piastra e ripetere il processo se lo si desidera.
- **Pulizia Dopo l'Uso:**
 - **Non lavabile in lavastoviglie.**
 - Lasciare raffreddare la piastra fino a quando non è tiepida.
 - Rimuovere i residui con acqua calda e un raschietto o una spazzola. Evitare materiali abrasivi.
 - **Asciugare la piastra immediatamente e accuratamente** per prevenire la ruggine.
 - Dopo l'asciugatura, strofinare leggermente la piastra con un cucchiaino di olio da cucina (manutenzione del condizionamento).

Istruzioni di Sicurezza

- La ghisa trattiene molto bene il calore. La piastra e i manici diventeranno **estremamente caldi**. Utilizzare sempre guanti da forno o guanti resistenti al calore.
- Posizionare sempre la piastra calda su una superficie resistente al calore dopo l'uso.
- Sorvegliare oli e grassi caldi per prevenire rischi di incendio.
- Sollevare la piastra con due mani a causa del suo peso (circa 2,76 kg).

Restrizioni di Età

- Questo è un utensile da cucina. Non adatto all'uso da parte di bambini senza la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire come rifiuto metallico (ghisa/metallo ferroso) secondo le normative locali sul riciclo.

Avvertenze (Codici P)

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/guanti resistenti al calore (durante la manipolazione della piastra calda).

Informazioni sui Pericoli (Codici H)

- Non applicabile (N/A).

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Instrukcja - Blackwell Płyta Grillowa BBQ / Płyta do Pieczenia Żeliwna ø 30 cm - bez Powłoki Nieprzywierającej 2-stronna

Tytuł Produktu

Blackwell Płyta Grillowa BBQ / Płyta do Pieczenia Żeliwna ø 30 cm - bez Powłoki Nieprzywierającej 2-stronna

Zawartość Produktu lub Zestawu

- 1 Dwustronna Płyta Grillowa Żeliwna (ø 30 cm).

Instrukcja Użytkowania

- **Sezonowanie (Seasoning):** Płyta nie jest wstępnie wysezonowana i musi być wysezonowana przed pierwszym użyciem, aby zapobiec rdzy i stworzyć naturalną powłokę nieprzywierającą (patrz konserwacja). Jest to niezbędne dla obu stron.

- **Zastosowanie:** Płyta jest dwustronna: jedna strona żebrowana do grillowania i jedna strona gładka do smażenia (np. naleśników lub jajek).
- **Nagrzewanie:** Umieścić płytę na źródle ciepła (nadaje się do Gazu, BBQ, Piekarnika). Stopniowo rozgrzewać płytę na średnim lub dużym ogniu.
- **Gotowanie:** Zawsze używać oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę i o wysokim punkcie dymienia.

Instrukcje Konserwacji i Czyszczenia

- **Proces Sezonowania:**
 - Czyszczenie: Umyć płytę dokładnie ciepłą wodą i szczotką (unikąć mydła, zwłaszcza po sezonowaniu).
 - Suszenie: Całkowicie wysuszyć płytę, ewentualnie na kuchence, aby usunąć wilgoć.
 - Natłuszczenie: Nałożyć cienką warstwę oleju jadalnego na **obie strony**. Usunąć nadmiar oleju suchą szmatką.
 - Nagrzewanie: Rozgrzać płytę w wysokiej temperaturze (np. w piekarniku w 200°C lub na BBQ), aż olej zostanie całkowicie wchłonięty. Zapewnić dobrą wentylację.
 - Chłodzenie: Pozostawić płytę do ostygnięcia i powtórzyć proces w razie potrzeby.
- **Czyszczenie Po Użyciu:**
 - **Nie nadaje się do mycia w zmywarce.**
 - Pozostawić płytę do ostygnięcia, aż będzie ciepła w dotyku.
 - Usunąć resztki gorącą wodą i skrobakiem lub szczotką. Unikać materiałów ściernych.
 - **Natychmiast i dokładnie osuszyć płytę**, aby zapobiec rdzewieniu.
 - Po wysuszeniu, lekko natrzeć płytę łyżeczką oleju jadalnego (konserwacja sezonowania).

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło. Płyta i uchwyty staną się **ekstremalnie gorące**. Zawsze używać rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na ciepło.
- Zawsze stawiać gorącą płytę na powierzchni odpornej na ciepło po użyciu.
- Nadzorować gorące oleje i tłuszcze, aby zapobiec zagrożeniu pożarem.
- Podnosić płytę obiema rękami ze względu na jej wagę (ok. 2,76 kg).

Ograniczenia Wieku

- Jest to sprzęt kuchenny. Nie nadaje się do użytku przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

Instrukcje Utylizacji

- Utylizować jako odpad metalowy (żeliwo/metal żelazny) zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/rękawice odporne na ciepło (podczas obsługi gorącej płyty).

Informacje o Zagrożeniach (Kody H)

- Nie dotyczy (N/D).

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku szczegółowych pytań, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Manual - Blackwell Sartén Parrilla BBQ / Plancha de Hierro Fundido ø 30 cm - sin Revestimiento Antiadherente de 2 Caras

Título del Producto

Blackwell Sartén Parrilla BBQ / Plancha de Hierro Fundido ø 30 cm - sin Revestimiento Antiadherente de 2 Caras

Contenido del Producto o del Set

- 1 Plancha Parrilla de Hierro Fundido de Doble Cara (ø 30 cm).

Instrucciones de Uso

- **Curado (Seasoning):** La plancha no está precurada y debe ser curada (seasoned) antes del primer uso para prevenir la oxidación y crear una superficie antiadherente natural (ver mantenimiento). Esto es esencial para ambas caras.
- **Uso:** La plancha es de doble cara: una cara acanalada para asar a la parrilla y una cara lisa para cocinar a la plancha (p. ej., tortitas o huevos).
- **Calentamiento:** Coloque la plancha en una fuente de calor (apta para Gas, BBQ, Horno). Caliente la plancha gradualmente a fuego medio a alto.
- **Cocción:** Utilice siempre un aceite o grasa resistente al calor con un punto de humo alto.

Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza

- **Proceso de Curado (Seasoning):**
 - Limpieza: Lave la plancha a fondo con agua caliente y un cepillo (evite el jabón, especialmente después del curado).
 - Secado: Seque la plancha completamente, posiblemente en la estufa para expulsar la humedad.
 - Aceitado: Aplique una fina capa de aceite de cocina en **ambas caras**. Limpie el exceso de aceite con un paño seco.
 - Calentamiento: Caliente la plancha a alta temperatura (p. ej., en un horno a 200°C o en la BBQ) hasta que el aceite se absorba por completo. Asegure una buena ventilación.
 - Enfriamiento: Deje que la plancha se enfríe y repita el proceso si lo desea.
- **Limpieza Después del Uso:**
 - **No apto para lavavajillas.**
 - Deje que la plancha se enfríe hasta que esté tibia.
 - Retire los residuos con agua caliente y un raspador o cepillo. Evite los materiales abrasivos.
 - **Seque la plancha inmediatamente y completamente** para prevenir la oxidación.
 - Después de secar, frote ligeramente la plancha con una cucharadita de aceite de cocina (mantenimiento del curado).

Instrucciones de Seguridad

- El hierro fundido retiene muy bien el calor. La plancha y las asas se pondrán **extremadamente calientes**. Utilice siempre guantes de cocina o guantes resistentes al calor.
- Coloque siempre la plancha caliente sobre una superficie resistente al calor después de su uso.

- Supervise los aceites y grasas calientes para prevenir riesgos de incendio.
- Levante la plancha con dos manos debido a su peso (aprox. 2,76 kg).

Restricciones de Edad

- Esto es equipo de cocina. No apto para uso por niños sin la supervisión de un adulto.

Instrucciones de Eliminación

- Deseche como residuo metálico (hierro fundido/metal ferroso) según las regulaciones locales de reciclaje.

Advertencias (Códigos P)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P280:** Llevar guantes de protección/guantes resistentes al calor (al manipular la plancha caliente).

Información de Peligro (Códigos H)

- No aplicable (N/A).

Al seguir estas directrices, garantiza un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Manual - Blackwell Grillplatta BBQ / Stekplatta Gjutjärn ø 30 cm - utan Non- Stick Beläggning 2-sidig

Produkttitel

Blackwell Grillplatta BBQ / Stekplatta Gjutjärn ø 30 cm - utan Non-Stick Beläggning 2-sidig

Innehåll i Produkten eller Setet

- 1 Dubbelsidig Grillplatta i Gjutjärn (ø 30 cm).

Användningsinstruktioner

- **Inbränning (Seasoning):** Plattan är inte för-inbränd och måste "seasonas" (brännas in) före första användningen för att förhindra rost och skapa en naturlig non-stick yta (se underhåll). Detta är viktigt för båda sidorna.
- **Användning:** Plattan är dubbelsidig: en räfflad sida för grillning och en slät sida för stekning (t.ex. pannkakor eller ägg).
- **Uppvärmning:** Placera plattan på en värmekälla (lämplig för Gas, BBQ, Ugn). Värm plattan gradvis på medelhög till hög värme.
- **Matlagning:** Använd alltid en värmetålig olja eller fett med hög rökpunkt.

Underhålls- och Rengöringsinstruktioner

- **Inbränningsprocess (Seasoning):**
 - Rengöring: Tvätta plattan noggrant med varmt vatten och en borste (undvik tvål, särskilt efter inbränning).
 - Torkning: Torka plattan helt, eventuellt på spisen för att driva ut fukt.
 - Oljning: Applicera ett tunt lager matolja på **båda sidorna**. Torka bort överflödiga olja med en torr trasa.
 - Värmning: Värm plattan vid hög temperatur (t.ex. i en ugn vid 200°C eller på grillen) tills oljan har absorberats helt. Säkerställ god ventilation.
 - Svalna: Låt plattan svalna och upprepa processen vid behov.
- **Rengöring Efter Användning:**
 - **Tål inte maskindisk.**
 - Låt plattan svalna tills den är ljummen.
 - Ta bort rester med varmt vatten och en skrapa eller borste. Undvik slipande material.
 - **Torka plattan omedelbart och noggrant** för att förhindra rost.
 - Efter torkning, gnugga lätt in plattan med en tesked matolja (underhåll av inbränning).

Säkerhetsinstruktioner

- Gjutjärn behåller värme mycket väl. Plattan och handtagen blir **extremt heta**. Använd alltid ugnsvantar eller värmetåliga handskar.
- Placera alltid den heta plattan på en värmetålig yta efter användning.

- Övervaka het olja och fett för att förhindra brandrisker.
- Lyft plattan med två händer på grund av dess vikt (cirka 2,76 kg).

Åldersbegränsningar

- Detta är köksutrustning. Ej lämplig för användning av barn utan tillsyn av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Kasseras som metallavfall (gjutjärn/järnmetall) enligt lokala återvinningsföreskrifter.

Varningar (P-koder)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P280:** Använd skyddshandskar/värmetåliga handskar (vid hantering av den heta plattan).

Faroinformation (H-koder)

- Ej tillämpligt (E.t.t.).

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda för din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.