# GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG FÜR PLANCHAS/GUSSPLATTEN

höfats

DE

Emallie ist eine althergebrachte Veredelungstechnik um Metallprodukte vor Rost zu schützen. Zusätzlich erleichtert die Emailschicht die Pflege und Reinigung des Produktes. Da es sich bei der Emailschicht um eine glasharte Oberflächenversiegelung handelt, ist eine gewisse Vorsicht beim Umgang mit emaillierten Produkten geboten.

Um möglichst lange Freude an Ihrem höfats Produkt zu haben bitten wir Sie folgende Gebrauchs- und Pflegehinweise zu beachten:

## ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

- Tragen Sie bei der Verwendung der Plancha immer geeignete, hitzebeständige Schutzhandschuhe wie z. B. höfats Grillhandschuhe
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise des zugehörigen Feuerkorbes, Feuerstelle.
- Halten Sie immer eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher in unmittelbarer Nähe bereit, um evtl. Fettbrand löschen zu können. Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser.
- Legen Sie die heiße Gussplatte/Plancha niemals auf brennbaren Materialien ab. Die heiße Gussplatte/Plancha muss immer auf hitzebeständigen Materialien abgelegt werden.
- Die Emaillierung reagiert empfindlich auf schnelle Temperaturwechsel. Schrecken Sie die heiße Gussplatte niemals mit kaltem Wasser ab oder legen Sie die heiße Gussplatte niemals auf kalten Oberflächen ab. Bei schnellem Temperaturwechsel kann es bei der Emaillierung zu irreparablen Rissbildungen kommen. Lassen Sie die Gussplatte immer langsam abkühlen um Beschädigungen der Emaillierung und des Gusseisens zu vermeiden.
- Die Emaillierung ist aufgrund der hohen Härte stoßempfindlich. Lassen Sie die Gussplatte/Plancha niemals fallen. Die Emailschicht kann bei Stößen brechen oder abplatzen.

## VERWENDEN DER GUSSPLATTE/PLANCHA

- Reinigen Sie die Gussplatte/Plancha vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Nach dem Reinigen gründlich abtrocknen und mit hitzebeständigem Speiseöl einreiben. Verwenden Sie niemals Olivenöl, da es schnell ranzig wird. Überschüssiges Öl mit einem Baumwolltuch entfernen.
- Lassen Sie die Gussplatte, nach Gebrauch, immer langsam abkühlen, um Beschädigungen der Emaillierung und des Gusseisens zu vermeiden.
- Achten Sie bei der Verwendung immer darauf, dass ausreichend Öl oder Fett auf der Oberfläche ist. Dies verhindert ein unnötiges Ankleben der Speisen und erleichtert die Reinigung der Oberfläche nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Werkzeuge/Helfer. Diese könne die Oberfläche verkratzen oder irreparabel beschädigen. Werkzeuge/Helfer aus Holz eignen sich optimal für den Umgang mit emaillierten Oberflächen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Gussplatte/Plancha nach jedem Einsatz gründlich mit warmen Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Drahtbürsten oder andere scheuernde Reiniger oder Scheuermittel. Hartnäckige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Backofen- oder Grillreinigern entfernt werden.
- Nach dem Reinigen gründlich abtrocknen und mit hitzebeständigem Speiseöl einreiben. Verwenden Sie niemals Olivenöl, da es schnell ranzig wird. Überschüssiges Öl mit einem Baumwolltuch entfernen.
- Bewahren Sie die Gussplatte/Plancha immer an einem trockenen, geschützten Ort auf.

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Richtlinie 84/500/EWG, 2005/31/EG und der DIN EN ISO 4531:2018 in ihrer aktuellen Fassung entsprechen.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE OF PLANCHAS/CAST PLATES

EN

Emallie is a traditional finishing technique to protect metal products from rust. In addition, the enamel layer facilitates the care and cleaning of the product. As the enamel layer is a glass-hard surface sealant, a certain amount of caution is required when handling enamelled products. In order to enjoy your höfats product for as long as possible, please observe the following instructions for use and care:

## ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

- When using the Plancha, always wear suitable, heat-resistant protective gloves such as e.g. höfats gloves
- Observe the safety instructions of the corresponding fire basket, fireplace.
- Always keep a fire blanket or a suitable fire extinguisher in the immediate vicinity to extinguish any grease fire. Never extinguish burning grease with water.
- Never place the hot cast iron plate/plancha on flammable materials. The hot cast iron plate/plancha must always be placed on heat-resistant materials.
- The enamelling is sensitive to rapid temperature changes. Never scare off the hot cast plate with cold water or place the hot cast plate on cold surfaces. Rapid changes in temperature can cause irreparable cracks to form in the enamel. Always allow the cast iron plate to cool slowly to avoid damage to the enamel and cast iron.
- The enamelling is sensitive to impact due to its high hardness. Never drop the cast plate/plancha. The enamel layer can break or flake off if you hit it.

## USING THE CAST PLATE/ PLANCHA

- Clean the cast plate/plancha thoroughly with warm water and washing-up liquid before the first use.
- After cleaning, dry thoroughly and rub with heat-resistant cooking oil. Never use olive oil, as it quickly becomes rancid. Remove excess oil with a cotton cloth.
- Always allow the cast plate to cool slowly after use to avoid damage to the enamel and cast iron.
- Always ensure that there is sufficient oil or grease on the surface when using the plate. This prevents food from sticking unnecessarily and makes it easier to clean the surface after use.
- Do not use sharp-edged tools / helpers. These could scratch or irreparably damage the surface. Tools / helpers made of wood are ideally suited for handling enamelled surfaces.

## CLEANING AND CARE

- Clean the cast plate/plancha thoroughly with warm water and washing-up liquid after each use. Do not use steel wool, wire brushes or other abrasive cleaners or scouring agents. Stubborn stains can be removed with commercially available oven or grill cleaners.
- After cleaning, dry thoroughly and rub with heat-resistant cooking oil. Never use olive oil, as it quickly becomes rancid. Remove excess oil with a cotton cloth.
- Always keep the cast iron plate/plancha in a dry, protected place.

Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the legal requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004, Directive 84/500/EEC, 2005/31/EC and DIN EN ISO 4531:2018 in its current version.

This document was created digitally and is valid without signature.