

STEAK CHAMP



GERMANY

INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE



**ANLEITUNG FÜR PFLEGE
UND GEBRAUCH**

HEAVY DUTY 4.2KG

GRILLING PLANCHA

STEAK CHAMP



GERMANY



WWW.STEAKCHAMP.COM

STAINLESS STEEL GRILLING PLANCHA

INSTRUCTIONS FOR CARE AND USE



Thank you for purchasing a SteakChamp Grilling Plancha.

With this Plancha you will enjoy cooking and creating amazing meals for breakfast, lunch and dinner, not only like steaks, smashed burgers, grilled vegetables or teppanyaki style dishes, but also pancakes or fried eggs and so much more. Now you turn your grill into an outdoor kitchen. Have fun!

IMPORTANT!

READ CAREFULLY BEFORE FIRST USE. FOLLOW SAFETY INSTRUCTIONS!

SAFETY INSTRUCTIONS



The grilling plancha can become very hot during use. The handles can also become very hot. There is a risk of injury. Children are not allowed near the plancha/ grill plate when in use! Use the grill plancha only with fireproof grill gloves or move the plancha only with fireproof grill gloves.

To ensure that you have many years (tens of years) of use of this plancha, please observe the following.

BEFORE THE FIRST USE

★ Rinse and clean the plancha with hot water and some washing liquid/soap before first use.

★ Seasoning your Plancha (optional)
Seasoning gives the plancha better non-stick properties.

Here's how: Put some vegetable oil (e.g. coconut, canola, sunflower, etc) on a cloth and spread it thinly all over the surface (inside of the plancha). Heat the plancha slowly and then bake at about 250° Celsius for about 20-30 minutes. Your plancha will now get a nice non-stick patina (discoloration). Let the plancha cool down and you may want to repeat this process. But once is enough.

USE OF THE PLANCHA - GRILL PLATE

Heat grill slowly to 250 - 350° degrees Celsius. Do not place food on grill until plancha is very hot (water drop test; water drops roll across plancha surface). Keep calm: Do not turn food until meat/fish/food can be easily released from hot surface.

★ Pro tip 1: Lightly oil the food, not the plancha/ grilling plate.

★ Pro tip 2: Use the Flip & Cut Spatula or another grill spatula to work on the plancha.

★ Pro Tip 3: For a nice grill crust, dispose of excess liquid or grease to the back of the small openings. The liquids collect in your grill in the same place as you would use your grill grate.

CLEAN, CARE AND STORE

First of all: animal proteins and fats can cause a real mess on any stainless steel cooking surface at high heat.

Pro tip: remove dirt with a spatula already during cooking, before it "burns in". Clean cooking surface right after frying, remove coarse soiling from the plancha with a spatula. Warm water helps a lot.

Allow plancha to cool down slightly, then clean thoroughly with warm water and rinsing sponge or brush. Coarse soiling can be easily removed with a grill spatula in combination with warm/hot water (40-60°C).

We do not recommend using a lot of soap/ washing-up liquid, as this could loosen the patina. But would be but also not a problem, then simply season Plancha again.

If you want to have the plancha sparkling clean again, this is also possible: e.g. with a lot of washing-up liquid, warm/hot water and a washing-up brush or a so-called "cleaning stone" (from the drugstore). A fine stainless steel cleaning wool can also be helpful.

The plancha can be cleaned in the dishwasher. (However, this will reduce the patina)

After cleaning, rub the plancha well dry and store it in a dry place.

January 2023

EDELSTAHL GRILL PLANCHA

ANLEITUNG FÜR PFLEGE UND GEBRAUCH



Vielen Dank für Deinen Kauf einer SteakChamp Grill Plancha.

Mit dieser Plancha machst Du Deinen Grill zur Outdoorküche. Ganz einfach und megalecker alle Mahlzeiten zubereiten: Steak, Burger, Fisch & Co, Gemüse, asiatische Fried Rice Gerichte, Rührei mit Speck, Pfannkuchen und noch viel mehr. Viel Freude damit!

WICHTIG!

VOR ERSTEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN. SICHERHEITSHINWEISE BEACHTEN!

SICHERHEITSHINWEISE



Die Grill-Plancha kann bei Verwendung sehr heiß werden. Auch die Griffe können sehr heiß werden. Hier besteht eine Verletzungsgefahr. Kinder dürfen nicht in die Nähe der Plancha/ Grillplatte bei Verwendung! Grillplancha nur mit feuerfesten Grillhandschuhen verwenden bzw. Plancha nur mit feuerfesten Grillhandschuhen bewegen.

Damit Du viele Jahr(zehnt)e an dieser Plancha hast, bitte folgendes beachten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

★ Reinigen: die Plancha vor dem Erstgebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

★ Einbrennen (optional)
Das Einbrennen verleiht der Plancha eine bessere Anti-Haft-Eigenschaften

Und so geht's: Etwas Speiseöl (hocherhitzbar, z.B. Kokos, Raps, Sonnenblume, etc) auf ein Tuch geben und auf der ganzen Oberfläche (Innenseite der Plancha) dünn verteilen. Plancha langsam erhitzen und dann bei ca. 250° Celsius für ca. 20-30 Minuten einbrennen. Deine Plancha erhält nun eine schöne Antihalt-Patina (Verfärbung). Plancha abkühlen lassen und ggfs. diesen Vorgang nochmals wiederholen. Einmal reicht aber auch.

GEBRAUCH DER PLANCHA - GRILLPLATTE

Grill langsam auf 250 – 350° Grad erhitzen. Gargut erst auflegen, wenn Plancha sehr heiß ist (Wassertropfen-Test; Wassertropfen rollen über den Planchaboden). Ruhe bewahren: Gargut erst wenden, wenn sich das Fleisch/ der Fisch/ das Bratgut leicht lösen lässt.

★ Profi-Tipp 1: Das Gargut leicht einölen, nicht die Plancha/ Bratplatte.

★ Profi-Tipp 2: Verwende die Flip & Cut Spatula oder eine andere Grillspachtel oder einen Pfannenwender zum Arbeiten an der Plancha.

★ Profi-Tipp 3: Für eine schöne Grillkruste überschüssige Flüssigkeit oder Fett nach hinten in den kleinen Öffnungen entsorgen. Die Flüssigkeiten sammeln sich dort, wo auch beim Grillen mit Grillrost das Fett sich entsorgt.

REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG

Vorab: Durch tierische Eiweiße und Fette können wie auf jeder Edelstahloberfläche bei hoher Hitze starke Verschmutzungen entstehen. Profi-Tipp: schon während des Bratens grobe Verschmutzungen mit der Spachtel entfernen, bevor diese „einbrennen“. Spätestens nach dem Braten mit einer Spachtel die groben Verschmutzungen von der Plancha entfernen.

Plancha etwas abkühlen lassen, dann gründlich mit warmem Wasser und Spülschwamm oder -bürste reinigen. Grobe Verschmutzungen lassen sich mit einer Grillspachtel in Verbindung mit warmen/heißem Wasser (40-60°C) gut lösen.

Viel Spülmittel zur Reinigung empfehlen wir nicht, da sich dann die Patina lösen könnte. Wäre aber auch kein Problem, dann einfach wieder Einbrennen.

Falls Du die Plancha wieder blitzblank haben möchtest, geht das auch: z.B. mit viel Spülmittel, warmen/ heißem Wasser und Spülbürste oder einem s.g. „Putzstein“ (aus dem Drogeriemarkt). Auch eine feine Edelstahl-Putzwolle kann hierbei hilfreich sein.

Die Plancha kann in der Spülmaschine gereinigt werden. (Die Patina wird dadurch allerdings reduziert)

Nach dem Reinigen die Plancha gut trocken reiben und trocken lagern.

Stand: Januar 2023