

Tipps & Tricks mit der O'Plancha

Vielen Dank für Ihren Kauf. Mit der O'Plancha haben Sie ein hochwertiges Markenprodukt erworben. Damit Sie viel Freude mit Ihrer neuen Plancha haben, hier ein paar Tipps & Tricks.

1. Erst mal mit mittleren Temperaturen braten

Die Plancha wird viel heißer und bleibt auch viel länger heiß (auch wenn die Temperatur runtergeregelt oder ausgeschaltet wird → hoher Hitzespeicher), auch im Vergleich zu Eisen- oder Gußpfannen. Tipp: Fleisch nicht mit voller Stufe anbraten, sondern mit 6-7 (von 10). Fertiggaren reicht bei 4-5 (von 10).

2. Fleisch/ Fisch mit sehr wenig Fett/ Öl anbraten

Gargut erst auflegen, wenn Plancha heiß ist (Wassertropfen-Test; Wassertropfen rollen über Planchaboden). Gargut erst wenden, wenn sich das Fleisch/ der Fisch leicht lösen lässt. (Tipp: Fleisch leicht ölen, nicht die Plancha/ Bratplatte). Tipp: Nach dem Anbraten, Gargut auf Grillrost legen und Garhaube schließen. Kein Olivenöl zum Anbraten verwenden.)

3. Induktionskochfeld – kein Power Boost

Wie bei jeder Pfanne: nicht mit Power-Boost erhitzen!

Plancha langsam, am besten in 1-2 Stufen erhitzen. (Vertrauen Sie nicht auf die Temperatur-Anzeige Ihres Induktionsfeldes, diese ist häufig ungenau.)

4. Thermometeranzeige in Garhaube

Die Temperatur an der Oberfläche der Bratplatte ist deutlich höher, als die Temperatur im „Garraum“/ Temperaturanzeige. Zum langsam Garen/ „auf Temperatur ziehen lassen“ das Gargut immer auf den Grillrost legen. Das bringt perfekte Ergebnisse!

5. Reinigung mit Wasser und Spachtel auf warmer Bratplatte

Bratplatte etwas abkühlen lassen und bei mittlerer Restwärme etwas Wasser auf die Platte geben, dies erhitzt sich von alleine. Dann mit Spachtel Verschmutzungen entfernen. Tipp: schon während des Bratens Verschmutzungen mit einem Küchentuch oder der Spachtel entfernen, bevor diese „einbrennen“. Zur Reinigung hartnäckiger Verschmutzung empfehlen wir bspw. Dr. Beckmann Putzstein (3,85€, z.B. bei dm).



Kann passieren.
Nicht schlimm.



Nach der Reinigung
mit „Putzstein“

