

# Probieren Sie unsere Heiße Platte



Appetit

bekommen ...?



... dann wenden Sie dieses Blatt

# Bedienungs- und Pflegeanleitung Heiße Platte



www.huch.com

## Allgemeine Hinweise

- Heiße Platte nicht in geschlossenen Räumen verwenden
- Wählen Sie einen ebenen Standort in einem hitze-unempfindlichen Umfeld
- Im heißem Zustand nur mit hitzebeständigen Handschuhen an den Tragegriffen berühren
- Die Heiße Platte erst auflegen, wenn das Brennmaterial in der Feuerschale gut durchgeglüht ist
- Zur Zubereitung nur hitzebeständiges Öl verwenden
- Unsere Empfehlung: Verwenden Sie als Brennmaterial Holzkohle

## Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung der Heißen Platte über Feuerschale erhitzen, mit klarem Wasser auffüllen und dieses verdampfen lassen
- Anschließend mit einem Küchen- / Spültuch reinigen und die Oberfläche mit einem Speiseölbefeuchteten Tuch abwischen
- Hitzebeständiges Öl in die Platte geben, ein paar rohe Kartoffelscheiben bis zum schwarz werden anbraten
- Nach der Entsorgung der Kartoffeln die Heiße Platte mit Wasser füllen, dieses kurz aufkochen lassen und anschließend trocken wischen

## Vor der Verwendung

- Vor jeder Verwendung die Heiße Platte mit Küchen- / Spültuch reinigen, mit klarem Wasser füllen und dieses verdampfen lassen
- Anschließend hitzebeständiges Öl in die Heiße Platte geben

## Reinigung und Pflege

- Reinigung ausschließlich mit Wasser und keine Verwendung von Spülmittel
- Nach der Benutzung mit feuchten Küchen- / Spültuch abwaschen
- Eingebrauntes mit Küchenspachtel entfernen
- Nach der Reinigung die Heiße Platte zum Schutz der Oberfläche mit Speiseöl beidseitig einreiben und im trockenen Innenbereich aufbewahren
- Pfanne fängt mit der Zeit an zu brüunieren, d.h., es bildet sich feiner Edelmetall als Schutz vor Korrosion (natürlicher Prozess) und ist gesundheitlich unbedenklich



- bestehend aus 4mm dicken unbehandelten und unbeschichteten Stahl
- sachgerechte Behandlung bringt viele Jahre Freude und unvergessliche Geschmackserlebnisse

## Huch GmbH Behälterbau

Temnitz-Park-Chaussee 22  
16818 Werder (bei Neuruppin)

Telefon: +49 (0)33 920 - 672 0  
Telefax: +49 (0)33 920 - 672 72  
E-Mail: info@huch.com