

Manuel d'utilisation



PLANCHA POUR BRASERO INDUSTRIEL

Ø 60 CM Référence 111276

Ø 80 CM Référence 111283

Buschbeck GmbH
Friedrich-Engels-Straße 21
D-51545 Waldbröl
Germany
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08
E-Mail info@buschbeck.de
www.buschbeck.de
E-Mail France : j.duval@buschbeck.de
Tél. France : 0607019661

buschbeck

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir acheté notre plancha pour Brasero industriel. Ce manuel a pour but de vous indiquer de qu'elle façon utiliser au mieux votre plancha. Elle ne s'utilise qu'avec un Brasero Industriel de Buschbeck de même diamètre soit 60 cm ou 80 cm selon le modèle de Brasero Industriel que vous avez acheté.

La plancha ronde est fabriquée en Allemagne dans un acier massif de 4 mm d'épaisseur.

Cet acier est spécialement étudié pour la cuisson des aliments. La chaleur sera idéalement diffusée sur toute la surface de la plancha.

- Après avoir déballé votre plancha laissez-la sur le côté et allumez votre Brasero Buschbeck.
- Allumez le feu dans votre Brasero Buschbeck comme indiqué dans la notice de celui-ci jusqu'à l'obtention de bonnes braises. Il est recommandé d'utiliser de préférence du hêtre ou du chêne (pas de sapin ni de résineux).
- Dès que les flammes auront baissé d'intensité et que des braises apparaissent, équipez-vous de gants spéciaux pour vous protéger les mains de la chaleur.
- Ensuite posez délicatement la plancha sur le Brasero en prenant garde de ne pas vous brûler.
- Après environ une dizaine de minutes testez la chaleur de votre plancha en mettant quelques gouttes d'eau sur celle-ci. Si l'eau s'évapore immédiatement c'est que votre plancha est à un niveau de chaleur convenable.
- Huilez légèrement votre plancha à l'aide d'un pinceau ou d'un textile imprégné d'huile ou de graisse alimentaire de votre choix (Tournesol, olive, graisse d'oie ou de canard....)
- Vous pouvez commencer à cuire vos aliments et les déguster lorsque votre cuisson préférée sera atteinte.

Recommandations et entretien

- Vous pouvez jouer avec la chaleur de votre plancha : en concentrant les braises au milieu du Brasero la plancha sera plus chaude à l'intérieur qu'à l'extérieur permettant ainsi de varier les cuissons sur la surface.
- L'utilisation du Brasero Buschbeck équipée de la Plancha est interdite à l'intérieur, il ne doit être utilisé qu'à l'extérieur, sur une surface plane, dégagée et libre de tout matériaux inflammable.
- Veuillez éloigner les enfants et les animaux domestiques du Brasero.
- Veuillez avoir à côté du brasero un seau d'eau ou une source d'eau qui vous permettra d'éteindre le feu si nécessaire.
- Concernant l'entretien utiliser une raclette métallique pour enlever les restes d'aliments lorsque la plancha est encore chaude. N'utilisez pas de détergent, rincez à l'eau claire la plancha lorsque celle-ci sera froide. L'entretien de la plancha est identique à l'entretien usuel d'un grill.
- Veuillez vous reporter à la notice du Brasero industriel de Buschbeck pour l'utilisation du Brasero.
- Attention, la plancha pourrait rouiller si elle est stockée non séchée dans un endroit humide.
- Veuillez conserver cette notice.



Brasero Industriel et plancha de
Buschbeck.
Fabriqué en Allemagne.

