

La plaque en inox de la plancha a un aspect miroir à la livraison.

A l'utilisation, il est évident que des rayures apparaîtront à la suite de l'utilisation des différents ustensiles.

Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé.

Le nettoyage se fait plancha éteinte et cordon électrique débranché.

Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède.

Avec une spatule rigide, enlever grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en

les repoussant vers la gouttière de récupération des jus.

Humidifier ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restant

(avec une éponge gorgée d'eau ou en déposant des glaçons). Laisser agir quelques minutes.

Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers la gouttière

de récupération des jus.

Finir le nettoyage avec une éponge grattante puis une éponge douce.

Verser un peu de vinaigre sur la plaque permet de supprimer les odeurs et les goûts résiduels.

Le bâti se nettoie avec une éponge légèrement humide.

*Après la cuisson de préparations salées, il est indispensable de nettoyer rapidement la plaque de*

*cuisson (risque d'attaque corrosive de la plaque par le sel). Ne pas utiliser pour le nettoyage, des produits chlorés qui peuvent*

*aussi provoquer de la corrosion.*

//

//