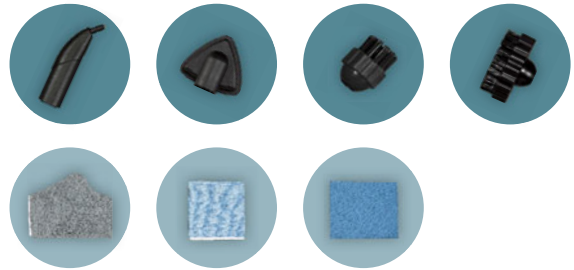


Plaques de cuisson

1/1



Plaques induction et vitrocéramique

- 1 Je nettoie quotidiennement la plaque avec le Gant humide.
- 2 Je passe le Sprayer et le gant sur le contour de la plaque. Je termine en passant avec le Crystal pour plus de brillance.
- 3 Si coulure ou graisse brûlée : je monte le triangle sur le Sprayer, j'enveloppe avec un Carré (vert par exemple) et je ferme le tout avec 1 élastique, je passe directement sur la plaque sans appuyer ni frotter, puis j'essuie et je sèche avec un Crystal.
- 4 Pour la plaque vitro : même procédure que la plaque induction et je nettoie les boutons en vaporisant à 10 cm puis j'essuie avec le Gant ou le Crystal.

Plaque gaz

- 1 J'enlève les grilles que je nettoie avec le Sprayer et la petite brosse ronde puis j'essuie avec le Gant.
- 2 Je nettoie la plaque autour des feux avec la grande brosse ronde toujours enveloppée avec un Carré (pour éviter de rayer la surface et travailler 2 en 1 : dégraisser et récupérer la graisse sur la microfibre).
- 3 Je nettoie autour des boutons au Sprayer en vaporisant à 10 cm et j'essuie avec le gant.
- 4 Je nettoie le contour de la plaque au pistolet seul et j'essuie avec le Gant.

Astuce :

Pour une plaque parfaite (si traces brûlées ou autres résidus cuits) : utilisez la crème de pierre blanche après le passage du Vapodil, rincez puis passez le Crystal.