



Nettoyage d'entretien

- 1** Je vaporise sur les parois verticales et horizontales et j'essuie avec le Gant.
- 2** Pour déloger les saletés incrustées, je passe la vapeur avec le Sprayer équipé de la petite brosse ronde noire enveloppés avec le Carré (vert par exemple) sur les grilles du four et j'essuie avec le Gant.
- 3** Pour la partie intérieure vitrée du four, j'utilise le Sprayer et la grande brosse ronde noire enveloppée avec une microfibre (2 en 1 : dégraisser et récupérer la graisse sur la microfibre). J'essuie avec le Gant et je termine en passant le Crystal pour la finition.
- 4** Pour la porte extérieure vitrée, je vaporise et j'essuie avec le Crystal pour une belle finition sans trace.

Attention : si la porte est composée de deux parois vitrées, éviter de vaporiser entre les parois pour ne pas laisser de buée résiduelle.

Astuces :

1. Si votre four est très gras ou qu'il présente des taches incrustées, vous pouvez utiliser la crème de pierre naturelle et passer le Vapodil ensuite.
Sur les grilles avec beaucoup de graisse brûlée, rajoutez un bout de paille de fer découpé (non rayante) de la taille de la petite brosse noire. Cela optimisera le décollage de la graisse (cette astuce est indiquée aussi pour les grilles de barbecue).
2. En passant le Sprayer sous la porte du four et dans la rainure, on déloge toutes les petites miettes difficiles d'accès.