

Schoonmaakadvies

MatZwarte inductiekookplaten

Pelgrim adviseert dagelijks de inductiekookplaat te reinigen. In de keuken zijn vlekken van olie, boter en vet van vlees/vis dagelijks aan de orde. Deze vettige substantie gaat tussen het fijn en gelijkmatige puntjes patroon zitten en uiteindelijk ophopen indien niet dagelijks schoongemaakt.

Start

Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen. Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging voor mild bevuild glas

Gebruik een milde ontvetter (afwasmiddel of allesreiniger met ontvetter) in een warm sopje en veeg met een schone doek de inductiekookplaat in. Vervolgens met een droge schone vaatdoek of keukenrol afnemen zodat alle restanten goed worden geabsorbeerd.

Reiniging voor zwaar bevuild glas

Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de inductiekookplaat met de meegeleverde schraper, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het glazen oppervlak permanent beschadigen.

Houd de schraper onder de juiste hoek vast (45° tot 60° ten opzichte van het glasoppervlak). Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif de schraper over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat de kunststof handgreep van de schraper (waarvan sommige modellen zijn voorzien) niet in contact komt met een hete kookzone. Druk de schraper niet loodrecht op het glas. Schraap niet met de punt van de schraper over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.

Nadat u de hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.

Let op

Vaak worden reguliere inductiekookplaten (zonder matte screening) met Glassex gereinigd. Dit is geen ontvettend middel en mag daarom niet gebruikt worden op de MatZwarte inductiekookplaten. Gebruik ook geen bijtende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om de kookplaat te reinigen.

De kookplaat kan nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.

Wij wensen u veel kookplezier!

Pelgrim
mooi makkelijk