

PLANCHA-SUISSE.CH

Entretien et nettoyage de votre plancha

Entretien régulier de sa plancha.

3 manières possibles pour nettoyer votre plancha :



Avec de l'eau ou des glaçons

Sur la plaque encore chaude, **versez de l'eau ou des glaçons pour déglacer**. L'importante différence de température va permettre de décoller les graisses et les résidus. **A l'aide d'une spatule, poussez le tout dans le bac récupérateur de graisse**. **Terminez en huilant légèrement** votre plaque de cuisson avec un papier absorbant pour la protéger jusqu'à la prochaine utilisation.

Avec du vinaigre

Le vinaigre est un produit naturel non toxique. C'est un excellent désinfectant et désodorisant et il va permettre de décoller tous les dépôts de votre plaque.

Versez un peu de vinaigre sur la plaque encore chaude et frottez avec une spatule afin de bien décoller toutes les particules. Poussez ces dernières dans le bac récupérateur de graisse. **Terminez en passant un papier absorbant imbibé d'huile** ce qui protégera votre plaque de cuisson jusqu'à la prochaine utilisation.

Astuce : le vinaigre étant désodorisant, cette méthode est idéale pour alterner les types de cuissons, d'un poisson à une viande par exemple.

Avec le spray nettoyant

Pulvérisez le produit sur la plaque de cuisson de façon uniforme. **Laissez agir quelques minutes** puis frottez à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. **Essuyez avec un chiffon propre** et rincez à l'eau claire. Ce procédé vous permettra de dégraisser correctement votre plancha et de la rendre impeccable.

Astuce pour la plaque de cuisson en acier laminé.

L'huile a pour effet de protéger votre plancha contre l'oxydation. Quelque soit votre mode de nettoyage, nous vous conseillons de l'appliquer à l'aide d'un papier absorbant entre deux utilisations.

Favorisez un vaporisateur à huile plutôt que de verser directement l'huile sur la plaque de cuisson.

Entretien du bac récupérateur de graisses.

Il se situe à l'avant de la plancha et **se retire facilement**. Pensez à bien vider votre bac récupérateur de graisse après chaque utilisation de la plancha dès son refroidissement complet. **Vous pouvez le nettoyer à l'aide d'un jet d'eau ou le passer directement au lave-vaisselle.**

Attention : Nettoyer votre plancha avec un dégraissant ou un détergent trop puissant pourrait abîmer votre plaque de cuisson et la rendre sensible à l'oxydation.

Entretien des brûleurs et autres parties de la plancha.

Le corps de chauffe en peut être nettoyé à l'aide d'un simple dégraissant alimentaire. Celui-ci **ne nécessite pas d'entretien particulier.**

Les brûleurs ne nécessitent pas de nettoyage spécifique grâce à la qualité des matériaux utilisés.

L'habillage de couleur de votre plancha  peut être nettoyé à l'aide d'un nettoyant pour vitres ou d'un peu d'eau et de savon. **La qualité de la peinture résiste parfaitement aux conditions climatiques** en extérieur.

Hivernage de votre plancha.

La saison est terminée, il est de temps de rentrer votre plancha !

Pour que votre plancha soit opérationnelle pour la prochaine saison, voici quelques conseils :

Commencez par **un nettoyage complet** de votre plancha

Pour les plaques en acier laminé, **endiguez votre plaque d'huile** et essuyez avec du papier absorbant. Vous pouvez également recouvrir la plaque d'un torchon afin de la protéger de l'humidité et éviter ainsi l'oxydation

Placez le [couvercle en inox](#) prévu à cet effet

Couvrez le tout avec la housse imperméable, spécialement conçue pour votre plancha.

Vous pouvez laisser votre plancha recouverte à l'extérieur, mais il est préférable de la mettre à l'abri des intempéries.

Remise en route de votre plancha.

Nous vous conseillons de **faire tourner votre plancha à vide au moins une demi-heure** lors de la première utilisation. Ceci permettra de dégraisser vos brûleurs et détruire les impuretés accumulées durant l'hiver.

Attendez que la plancha refroidisse puis **vaporisez un peu d'huile** sur votre plaque et frottez avec un papier absorbant.

Votre plancha est prête pour une nouvelle saison ! A vos recettes !