

PLANCHA DE CUISSON – NAPOLEÓN

Avant chaque utilisation – Huile à cuisson

- Étendez impérativement quelques gouttes d'huile de cuisson uniformément sur la plaque.
(Essuie-tout fourni sous la plaque)
- Consultez le guide culinaire ci-contre.

Toujours cuire avec le couvercle ouvert.

Après chaque utilisation – Nettoyage

- Nettoyez la plaque pendant qu'elle est encore chaude.
Ne pas utiliser de savon ni aucun autre produit.
- Pour enlever les résidus accumulés, appliquez une petite quantité d'eau chaude avant de gratter. *(Bocal fourni sous la plaque)*
N'inondez jamais la plaque chaude avec de l'eau froide.
- Retirez les débris d'aliments en les raclant dans le conduit de graisse à l'aide d'un grattoir.
(Grattoir fourni sous la plaque)
Ne jamais frapper ni cogner la plaque avec des objets.
- Séchez soigneusement la plaque à l'aide d'un essuie-tout. Essuyez toujours dans le sens du grain. *(Essuie-tout fourni sous la plaque)*