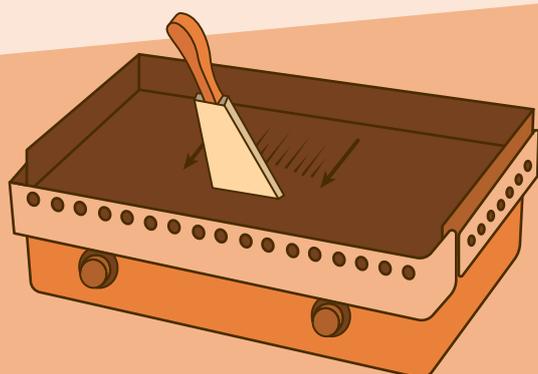


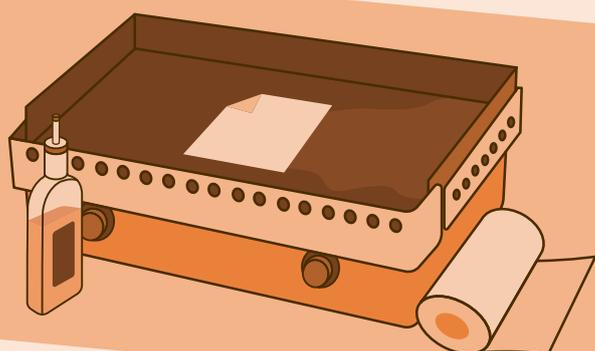
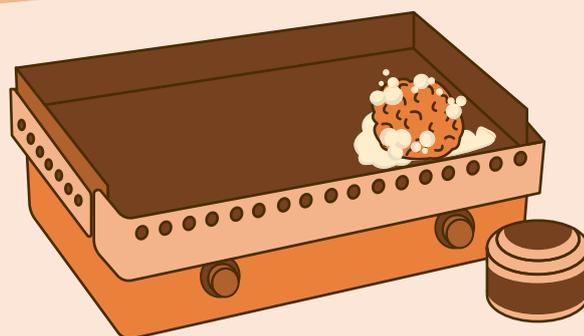
Nettoyer sa PLANCHA SIMOGAS

Sur la plancha bien chaude, verser de l'eau froide ou des glaçons. Si vous ne le faites pas tout de suite, vous pouvez réchauffer la plancha plus tard.



A l'aide d'une spatule de nettoyage, en inox, bien rigide, racler les restes d'aliments vers le bac à graisse. Le bac à graisse pourra être vidé et nettoyé dans l'évier.

Une fois que la plaque a refroidi, vous pouvez la nettoyer avec un nettoyant plancha et une boule inox. Bien rincer la plaque et la sécher.



Huiler votre plaque en versant un peu d'huile d'olive. Avec un papier absorbant bien étaler l'huile sur toute la plaque. Si vous n'utilisez pas votre plancha pendant une période prolongée, pensez à renouveler cette étape régulièrement.

Ne pas oublier de protéger votre plaque en la couvrant avec une housse ou un couvercle.

