

Gardez votre plaque de cuisson 5 feux comme neuve

Précautions indispensables avant de commencer

- Laissez refroidir complètement la plaque avant tout nettoyage pour éviter les brûlures et les chocs thermiques sur l'émail ou la vitrocéramique.
- Évitez absolument l'usage d'éponges métalliques ou de poudres à récurer abrasives qui rayent irrémédiablement les surfaces.

Nettoyage des composants amovibles

- Retirez les grilles et les chapeaux de brûleurs pour les tremper dans de l'eau chaude savonneuse afin de décoller les graisses.
- Ne passez pas les grilles en fonte au lave-vaisselle (sauf indication contraire du fabricant) pour éviter tout risque de rouille.
- Nettoyez les injecteurs bouchés avec une brosse à poils souples ou une fine aiguille, sans jamais forcer pour ne pas modifier le diamètre du trou.

Entretien de la surface de cuisson

- Utilisez un mélange de vinaigre blanc et d'eau tiède pour dégraisser efficacement la plaque sans altérer les matériaux.
- Pour les surfaces en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux avec un produit spécifique inox ou une goutte d'huile pour redonner de la brillance après le nettoyage.

Remontage et vérification de sécurité

- Séchez impérativement les chapeaux de brûleurs avant de les remettre en place pour éviter les problèmes d'allumage électronique ou une flamme instable.
- Positionnez correctement les chapeaux sur les têtes de brûleurs en alignant les repères pour garantir une flamme régulière.
- Vérifiez la couleur de la flamme : elle doit être bleue. Une flamme jaune ou orange indique une combustion incomplète nécessitant un nettoyage approfondi ou un réglage.