

PULIZIA DI ONFALÓS

a fine cottura

AVVERTENZE: Prima di effettuare la pulizia della piastra cromata, accertarsi che Onfalós sia spento e, che la piastra si sia raffreddata. E che la Bacinella sia inserita sull'apposito ripiano all'interno del corpo cilindrico. Terminata la pulizia svuotare la Bacinella.

RESIDUI DI CIBO

Gli eventuali residui di cibo, a fine cottura, **vanno staccati delicatamente con il Raschietto ed asportati con la Paletta.**

Evitare di gettarli nella fessura di drenaggio posta sul davanti della piastra.

PULIZIA DELLA PIASTRA CROMATA

Per la pulizia della piastra cromata, versare un po' d'acqua fredda sulla superficie cromata e strofinare con una **spugna antigraffio** umida (consigliamo Vileda -Ondattiva) aggiungendo solo qualche goccia di sapone liquido neutro o basico per piatti. Quindi risciacqua bene e asciugare con un carta da cucina. L'acqua, attraverso la fessura di drenaggio, scenderà nella Bacinella raccogli-liquidi posta all'interno del cilindro. Attenzione a non farla trascinare.

Nota

Eventuali aloni che si dovessero formare sulla superficie lucida sono da attribuire all'acqua calcarea e non pregiudicano in nessun modo l'integrità e la funzionalità della piastra stessa.

PULIZIA DEL CAMINO (ALZATINA INTERNA E ZONA FORI)

Per pulire esclusivamente la zona interna e superiore del camino, strofinare energeticamente con una spugna con **lato in scotch-brite seguendo il senso della satinatura.** (consigliamo Vileda -Scotch Brite) Fare attenzione a non strofinare la piastra cromata. Risciacquare e asciugare con carta da cucina.

PULIZIA DEL CORPO CILINDRICO E MANTELLO BRACIERE

Per far brillare Onfalós, utilizzare il panno in microfibra (in dotazione) inumidito con acqua.

Per una pulizia più profonda (corpo cilindrico e parte esterna del braciere) usare del comune sapone in crema e acqua. Utilizzare esclusivamente una spugna morbida (ad esempio il lato giallo della spugna Scotch-Brite che le abbiamo fatto pervenire). Risciacquare accuratamente e asciugare bene. Tutte le parti di Onfalós sono facili da pulire per l'assenza di spigoli.

in fase di cottura

PULIZIA DELLA PIASTRA IN FASE DI COTTURA

E' consigliabile fare anche una rapida **pulizia "in corso d'opera" durante la cottura dei cibi,** semplicemente **utilizzando il Raschietto** per staccare gli eventuali pezzetti di cibo residui ed **asportandoli con la Paletta.** Evitare di gettarli nella fessura di drenaggio posta sul davanti della piastra.

Per ulteriori chiarimenti e informazioni La invitiamo a leggere attentamente il Libretto Istruzioni che trova allegato, oppure contatti l'azienda Smartech Italia-Servizio Clienti.