



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
CUISSON**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

PLAQUE À SNACKER

Avant tout entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit bien débranchée et/ou hors tension Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner des blessures, voir la mort, débrancher le cordon d'alimentation ou avant de nettoyer.

Entretien

Après utilisation, nettoyer soigneusement les tiroirs avec un détergent classique sans chlore (eau de javel) rincer ensuite avec l'eau pure et essuyer (détergent agréé par le ministère de l'agriculture)

- Ne jamais laver les appareils avec un jet d'eau afin d'éviter l'infiltration dans les parties internes
- Le tiroir de récupération des graisses doit être vidé souvent pour éviter tout débordement
- Nettoyer régulièrement les boutons poussoirs et la manette du thermostat pour éviter que la saleté et la graisse ne puissent les bloquer
- Ne racler en aucun cas la plaque avec un objet métallique, éventuellement avec un tampon acier inoxydable souple, une spatule en bois ou téflon haute température
- Il peut se faire un glaçage lorsque la plaque est tiède ce qui aura pour effet de détacher les particules de graisse qui subsistent. (répandre des glaçons sur la plaque encore chaude et frotter avec un chiffon) Pas sur le matériel électrique.

Conseils utiles pour l'entretien de l'acier inoxydable

- On définit acier inoxydable un type d'acier qui peut résister à la corrosion grâce à une fine pellicule protectrice d'oxyde qui se forme sur les molécules de la surface par effet de l'oxygène absorbé à la suite de l'exposition à l'air du métal. Il est évident que n'importe quelle cause qui gêne la formation de cette pellicule et sa permanence sur la surface, tels que matériels divers appuyés dessus, déchets d'alimentations ou de sels etc., réduit la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

CUISSON

En grande cuisine nous trouvons principalement 2 types d'aciers pour les habillages et extérieurs

- **Acier inoxydable AISI 304 18/10** – pour habillages extérieurs, plans de travail, bacs récipiens pour la cuisson
- **Acier inoxydable AISI 430** – En général pour presque toutes les pièces qui se trouvent à l'intérieur des appareils

Par conséquent, il est faux de penser que l'acier inoxydable soit indestructible et ne puisse pas se corroder. Disons plutôt qu'il ne corrode pas s'il est choisi convenablement et mis en place d'une façon correcte, en tenant compte de la nature chimico-physique du milieu dans lequel se trouvera le matériel.

Cependant, sa résistance et durée sont liées directement à un bon entretien, de la part de l'utilisateur, qui doit être fait avec des produits indiqués pour ce type d'entretien.

Il y a en effet certains métaux et produits qui, s'ils entrent en contact avec l'acier inoxydable, produisent des dommages qui suivent le cas, peuvent être irréparables.

Si vous suivez avec soin les conseils donnés : ci-dessus, il n'y aura pas de surprises désagréables et cela vous permettra d'utiliser longtemps vos appareils.