



GUIDE

**BONNES
PRATIQUES
CUISSON**

2020

PAR
PB MAINTENANCE

PLAQUE ET GRILLADE EN FONTE

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.

Gratter les plaques avec une brosse douce non ferritique (utiliser une brosse nylon ou inox), finir le nettoyage avec un tampon abrasif et un détergent adapté. Rincer et sécher

obligatoirement.

- Sur plaque coup de feu appliquer ensuite un produit d'entretien spécial fonte ou une fine couche d'huile alimentaire.
- Sur plaque à snacker et grillade en contact avec l'aliment, appliquer ensuite une fine couche d'huile alimentaire

Après chaque opération de nettoyage, mettre l'appareil en service pour éliminer l'humidité résiduelle.

Dans le cas d'une longue interruption de l'utilisation il est indispensable de protéger la surface de la corrosion en y appliquant une huile alimentaire.

Éviter l'usage d'ustensiles tranchants ou piquants tels que couteau, de brosse métallique pour enlever les dépôts, les petites cavités créées étant des zones favorables au développement de la corrosion.

Bien veiller à ne pas laisser de sel en contact avec la fonte, il en résulterait de tâches d'oxydation.