

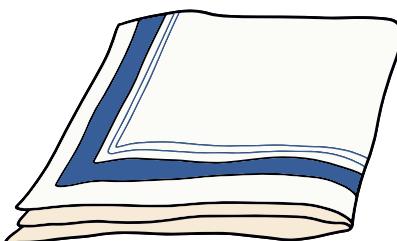


PROCESSUS DE NETTOYAGE



1. RACLETTE

Utilisez la raclette fournie pour gratter les graisses sans risques de rayures.



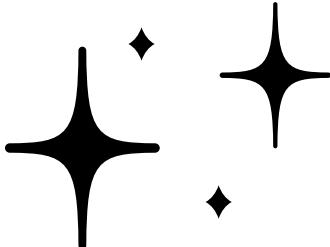
2. CHIFFON SEC

Au cours du service, utilisez un chiffon sec.



3. EAU / PRODUIT ALIMENTAIRE

En fin de service, utiliser un chiffon humide ou un produit nettoyant alimentaire.



4. BRILLANCE

Votre plaque est propre et prête pour le prochain service.



PROCESSUS DE NETTOYAGE



1. BROSSE MÉTALLIQUE

Lorsque le gaufrer est chaud, utilisez une brosse métallique pour nettoyer les graisses.

Le gaufrer étant en fonte, vous ne risquez pas de l'abîmer ou d'avoir des résidus.

2. ENTRETIEN RÉGULIER !

