



MORIN
MATÉRIAUX ET BRICO

NETTOYER SA PLANCHA



TOUS NOS CONSEILS ! WWW.MORINSA.FR

La cuisine à la plancha n'a plus de secret pour vous... Mais savez vous comment nettoyer votre plancha ?

Nettoyer sa plancha et entretenir sa plaque de cuisson vous permettra de conserver les performances de cuisson mais également d'éviter une consommation énergétique plus importante.

NETTOYAGE À CHAUD

PLAQUE EN ACIER

Ce type de plaque doit être nettoyé encore chaude pour vous faciliter le lavage. Cela va provoquer un choc thermique qui va décoller les résidus de nourriture et faire couler les graisses.



1- Versez de l'eau très froide sur la plaque ou bien des glaçons.



2- Grattez la plaque à l'aide de la spatule pour enlever les restes d'aliments, avec délicatesse.



3 - Essuyer à l'aide de papier absorbant la plaque.

Le conseil en +

Si vous découvrez des points de rouille ou que votre plaque est extrêmement sale, il vous faudra utiliser une pierre ponce pour les éliminer.

NETTOYAGE À FROID

PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

Contrairement aux plaques de cuisson en acier, la fonte émaillée est un matériel un peu plus délicat à nettoyer. Il faut la nettoyer lorsque la plaque est bien froide.



1- Versez de l'eau à température ambiante sur la plaque



2- Grattez la plaque à l'aide de la spatule pour enlever les restes d'aliments, avec délicatesse.



3 - Essuyer à l'aide de papier absorbant la plaque.



4 - Pour finir, nettoyez la plaque à l'aide de détergent peu abrasif.

Le conseil en +

Évitez le citron, le vinaigre ou tout autre type d'acide, pour que votre plancha brille comme au premier jour.