

Félicitation pour votre nouvelle plaque de cuisson SaphirMatt® !

Voici quelques recommandations simples d'entretien :

1. Attendez que la plaque de cuisson refroidisse puis nettoyez-la régulièrement à l'aide d'un chiffon doux humide. Vous pouvez utiliser un détergent classique.
2. **Pour les traces et les taches les plus tenaces, n'utilisez pas de crème nettoyante standard - adaptée à la vitrocéramique lisse - sur la surface SaphirMatt. Ce produit ne permettra pas un nettoyage en profondeur. Utilisez plutôt une crème nettoyante légèrement abrasive (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Suivez les instructions du fabricant de l'agent nettoyant.**

Appliquez et laissez agir sur la surface pendant au moins 5 minutes, puis frottez-la délicatement à l'aide d'une éponge à récurer anti-rayures dotée d'une face bleue.

Les éponges très abrasives, par exemple les éponges jaune-vert ou jaune-noir. Elles **NE SONT PAS** adaptées et peuvent endommager la surface !

Puis essuyez la surface à l'aide d'un chiffon doux humide. Répétez l'opération autant que nécessaire pour éliminer toutes les taches.

3. Une fois le nettoyage terminé, essuyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon en microfibre pour qu'elle reste impeccable.

Pour plus de détails, consultez le manuel d'utilisation.

Profitez de joyeux moments culinaires !

Conservez ce document pour une utilisation ultérieure.