

Indicazione per la piastra di cottura in acciaio VestoWIN

Indicazione per la prima accensione

Al momento della consegna, la piastra di cottura è ricoperta di una pasta che deve essere rimossa facendo scaldare la piastra per la prima volta! Questa procedura dura circa 30 minuti.



Attenzione!

Durante l'operazione di riscaldamento occorre garantire un apporto sufficiente di aria fresca. Le finestre del vano d'abitazione devono essere aperte perché per breve tempo si creano vapori nocivi. La piastra deve essere riscaldata almeno fino a quando non compare più alcun fumo sopra la piastra stessa (circa 30 minuti) Richiudere le finestre solo quando nel vano d'abitazione non vi è più alcun odore strano.

Pulizia della piastra di cottura in acciaio

La piastra di cottura dovrebbe essere pulita regolarmente dopo aver cucinato. Effettuare la pulizia preferibilmente quando la piastra di cottura è fredda. Rimuovere gli schizzi di grasso con un panno di pulizia bagnato e detersivo per piatti.

Le incrostazioni di bruciato possono essere rimosse con cautela con la lama di un raschietto per piastre.

Pulizia generale della piastra di cottura in acciaio in presenza di sporco intenso

Strofinare la piastra di cottura con crema abrasiva fluida **priva di acidi** e una spugna abrasiva reperibile in commercio (da Windhager è disponibile una speciale spugna per la pulizia).

La spugna **dovrebbe** contenere abrasivi minerali o lana di vetro. Quindi strofinare la piastra di cottura con un panno bagnato per rimuovere la crema abrasiva e lo sporco disciolto.

Attendere che la piastra di cottura sia asciutta. Dopo la pulizia, la piastra di cottura in acciaio dovrebbe essere ricoperta leggermente con un olio privo di acidi, come ad es. olio commestibile, preferibilmente quando è ancora tiepida.

Successivamente strofinare l'olio con un panno. In alternativa all'olio si può utilizzare anche una pasta per piastre di cottura (vedere il paragrafo seguente).

In alternativa applicare una pasta per piastre di cottura

In alternativa si può applicare una pasta nera per piastre di cottura (di Bindulin, disponibile da Windhager).

Questa pasta per piastre di cottura ha anche una funzione trattante e protettiva per la piastra.

Applicare uno strato sottile di pasta sulla piastra di cottura servendosi di una spugna. In seguito occorre riscaldare la piastra per rimuovere la pasta! Questa procedura dura circa 30 minuti.



Attenzione!

Durante l'operazione di riscaldamento occorre garantire un apporto sufficiente di aria fresca. Le finestre del vano d'abitazione devono essere aperte perché per breve tempo si creano vapori nocivi. La piastra deve essere riscaldata almeno fino a quando non compare più alcun fumo sopra la piastra stessa (circa 30 minuti) Richiudere le finestre solo quando nel vano d'abitazione non vi è più alcun odore strano.
