

Schoonmaaktips voor uw Boretti fornuis:

Buitenzijde fornuis en rvs bovenkant:

Reinigen met een zachte doek en gewoon (dref)t(sop)je. Eventueel een superontvetter gebruiken. RVS dat met een schone, natte doek wordt gereinigd dient altijd meteen met een droge doek te worden nagewreven teneinde een mooie glans zonder strepen te verkrijgen.

Gietijzeren pannendragers:

In spoelbak laten weken in (dref)t(sop)je, daarna afnemen met doekje/sponsje.
Let op: Bij regelmatige reiniging in de vaatwasser kunnen de pannendragers wit uitslaan.

Zwarte sierdeksels:

Deze zijn bedoeld om uw fornuis een mooi aanzien te laten houden. De bedoeling is dan ook om deze voor het koken te verwijderen en later, na het schoonmaken ze weer terug te plaatsen.

Koperen branderringen:

Het koper zal, door de hitte, nooit zo mooi blijven als voor het gebruik van het fornuis. Om ze toch zo schoon mogelijk te krijgen kunt u koperpoets gebruiken.

Aluminium branderkeuken:

Deze aluminium keukens zijn vervaardigd van een speciaal materiaal dat zorgt voor de warmtegeleiding. Helaas zijn ze daardoor extra gevoelig voor het inbranden van spetters e.d.. Schoonmaken met een zachte doek zal daarom niet afdoende zijn. Wilt u de keukens toch weer netjes krijgen dan kunt u ze het beste schoonmaken met een grove, roestvrijstalen spons in combinatie met een Metalcleaner (verkrijgbaar bij de betere supermarkt en doe- het -zelf zaken).

LET OP: het gevolg hiervan is wel dat de ringen hun glans zullen verliezen en een doffere uitstraling krijgen. Overigens staat dit vaak nog mooier bij de toch al iets mattere kleur van de RVS kookplaat.

FRY-TOP:

De Fry-Top kan het best gebruikt worden op de laagste gasstand. Gebruik altijd een klein beetje (olijf)olie om de plaat mee in te vetten. Uw product kan dan rustig dichtschroeien zonder gevaar van verbranden

Indien u b.v. een ei heeft gebakken kunt u volstaan met de plaat gewoon schoon te vegen met een stuk keukenrol, door de hitte van de volgende keer zullen eventuele bacteriën onmiddellijk gedood worden.

Gemarineerde producten zullen op uw Fry-Top een donkere plek achterlaten. Schrik hier niet van want u krijgt dit prima schoon zonder de plaat van uw fornuis te verwijderen:

Sproei een beetje ovenreiniger op de nog iets lauwe plaat, laat dit even een paar minuten inwerken en **SCHUUR** de plaat vervolgens schoon met een grove, roestvrijstalen schuurspons. De Fry-Top heeft geen speciale beschermlaagjes waar u voorzichtig mee hoeft te zijn.

U zult zien dat uw Fry Top er weer uit zal zien als nieuw!

N.B.:

Bedenk dat uw fornuis een werkplek is waaraan gezien mag worden dat het intensief wordt gebruikt!