

Astuce : nettoyage intense cuve

Produits :

Pour le nettoyage intense de la cuve:

- ☐ 700 ml d'eau
- ☐ 20 g de percarbonate (de soude ou sodium) ou poudre pour lave vaisselle



Mode d'emploi:



ALL COOK

Dans la cuve, avec l'accessoire couteau hachoir Ultrablade, versez l'eau jusqu'au niveau mini et la poudre de percarbonate.

Lancez le programme manuel 5 min/100°C/vit 8. (Bouchon position mini).

Retirez la cuve du socle et ôtez l'accessoire.

Passez la brosse à vaisselle sans vider la cuve.

Laissez agir 5 minutes avant de repasser la brosse à vaisselle sur le fond et les parois.

Videz et lavez la cuve normalement. La voilà comme neuve.

Conseils et/ou suggestion :

idéale lorsque la cuve présente des traces de caramélisation au fond du côté de point de chauffe. Comme par exemple : après avoir fait revenir des oignons ou autres aliments, ou encore lorsque le lactose du lait accroche (purée ou crème) etc... à la place du rinçage classique proposé.