

-SKÖTSELRÅD FÖR KERAMISKA HÄLLAR-

Rengöring av kokzoner

Hällen rengörs med speciell skrapa som går att köpa på t.ex. ICA eller Konsum.

Socker måste skrapas bort genast då hällen ännu är het. Förvara alltid skrapan i närhet av hällen.

Ta bort torra fläckar med ett rengöringsmedel som är avsett för keramisk häll.

Vid svåra fläckar kan man använda rakblad eller skrapa när hällen har svalnat lite. Torka väl efteråt.

Kokzonerna skall rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar försämrar värmeöverföringen

Några goda råd

Lägg inte en skärbräda, en trasa eller liknande på den heta hällen.

Var extra försiktig om socker, sockerhaltig smuts, aluminiumfolie eller plast smält på hällen. Sådant måste skrapas bort genast. Bränner det fast kan hällen lätt skadas.

Dra inte kokkärl med grov botten över hällen. Det kan orsaka repor på hällens yta och då särskilt kokkärl med aluminiumbotten.

Förvara inte tunga och vassa föremål ovanför hällen.

Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänningslös genom att man drar ur kontakten eller skruvar loss en säkring.

Laga aldrig mat direkt på den keramiska hällen, utan använd alltid kokkärl