



# CERAN® matte line

## Instructions de nettoyage

Nous vous félicitons d'avoir acheté une plaque de cuisson dotée de la technologie SCHOTT CERAN® matte line. Vous disposez à présent d'un [produit haut de gamme](#) signé [SCHOTT](#).

Les amateurs de surfaces faciles à entretenir apprécieront la finition anti-traces de doigts du verre, la diminution des rayures apparentes et la simplicité de nettoyage. Pour préserver l'élégante finition matte innovante et son éclat doux, voici quelques conseils importants.

### Des [conseils d'entretien utiles](#)

- Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson pour la première fois, nettoyez sa surface avec un nettoyant pour vitres classique.
- Enlevez toujours la saleté et les résidus alimentaires dès qu'ils apparaissent.
- Nettoyez régulièrement la surface de cuisson CERAN® matte line, idéalement après chaque utilisation.

#### À ne pas utiliser :

- Éponges de surface dure
- Produits nettoyants chimiquement agressifs (par ex. nettoyants pour four, détachants)

## Nettoyage – 4 étapes simples pour garder votre plaque de cuisson CERAN® matte line propre et brillante



1. Retirez les grosses saletés avec un racloir métallique adapté.



2. Appliquez un nettoyant approprié pour les plaques de cuisson sur la surface refroidie\*...



3. ... et frottez de manière uniforme sur toute la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre. Cela évite d'avoir à polir occasionnellement. Évitez le polissage isolé et vigoureux, ce qui peut endommager le revêtement.



4. Essuyez ensuite avec un chiffon humide et repassez avec un chiffon propre et sec.

**C'est fini!**

### \*Produits de nettoyage adaptés pour CERAN® matte line

- Utilisez un liquide vaisselle classique pour éliminer les résidus gras (huile, etc.). Utilisez un nettoyant à base de vinaigre pour enlever les dépôts d'eau ou de calcaire.
- Essuyez à l'eau claire et séchez soigneusement après chaque utilisation.
- Terminez avec un nettoyant pour vitres classique pour une surface sans traces.

## Meilleur entretien – Gardez votre plaque CERAN® matte line impeccable

### à faire

- Soulevez les ustensiles de cuisine au lieu de les faire glisser sur la plaque.
- Le fond des ustensiles de cuisson doit être propre, sec et lisse pour éviter les rayures ou les dépôts minéraux (ex. taches de calcaire).
- SCHOTT recommande une épaisseur de fond de 2 à 3 mm pour l'acier émaillé.
- SCHOTT recommande 4 à 6 mm pour les casseroles en inox avec fond sandwich.

### à ne pas faire

- N'utilisez pas la plaque comme gril.
- Évitez le contact direct avec des aliments, cela pourrait décolorer la plaque de manière permanente.
- SCHOTT ne recommande pas l'utilisation de casseroles à fond en cuivre ou aluminium pur.
- Gardez les saletés ou débris durs à l'écart de la plaque, car ils peuvent avoir un effet abrasif et endommager la plaque.

## Les accidents, ça arrive...

... si du plastique, de l'aluminium ou un aliment sucré tombe sur une surface de cuisson chaude, utilisez immédiatement un grattoir métallique adapté pour le retirer hors de la zone chaude. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque en fondant.



Comment reconnaître un grattoir adapté au nettoyage du verre vitrocéramique?

- Fabriqué en métal (pour éviter de fondre ou de s'enflammer)
- Facile à verrouiller et déverrouiller.
- Lame bien fixée et stable.
- Lame intacte, propre et sans rouille.
- Si possible, grattoir certifié par un organisme (ex. label TÜV-GS).
- Mode d'emploi et consignes de sécurité fournis.