

ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ-ΣΧΑΡΑ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

- ❖ Πλύνετε τη μαντεμένια πλάκα/σχάρα με σαπούνι, σφουγγάρι και νερό έως ότου φύγουν όλες οι βρωμιές και το νερό της πλύσης να βγαίνει καθαρό.
- ❖ Σκουπίστε την πλάκα/σχάρα με ένα πανί κα βάλτε την ΑΜΕΣΩΣ μέσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 150οC ή εστία BBQ ή εστία υγραερίου για να τραβήξει όλη την υγρασία του πλυσίματος.
- ❖ Όταν δείτε ότι η υγρασία έχει φύγει από την επιφάνεια τη πλάκας/σχάρας βγάλτε τη και αλείψτε την αμέσως με ένα πινέλο με ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ σε όλη τις επιφάνεια της. ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΟΝΟ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.
- ❖ Αφήστε τη πλάκα/σχάρα να απορροφήσει το ελαιόλαδο για λίγα λεπτά και είστε έτοιμοι να τη χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο.
- ❖ Επαναλάβετε τη διαδικασία κάθε φορά έως ότου η πλάκα/σχάρα αποκτήσει την πατίνα λαδιού.

**Για να την αποθηκεύσετε αφού κάνετε τη διαδικασία του καθαρισμού τυλίξτε την με διάφανη μεμβράνη.*

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΣΚΟΥΡΙΑΣ

- ✓ Ξύσιμο με γυαλόχαρτο ή συρματάκι ή συρματόβουρτσα
- ✓ Γεμίζουμε πλαστική λεκάνη με ζεστό νερό και ρίχνουμε 4-5 κουταλιές κιτρικό οξύ
- ✓ Βάζουμε τη πλάκα/σχάρα στο νερό και την αφήνουμε 1,2-2 ώρες να φύγει η σκουριά
- ✓ Βγάζουμε-ξεπλένουμε-σαπουνίζουμε και στεγνώνουμε στους 150οc.
- ✓ Λαδώνουμε με ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



Η ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ/ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΨΗΣΙΜΟ