

El compartimento de condensación de Chef Plus Induction Pro

El compartimento de condensación de Chef Plus Induction Pro

[imprimir](#)



Utilizar la **Chef Plus Induction Pro** es realmente fácil, y requiere muy poco mantenimiento. Eso sí, tras cada cocción, lo ideal es limpiar bien la cubeta y vaciar el compartimento de condensación.

El **compartimento de condensación** está situado en la parte trasera de tu **Chef Plus Induction Pro**. Su función es **recoger el líquido derivado de la condensación del vapor durante la cocción**. Para mantener tu robot en buen estado, es importante que te acostumbres a realizarle una limpieza a menudo.

Es conveniente que limpies el compartimento de condensación después de cada uso para evitar que se **desborde** o que acabe provocando **malos olores**. Ten en cuenta que en los menús en que se utiliza mucha presión, el compartimento se llena más rápido.

Su limpieza es muy simple. Solamente debes sacarlo y limpiarlo bien con agua y jabón para eliminar cualquier resto. También puedes hacerlo pasándole un trapo húmedo. Cuando termines, ya puedes colocarlo en su sitio.

Acostúmbrate a **limpiarlo frecuentemente** para mantener tu máquina en perfectas condiciones. Cuidarla y mimarla hará que siga funcionando bien y dure más tiempo del que imaginas. ¡No descuides tu Chef Plus Induction Pro!

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[compartimento de condensación](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar