

¿Cómo debo limpiar mi Chef Plus Induction Pro?

¿Cómo debo limpiar mi Chef Plus Induction Pro?

[imprimir](#)



Como ya sabes, tu **Chef Plus Induction Pro** cocina platos deliciosos, fácilmente y muy rápido, gracias a su **tecnología de inducción**. Además, con este robot ensuciarás lo mínimo. Hoy, precisamente, queremos hablarte de este último punto: su fácil limpieza.

Hace unos meses te explicamos cómo [limpiar la cubeta](#) para eliminar los restos de comida y evitar malos olores, y cómo cuidar la [válvula de presión](#). Hoy te enseñamos cómo mantener tu máquina limpia por fuera para que esté siempre perfecta:

1.Utiliza un **pañó húmedo y bien escurrido** (puedes ponerle un poco de jabón si necesitas eliminar restos de grasa, pero para no dañar el acabado, no uses

productos corrosivos).

2. Para que siempre esté reluciente, limpia el robot **después de cada uso**.
3. Presta especial atención a la **limpieza del sensor de temperatura**, así como al cuidado de la **válvula de presión**.
4. Evita que entre agua en la parte del motor.

Con estos pequeños consejos mantendrás tu **Chef Plus Induction Pro** como nueva, evitarás que coja malos olores o que tenga errores de funcionamiento.

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[limpieza chef plus induction](#)

[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