

¡No te olvides del compartimento de condensación!

¡No te olvides del compartimento de condensación!

[imprimir](#)



Si hay algo que se le da bien a tu **robot de cocina** es ponerte las cosas fáciles. No solo te ahorra tiempo y dinero cocinando por ti, sino que también es capaz de [limpiarse solo](#) para ofrecerte aún más comodidad.

Sin embargo, recuerda que **Chef Plus Induction Pro** posee un **compartimento de condensación** en el que se almacenan los líquidos derivados de la condensación del vapor durante la cocción. Éste se encuentra en la parte trasera de tu robot.

Para mantener la máquina en perfecto estado, te recomendamos que **vacíes el compartimento de condensación tras cada cocción**. Eso evitará que se

desborde o provoque malos olores. Además, es importante que lo limpie a menudo. El proceso es así de simple:

1. Sácalo y límpialo bien con agua y jabón, procurando eliminar cualquier resto.
2. También puedes limpiarlo pasándole un trapo húmedo.
3. Al terminar, vuelve a colocarlo en su sitio.

Ten en cuenta que en los menús con más presión, el compartimento se llena antes. Si te acostumbras a **limpiarlo con frecuencia** te asegurarás de que tu máquina siga en buenas condiciones y dure más tiempo. ¡Mima tu **Chef Plus Induction Pro**!

Etiquetas

[robot de cocina](#)

[chef plus induction](#)

[limpieza chef plus induction](#)

[condensacion](#)

[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