

# Consejos para una rápida y eficaz limpieza de tu Chef Plus Induction Pro

## Consejos para una rápida y eficaz limpieza de tu Chef Plus Induction Pro

[imprimir](#)



Por si las ventajas del robot de cocina Chef Plus Induction Pro fueran pocas, su limpieza y mantenimiento se realiza fácilmente y en muy poco tiempo. Con este robot ensuciarás lo mínimo en la cocina y te ahorrarás un tiempo considerable cocinando, pero también limpiando.

A continuación, os contamos algunos consejos que te ayudarán a evitar malos olores y dejar impecable tu mejor aliado en la cocina.

1. La limpieza es muy sencilla, ya que no ensucia ni cacharros ni utensilios, porque se cocina todo en su cubeta, de esta forma, se evitan además salpicaduras.
2. Para limpiar la cubeta, solo se necesita un trapo húmedo y jabón, o en el lavavajillas.
3. La tapa interior es extraíble, así como la junta de la goma, lo que permite una limpieza fácil y rápida.
4. Del mismo modo que en el punto anterior, la tapa de vapor y el compartimento de condensación también se extraen, así que se pueden limpiar a mano muy fácilmente.
5. La carcasa y el cuerpo interior se limpian con un paño húmedo bien escurrido.
6. Para limpiar la parte exterior, también se puede usar un paño húmedo y bien escurrido (puedes ponerle un poco de jabón si necesitas eliminar restos de grasa). Y muy importante, no uses productos corrosivos, pues podrían dañar el acabado de la máquina.
7. Limpia el robot después de cada uso.
8. Presta atención a la limpieza del sensor de temperatura, así como al cuidado de la válvula de presión.
9. Por último, es muy importante evitar que entre agua en la parte del motor.

A diferencia de otros robots de cocina, Chef Plus Induction Pro cuenta con un menú de **Autolimpieza**. Con esta función se realiza una limpieza en profundidad de los circuitos interiores, así como de la válvula de expulsión de vapor. Es recomendable hacer la autolimpieza del robot una vez al mes. Sin embargo, dependiendo del uso podemos acortar o alargar el período entre las autolimpiezas.

En este vídeo encontrarás una explicación visual más clara para dejar el robot de cocina impecable.

[https://www.youtube.com/watch?v=opygSOQR9nc&ab\\_channel=ChefPlus](https://www.youtube.com/watch?v=opygSOQR9nc&ab_channel=ChefPlus)

¡Y con todo esto tu mejor aliado en la cocina estará reluciente y preparado para cualquier reto culinario!

[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.