

Fiche Technique : Plancha à Gaz Professionnelle



1. Caractéristiques

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Type | Plancha à gaz (propane) |
| Nombre de brûleurs | 4 brûleurs indépendants |
| Surface de cuisson | Plaque acier laminé |
| Usage | Extérieur / Restauration |

2. Consignes de Sécurité (Essentiel)

- **Gaz** : Vérifier l'état du détendeur et du tuyau de gaz avant chaque utilisation.

- **Extinction** : Toujours fermer la vanne de la bouteille de gaz après utilisation.
- **Environnement** : Utiliser uniquement dans un endroit ventilé.

3. Protocole de nettoyage (Après chaque usage)

1. **Décrassage à chaud** : Lorsque la plaque est encore tiède (non brûlante), gratter les résidus alimentaires avec une spatule métallique.
2. **Déglçage** : Verser un peu d'eau ou de vinaigre blanc sur la plaque tiède pour décoller les graisses carbonisées.
3. **Nettoyage** : Une fois refroidie, nettoyer avec une éponge abrasive et un produit dégraissant spécial plancha.
4. **Séchage et Protection** : Sécher soigneusement la plaque. Appliquer une fine couche d'huile alimentaire sur toute la surface pour éviter l'oxydation.
5. **Bac à graisse** : Vider et nettoyer impérativement le bac de récupération des graisses.

Attention : Ne jamais utiliser de produits corrosifs ou de jet d'eau directement sur les brûleurs.