

Spis med glaskeramikhäll - skötselråd



Tips och rekommendationer:

- Använd gärna ett rengöringsmedel som är gjort för glaskeramikhällar, som till exempel: VitroCare.
- Var noga med rengöringen av undersidorna på kokkärlen då ojämna sådana lätt repar hällen.
- Fastbränt socker, plast, aluminium och överkok med högt sockerinhåll skall genast avlägsnas med rengöringskrapa från den heta kokzonen. På så vis kan ytskador på hällen undvikas.
- Repande svampar eller skurmedel skall under inga omständigheter användas. Inte heller kemiskt aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagningsmedel.
- Om spishällen används som arbetsbänk, tänk på att rengöra den efteråt. Kvarlämnade smutspartiklar kan annars orsaka repor när kokkärlen används.
- Kastrullens eller stekpannan undersida skall passa med kokzonens diameter. För att undvika repor eller liknande skador på hällens ytbeläggning rekommenderar vi användning av kokkärl med slät undersida.

Det är viktigt att spisar med glashäll rengörs på rätt sätt för att undvika skador och slitage. Tänk på att du kan bli ersättningskyldig om din spis är skadad eller har ett slitage utöver det vanliga. Ta för vana att rengöra hällen efter varje användning.

Rengöring av glaskeramikhäll

- Avlägsna först all grövre smuts och matrester från hällen med en rengöringskrapa anpassad för glashällar.
- Ta några droppar av ett hällrengöringsmedel som löser inbrända matrester, kalkbeläggningar och vattenfläckar på den kalla hällen och rengör med hushållspapper eller en ren duk.

Hällrengöringen kan ibland behöva användas flera gånger i följd om spisen inte rengjorts efter varje användning.

Följ instruktionerna på flaskan ni väljer att använda

- Därefter våttorkas hällen för att till sist torkas torr med en ren duk.

Tänk på att det finns speciella rengöringsmedel för rostfria vitvaror (t.ex. SteelCare) och ugnrengöringsmedel (t.ex. OvenCare) som underlättar skötseln av din spis och ugn.

