



# Le nettoyage professionnel du four

## Le guide des bonnes pratiques

Consultez les instructions de nettoyage du constructeur avant de nettoyer. Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium, non résistantes aux alcalins ou peintes. Ne pas utiliser sur des fours autonettoyants.

**1**

Ventilez la zone. Préchauffez le four à 50-70°C. Eteignez-le avant de nettoyer.

**2**

50-70°C

Enlevez toutes les plaques ou grils, et nettoyez-les dans l'évier avec le Sun Liquide Vaisselle et de l'eau chaude. Rincez et séchez à l'air libre.

**3**

Essuyez la base du four avec une serviette en papier humide pour enlever tout débris.

**4**

20-30 Min.

Utilisez des gants et des lunettes. Pulvérisiez Cif Fours et Grils dans le four chaud. Ne pulvérisiez pas sur les ventilateurs. Fermez la porte et laissez agir 20-30 minutes.

**5**

Essuyez les résidus de nourriture, les graisses et autres saletés à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une éponge à récurer non-abrasive ou frottez doucement à l'aide d'une brosse à vaisselle si nécessaire. Rincez deux fois avec une eau propre et laissez sécher à l'air libre.

**6**

Remettez les plaques et grils propres dans le four.

**7**

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon et du Cif Dégraissant Puissant puis laissez sécher à l'air libre.

**8**

10 Min.

Préchauffez le four 10 minutes avant utilisation. Note : Si le four n'a pas été nettoyé régulièrement, plusieurs applications seront nécessaires afin d'enlever les dépôts de carbones les plus tenaces.

### PRODUITS



CIF FOURS ET GRILS (CORROSIF)



CIF DÉGRAISSANT PUISSANT



SUN LIQUIDE VAISSELLE

### EQUIPEMENTS



CHIFFON DE NETTOYAGE



SERVIETTE EN PAPIER



EPONGE À RÉCURER



BROSSE À VAISSELLE



LUNETTES



GANTS

### SECURITE

**Astuce de pro**

Nettoyez votre four quand il est toujours légèrement chaud : les restes d'aliments carbonisés et les graisses tenaces seront plus facile à enlever !