



NETTOYER SA PLAQUE DE CUISSON

Pour plaques de cuisson vitrocéramique, induction et gaz.

Les recettes

Les produits pour nettoyer les plaques de cuisson sont souvent **très chers et très toxiques**.

Il existe pourtant un produit **pas cher, simple et durable** qui peut nettoyer, protéger et faire briller votre plaque de cuisson.

Ingrédient

C'est facile, il n'y en a qu'un : la **Pierre d'argile**.

La pierre d'argile est un mélange **d'argile blanche, de savon, d'huiles essentielles**.

Elle est vendue en pot ; le plus souvent avec son éponge.

Pour un nettoyage quotidien d'une plaque peu encrassée, utilisez une éponge humide et terminez avec un chiffon en microfibres.

Attention : Ne jamais utiliser de grattoir ou le côté vert de l'éponge ou même encore une poudre abrasive sur une plaque de cuisson. Cela risquerait de la rayer.

La **Pierre d'argile est très économique** car elle peut durer entre 6 mois et 1 an selon sa fréquence d'utilisation.

A vous de jouer !

Utilisation de la pierre d'argile :

1. Passez votre **éponge dans l'eau froide**.
2. Essorez-la un peu.
3. Passez l'éponge sur la **Pierre d'argile** pour l'imbiber.
4. **Nettoyer** votre plaque de cuisson et laissez **agir quelques minutes**.
5. **Rincez** avec une éponge propre.



Le plus Autour Du Naturel

Utilisez un chiffon microfibre de qualité ! C'est un investissement très vite rentabilisé tant son utilisation est pratique.