

Om je PITT® cooking kookstelsel optimaal te kunnen gebruiken is het van belang de gaspitten op de juiste wijze te onderhouden. De PITT® cooking onderdelen zijn *niet* geschikt voor de vaatwasser. Zeepresten kunnen zich nestelen in de structuur, en op den duur zorgen voor een doffe uitstraling. Wij raden iedere gebruiker aan om de onderstaande adviezen aan te houden bij het reinigen/onderhouden van de verschillende onderdelen:

1) Branderdoppen en pannendragers

Vieze branderdoppen en pannendragers kun je het beste ongeveer een uur laten weken in een sopje van vloeibare zeep en soda, om ze daarna eventueel na te wrijven met een doek of zachte spons. De zilverkleurige krasjes die soms op de pannendragers verschijnen, zijn afkomstig van de onderkant van uw pan(nen). Zeker de wat meer hoogwaardige pannen hebben een wat zachtere onderkant, waarvan het materiaal soms kan afgeven. Met het ruwe deel van een (schuur)sponsje kun je dit verwijderen.

2) Aluminium branders

De aluminium branders kun je een nachtje laten weken in schoonmaakazijn, om ze vervolgens schoon te maken met spons en een beetje zeep.

Let op: de aluminium onderdelen mogen absoluut niet met soda worden gereinigd, deze kunnen het aluminium aantasten.

Voor bovenstaand advies geldt dat het beste resultaat zal worden bereikt wanneer dit wordt toegepast direct na gebruik van de branders.