

Des astuces de nettoyage utiles pour une fête de jardin réussie

Un barbecue entre amis

Hoogstraten, 18 juin 2015 – En soirée, lorsque le soleil baisse lentement et que la température de l'air est encore agréable, le temps est venu de préparer un bon barbecue avec la famille et les amis. Et où profiter des derniers rayons du soleil d'une soirée d'été sinon sur sa propre terrasse ? Une bonne préparation ainsi qu'un nettoyage et un rangement efficaces sont fondamentaux pour une fête réussie.

Conseil n°1

La terrasse assure la fonction essentielle de la mise en scène du barbecue. Pour séduire les convives, un nettoyage préalable est recommandé. La tâche principale consiste à enlever la saleté logée entre les pavés et à leur surface. Celui qui dispose d'un nettoyeur haute pression doté d'un nettoyeur de surfaces, comme le T-Racer de Kärcher peut s'estimer chanceux. Il évite la corvée du nettoyage du sol et assure rapidement et sans éclaboussures une terrasse impeccablement propre. C'est ensuite au tour des chaises de jardin. Si les meubles de jardin n'ont pas été utilisés depuis longtemps ou s'ils sortent tout juste de la remise, il est préférable d'utiliser un balai à main. Ou si la saleté est tenace, on peut aussi utiliser le nettoyeur haute pression.

Conseil n°2

Lorsque les saucisses grillent sur le feu, il arrive souvent que des projections de graisse atterrissent sur la nouvelle tenue estivale. Pour que le vêtement soit à nouveau utilisable pour le prochain barbecue, il y a une astuce : appliquer simplement une épluchure sèche de pomme de terre ou de l'amidon sur la tache pour absorber la graisse. Lorsque les projections sont déjà sèches, appliquer directement un peu de produit vaisselle sur les taches avant de les laver. Ce simple geste permet d'éliminer plus facilement la graisse en machine.

Conseil n°3

Après chaque barbecue, une tâche peu agréable nous attend : le nettoyage de la grille du barbecue. Pour limiter au maximum les résidus sur la grille, il est recommandé de la graisser auparavant avec de l'huile. Les résidus carbonisés de marinade et de graisse peuvent ensuite être détachés en passant une boule de feuille d'aluminium sur la grille. Celui qui veut s'épargner cette corvée peut obtenir un bon résultat avec un nettoyeur vapeur. En combinant un suceur muni d'une brosse ronde à poils en laiton et la force du jet de vapeur surchauffés, même les salissures les plus tenaces peuvent être facilement éliminées.

Conseil n°4

Il ne faut pas seulement nettoyer la grille, mais aussi le reste du grill. Avant de jeter les cendres, il faut impérativement les laisser refroidir. Elles peuvent ensuite être éliminées sans problème par exemple avec un aspirateur vide cendres. Les résidus de graisse et de suie sont ensuite traités avec un peu de levure. L'élimination avec une brosse pour grille ou de la laine d'acier est ensuite plus facile. Votre barbecue a retrouvé tout son éclat et la prochaine fête de jardin peut commencer !

Relations avec la presse :

Kärcher S.A. – Industrieweg 12 – 2320 Hoogstraten - www.karcher.be

Annemie Van Dijck – annemie.vandijck@be.karcher.com

Tél. : +32 (0)3 340 07 11

Fax : +32 (0)3 314 64 43