

ASTUCES DE NETTOYAGE

Cinq conseils pour nettoyer les surfaces dans la cuisine

Quand on cuisine, on salit aussi

Hoogstraten, juillet 2015 – Aujourd'hui, la cuisine n'est plus seulement une pièce fonctionnelle où l'on fait la cuisine et prend des repas, elle est aussi un lieu dans lequel famille et amis se réunissent. Les attentes envers une cuisine moderne en sont donc particulièrement élevées. Pierre, verre ou acier inoxydable font partie de la palette de matériaux à disposition pour l'aménagement. Les cinq conseils de nettoyage suivants vous aideront à garder ces surfaces propres et belles.

Interlocuteur pour la presse :

Annemie Van Dijck
Marketing Manager
Kärcher S.A.
Industrieweg 12
2320 Hoogstraten

T +32 (0)3 340 07 11
F +32 (0)3 314 64 43
annemie.vandijck@be.kaercher.com

Conseil n°1

Le plan de travail est l'établi de tout cuisinier. La tendance actuelle est à la pierre naturelle, en granit ou en marbre. Une vitrification de la surface est conseillée afin qu'elles résistent durablement aux sollicitations de la cuisine. Pour le nettoyage, il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage alcalin ou contenant une solution acide ou du solvant. Choisissez de préférence un détergent spécial pierre naturelle en vente dans les commerces spécialisés. Pour essuyer, utilisez un chiffon doux humide. Associé aux salissures, un chiffon sec provoquerait de petites rayures. Pour le granit, séchez la surface après l'avoir nettoyée. Sinon, la pierre attire la poussière et des tâches apparaissent.

Conseil n°2

Les plans de cuisson en vitrocéramique sont relativement faciles à nettoyer. Enlevez tout simplement les salissures avec un chiffon mouillé. Des restes d'aliments brûlés fortement incrustés peuvent être détachés avec de la levure chimique et un peu d'eau. Comme pour toutes les surfaces lisses, il est également possible lors du nettoyage dans la cuisine d'utiliser le Window Vac pour aspirer sans rayer les liquides qui se trouvent sur la plaque en vitrocéramique. Une autre astuce : beaucoup de personnes ne savent pas qu'un dessous de

ASTUCES DE NETTOYAGE

casserole ou de poêle abimé peut rayer la plaque de cuisson. Une petite vérification avant la prochaine utilisation en vaut la peine !

Conseil n°3

Les hottes aspirantes sont indispensables dans toutes les cuisines pour empêcher une propagation trop rapide et trop importante des odeurs de cuisine. Les modèles en verre sont à la mode et donnent une impression de légèreté grâce à leur transparence. Le matériau utilisé les rend par ailleurs faciles à nettoyer. Mais si des tâches de graisse particulièrement tenaces se forment, n'utilisez pas de produit abrasif car il risque de rayer le verre. Une bonne astuce : utilisez des épluchures de pommes de terre ou de la fécule. Frottez les tâches, laissez agir et enlevez les salissures à l'aide d'un chiffon.

Conseil n°4

L'acier inoxydable est un matériau très apprécié pour les éviers. Il est également très souvent utilisé dans la gastronomie. La céramique a le vent en poupe dans les cuisines à vivre. Mais avec ce matériau, la prudence est de mise avec le café et le thé qui laissent des tâches colorées sur la surface. Pour éliminer ces tâches, remplissez l'évier d'eau et ajoutez un peu de lessive classique. Laissez agir pendant une heure avant d'essuyer avec un chiffon. Il est pourtant aussi possible de nettoyer ceci sans aucun détergent polluant et vieux jeu, à savoir avec le nettoyeur vapeur de Kärcher. Il supprime même la saleté la plus incrustée et les restes d'aliments dans le fond de l'évier. La buse Power est conseillée pour accéder dans tous les recoins et supprimer les bactéries. Elle concentre la puissance du jet de vapeur et renforce ainsi son effet.

Conseil n°5

Dans les cuisines modernes, le parquet vient souvent remplacer le linoléum et le carrelage. Ce matériau naturel confère une ambiance agréable à la pièce. Le nettoyage et l'entretien du sol sont alors particulièrement importants, le sol de la cuisine étant une surface fortement sollicitée. Avant de laver le sol, passez l'aspirateur. À défaut

ASTUCES DE NETTOYAGE

de quoi, la poussière et la saleté agiraient comme du papier abrasif et endommageraient la surface.