

# Pulire il forno, istruzioni per farlo senza fatica

In commercio esistono prodotti specifici per la **pulizia del forno** ma è meglio non fidarsi dei detergenti chimici per **pulire** le superfici che entrano in contatto con il cibo! E' per questo che ti consiglio di pulire sempre il lavabo, la cucina, il piano cottura, il forno e il frigorifero con ingredienti naturali.

## Pulire il forno con il limone

Chi è a caccia di uno sgrassatore naturale adatto a qualsiasi superficie (a parte il marmo!) può sfruttare le proprietà sgrassanti del limone. Il succo del limone è ottimo per rimuovere residui di olio o macchie di grasso, anzi, puoi spaccare un limone a metà e usare le due parti da strofinare direttamente sulle superfici interne del **forno**.

## Pulire il forno con bicarbonato e sale

Un buon disinfettante e disincrostante naturale può essere realizzato con bicarbonato e sale. Prendi una tazza di sale e una di bicarbonato, mescola bene i due ingredienti e aggiungi una tazza d'acqua per amalgamare. Con questo miscuglio è possibile disinfettare il forno e scrostare i residui di cibo rimasti attaccati sulle pareti interni del **forno**. Con un panno pulito, stendi il detersivo naturale sulla superficie da trattare, lascialo agire per circa un'ora e poi strofina con una spugnetta fino a lavare via il tutto.

## Come pulire il forno incrostato in modo naturale

Quando il forno è **molto incrostato**, magari anche da anni perché hai appena preso in fitto una nuova casa e i vecchi inquilini non spiccavano per la buona igiene... Puoi pulirlo senza fatica sfruttando le proprietà naturali di alcuni ingredienti, in primis bicarbonato, sale, limone e aceto. Ecco come devi procedere:

- – 1. In un tegame, aggiungi 2 tazze d'acqua e 2 tazze d'aceto di vino bianco. Riscalda il miscuglio e quando inizia a evaporare trasferiscilo nel forno già pre-riscaldato a 180 °C.
- – 2. Lascia evaporare gran parte del liquido, poi tira fuori il tegame e fai raffreddare il forno.
- – 3. Quando il forno sarà raffreddato, continua la pulizia con il disincrostante naturale a base di bicarbonato e sale. Il metodo appena segnalato è molto utile anche per pulire il vetro del forno.

Se le incrostazioni del forno non sono così datate, puoi eliminarle con un metodo più semplice e senza sforzo: Passa una spugnetta imbevuta di aceto puro sulle pareti del forno. Per aiutarti puoi intiepidire il forno riscaldandolo a circa 30 – 35 °C. Ottimo rimedio naturale non solo per pulire il forno ma anche per igienizzarlo ed eliminare i cattivi odori.

Un metodo analogo si può attuare con del succo di limone. Ti consiglio di usare il limone se insieme alla pulizia vuoi anche eliminare i cattivi odori nel forno.

- – 1. Versa in una teglia due parti uguali di acqua e limone.
- – 2. Inforna per circa 15 minuti alla temperatura massima, poi spegni.
- – 3. Il vapore che aderirà sulle superfici del forno ti semplificherà il lavoro di pulizia che dovrai portare a termine strofinando sulle pareti del forno un panno imbevuto nell'acqua rimasta.

## Come pulire la leccarda del forno

La leccarda è quella *teglia da forno* che, generalmente, è presente tra gli accessori del forno al momento dell'acquisto.

La leccarda da forno non è un accessorio costoso, una nuova si compra con un budget compreso tra i 12 e 30 euro. I modelli più economici sono quelli di tipo "compatibili" o "universali", i modelli più costosi sono quelle prodotte e commercializzate dagli stessi costruttori dei forni.

Nonostante l'accessibilità di questo acquisto, vi consiglio di comprare una leccarda nuova solo se la vostra è scheggiata e graffiata, se è solo incrostata potete recuperarla!

**Ecco un “piccolo trucchetto”** per eliminare anche le incrostazioni e bruciature più tenaci sulla vostra leccarda.

Vi servirà della coca cola e una spazzola.

Già, l'acidità della coca cola (molto dannosa per lo stomaco) è utilissima per sciogliere anche le bruciature più ostinate. Come procedere?

- Estraiete, per metà, la leccarda dal forno ancora freddo.
- Coprite le incrostazioni con uno o due bicchieri di coca cola. Gli alimenti bruciati e incrostati dovranno essere completamente sommersi dalla coca cola.
- Inserite la leccarda (con la coca cola) completamente nel forno.
- Accendete il forno alla massima temperatura e aspettate un paio di minuti. Quando noterete del vapore. Spegnete il forno, indossate i guanti da cucina, impugnate una spazzola a setole morbide ed eliminate ogni residuo di bruciatura. Con qualche piccolo accorgimento, questo rimedio è utilissimo per recuperare le pentole d'acciaio ormai dal fondo bruciato. Per tutte le istruzioni: *come pulire le pentole d'acciaio bruciate*.

La coca cola è un ottimo antiruggine, quindi oltre a **pulire il forno** vi potrà aiutare anche nelle altre faccende domestiche.

Per faticare meno nella **pulizia del forno**, ricordate di eliminare tutti i residui ogni volta dopo l'utilizzo, quando il forno è ancora tiepido. Per non dover sgrassare ogni volta la leccarda, ricordate di foderarla con della carta da forno o con degli appositi tappetini da forno riutilizzabili. I tappetini da forno non si impregnano d'olio quindi non sporcano la leccarda (così come fa la carta da forno) e possono essere lavati in lavastoviglie.