

Come pulire il piano cottura

Il piano cottura della nostra cucina necessita di una pulizia costante per restare bello e splendente a lungo quindi, è consigliabile, pulirlo subito dopo aver cucinato per evitare che lo sporco si incrosti o che sul piano cottura restino degli antiestetici aloni.

I piani cottura vanno puliti in maniera diversa a seconda del materiale con cui sono stati realizzati ma ci sono delle regole base che si possono applicare a tutti i piani cottura:

- 1) Utilizzate sempre e solo panni morbidi ed evitate assolutamente l'uso di pagliette metalliche perché rovinano e graffiano la superficie;
- 2) Utilizzate detersivi neutri per la pulizia evitando di usare i prodotti per la pulizia del forno oppure dei solventi chimici;
- 3) Non usate prodotti abrasivi;
- 4) Evitate l'uso della candeggina sui piani in acciaio e su quelli in vetroceramica.

Generalmente, per pulire un piano cottura, basta passare uno straccio imbevuto di acqua e detersivo neutro oppure sapone per i piatti, risciacquare ed asciugare.

Se si sono formate delle macchie ostinate oppure è rimasto qualche residuo di cibo bruciato potete ammorbidire la macchia con acqua e bicarbonato (per un rimedio naturale) oppure con acqua e detersivo per i piatti, lasciate agire per dieci minuti e pulite come al solito.

Per pulire e lucidare il piano cottura in acciaio è consigliabile utilizzare acqua ed aceto in modo che risulti pulito e lucente, con l'acciaio ricordatevi sempre di asciugare bene il piano cottura per evitare il formarsi di antiestetici aloni.

Se invece il vostro piano cottura è in vetroceramica dovete prestare maggiore attenzione alla sua pulizia perché questo materiale è molto delicato. Pulitelo sempre appena avete finito di cucinare ed utilizzate delle spugne morbide, utilizzate dei prodotti specifici oppure il sapone dei piatti e se sono presenti delle incrostazioni eliminatele delicatamente con il raschietto per il vetro. Per pulire al meglio questo tipo di piano potete preparare un detersivo casalingo molto efficace, mescolate, in uno spruzzino da un litro, 200 ml di aceto, 100 ml di alcool e 4 cucchiaini di detersivo per piatti, poi aggiungete l'acqua fino a riempire lo spruzzino, questo detersivo risulterà molto sgrassante ma poco schiumoso e il vostro piano cottura in vetroceramica sarà brillante. Su vetroceramica evitate di utilizzare i detersivi anti calcare perché possono imbruttire la superficie.

Come pulire i fornelli

Per pulire fino in fondo il piano cottura bisogna prestare molta attenzione anche alla pulizia dei fornelli. Questa pulizia va fatta, genericamente, una volta alla settimana ma quando vi accorgete che dal fornello escono delle fiamme gialle oppure che non funziona perfettamente il bruciatore occorre eseguire subito una pulizia straordinaria del fornello.

Per la pulizia generica basta lasciare a bagno in acqua calda e aceto bianco l'intero fornello (potete pulire in questo modo anche le eventuali griglie e gli spargi fiamma del piano cottura), dopo 15 minuti passateci un panno morbido ed asciugate (la piastra del fornello potrebbe arrugginirsi se non è asciugata bene).

Per effettuare la pulizia straordinaria dei fornelli dovete pulire tutti i forellini con uno spazzolino oppure con uno stuzzicadenti (evitate oggetti metallici che possono danneggiare il foro) e poi procedete con la pulizia ordinaria, fate attenzione ad eliminare tutti i residui di cibo dai fori e, finita la pulizia, controllate che il fornello funzioni alla perfezione tenendolo acceso per qualche minuto.

Se nel vostro piano cottura è presente anche una piastra elettrica pulitela mescolando acqua e soda, poi risciacquatela ed asciugatela mentre se sono presenti delle macchie di ruggine eliminatele utilizzando una paglietta metallica e poi passateci un panno imbevuto di olio per renderla lucente.

Ricordatevi di pulire, con un panno umido, anche i pomelli dei comandi.

Piani in vetro o smaltati: spugnetta e detersivo neutro!

Se il tuo piano è in vetroceramica puoi usare anche detersivi adatti alla pulizia dei vetri.

Se invece è in vetro temperato meglio preferire acqua e sapone.

Anche in questo caso è meglio non usare detersivi abrasivi e oggetti appuntiti.

Se devi affrontare macchie incrostate, utilizza l'apposito raschietto (in vendita dai migliori rivenditori), e mai posate o utensili in acciaio.

Macchie di cibi ricchi di zucchero come marmellate vanno pulite subito, onde evitare che si cristallizzino sul piano.

Il piano cottura smaltato lo puoi invece pulire con una normale spugna e del detersivo per piatti.