

COME PULIRE LA LAVASTOVIGLIE

Aver cura della lavastoviglie e come aver cura del proprio portafoglio in quanto **non dovrete chiamare il tecnico per le varie riparazioni**, quindi risparmierete denaro e durerà molto di più a lungo. Ecco una guida con tanti consigli su **come pulire la lavastoviglie** e su come usarla al meglio.

Pulizia del filtro e degli interni

Per prima cosa ricordatevi di pulire il filtro, giornalmente o ogni volta che la utilizzate.

Basta soltanto **sciacquarlo sotto l'acqua corrente** e controllare ogni tanto **i fori del passaggio dell'acqua** che siano sempre puliti.

Se fossero otturati puliteli con uno stuzzicadenti o con un panno umido **imbevuto di aceto**.

Almeno una volta al mese fate un lavaggio a vuoto, con la **temperatura più alta** utilizzando un litro di **aceto di vino rosso in modo tale da sgrassare oltre che l'interno della lavastoviglie anche lo scarico e le tubature**, con una spugna imbevuta sempre di aceto di vino **pulite tutte le guarnizioni dove si annidano resti di cibo e grassi** creando batteri.

Ricordatevi sempre di usare un buon anti calcare e, se volete un buon profumo alla fine di ogni lavaggio, **inserite mezzo limone (senza semi) nel cestello**.

Se non la utilizzate per diverso tempo vi consigliamo di pulire le pareti e il coperchio con un panno imbevuto di **aceto e acqua tiepida** e lasciare il coperchio semiaperto per non creare cattivi odori all'interno.

Per evitare di fare fatica nella pulizia delle guarnizioni e del filtro ricordatevi di non caricare mai la lavastoviglie con stoviglie piene di resti di alimenti, ma di **sciacquare sempre prima sotto l'acqua corrente**.

Il corretto utilizzo della lavastoviglie

La **lavastoviglie** è uno degli elettrodomestici più utili in casa, fa **risparmiare tempo e fatica e consente di avere stoviglie pulite, brillanti e perfettamente igienizzate**.

Non tutto ciò che usiamo in cucina però può essere lavato in lavastoviglie.

Ci sono infatti alcune attrezzature che **per il tipo di materiale o per altre caratteristiche potrebbero correre il rischio di rovinarsi irrimediabilmente**.

Tra le **dieci cose da non lavare in lavastoviglie** troviamo anche oggetti che invece potrebbero causare danni alla lavastoviglie stessa, per cui va valutata con attenzione l'opportunità di usare questo elettrodomestico per lavarli.

DIECI COSE DA NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE

UTENSILI IN LEGNO: Cucchiai, mestoli ed altri utensili in legno **non andrebbero mai inseriti in lavastoviglie. Questo perché il legno è un materiale che** mal si adatta alle alte temperature e al contatto prolungato con l'acqua. **Vanno quindi lavati a mano in modo piuttosto rapido ed asciugati perfettamente.**

BICCHIERI IN CRISTALLO: Il cristallo è un materiale molto delicato **che se sottoposto ad alte temperature rischia di rompersi. Anche i detersivi usati in lavastoviglie potrebbero rovinarli perché più aggressivi. Lo stesso discorso vale per tutti gli oggetti in vetro decorati a mano.**

PORCELLANE E VETRO DECORATI: Le stoviglie che presentano decorazioni particolarmente pregiate e delicate non andrebbero mai lavate in lavastoviglie, **ma solo ed esclusivamente a mano e con detersivi molto delicati.**

COLTELLI: Anche i coltelli soffrono il lavaggio in lavastoviglie, soprattutto quelli di grandi dimensioni. **La lama potrebbe graffiarsi o rovinarsi rendendoli inutilizzabili.**

PADELLE ANTIADERENTI: Tra le dieci cose da non lavare in lavastoviglie troviamo anche il pentolame con rivestimento antiaderente. **Il lavaggio intenso della macchina infatti potrebbe danneggiare o graffiare lo strato antiaderente,** accorciando la vita di questi utensili.

PENTOLE IN ALLUMINIO: Le pentole e gli utensili in alluminio temono l'aggressività dei detersivi usati in lavastoviglie, **per cui se lavati a macchina tendono a rovinarsi e macchiarsi facilmente.**

PENTOLE E PADELLE IN FERRO: Il ferro è un materiale che tende ad ossidarsi con facilità, finendo con l'arrugginire. **Per evitare ciò le pentole in ferro vanno lavate a mano in modo svelto ed asciugate immediatamente con estrema cura.**

UTENSILI E PENTOLE IN RAME: Anche il rame, come i metalli visti in precedenza, non ama alte temperature e detersivi aggressivi. **Va quindi lavato rigorosamente a mano e lucidato con del succo di limone.**

PIETRA OLLARE: Questo è un materiale molto poroso che è in grado di assorbire e trattenere le sostanze che compongono i detersivi. **Per questo motivo andrebbe lavato solo con acqua tiepida e un raschietto.**

BARATTOLI CON ETICHETTE: I barattoli che presentano delle etichette non vanno mai lavati a macchina poiché le etichette potrebbero staccarsi ed andare ad intasare i filtri e lo scarico della lavastoviglie. **Il danno potrebbe anche essere serio e richiedere l'intervento di un tecnico.**

Tenete sempre presente questo elenco di dieci cose da non lavare in lavastoviglie se volete **ottenere il massimo dal vostro elettrodomestico** salvaguardando tutte le stoviglie e l'attrezzatura della vostra cucina.