
Utiliser mieux sa cuisinière



Comme pour la plaque de cuisson et le four, il est indispensable d'entretenir régulièrement sa cuisinière pour prolonger sa durée de vie !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Nettoyer et entretenir le four

Il existe plusieurs modes de nettoyage :

La pyrolyse détruit les projections de sucres et de graisses à très haute température (500°C). Seules quelques cendres restent à enlever d'un simple coup d'éponge. Sur les modèles de four les plus récents, une pyrolyse intelligente est proposée : l'appareil détermine lui-même le mode de pyrolyse nécessaire en fonction du degré de salissure du four. Cela permet d'obtenir un résultat optimal de nettoyage tout en limitant la consommation d'énergie.

La catalyse détruit les projections de graisses par oxydation pendant la cuisson des plats au-dessus de 180°C. La catalyse peut aussi s'effectuer par la mise en marche du four à sa température maximale pendant 10 à 15 min après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 min afin de régénérer les parois catalytiques. Une catalyse inaltérable est proposée sur certains produits, plus économique et qui ne nécessite pas de poursuivre la cuisson.

L'hydrolyse, que l'on peut trouver sur certains fours est une aide au nettoyage manuel. Elle consiste à mettre le four en marche à 60°C pendant 4 min seulement après avoir versé 1/3 de litre d'eau dans la sole et ajouté un peu de liquide vaisselle. Pas de chauffage intensif, mais une évaporation en douceur des salissures pendant une quinzaine de minutes.

Nettoyer et entretenir la partie table de cuisson

Surface vitrocéramique : lorsque la table est encore tiède, passer rapidement une éponge humide et essuyer avec du papier absorbant. Pour les salissures les plus résistantes, les débordements de graisses ou d'aliments, il est recommandé d'utiliser un produit adapté et d'enlever les traces à l'aide d'une raclette adaptée pour les surfaces en matériau vitrocéramique. Il est important d'entretenir ses plaques régulièrement pour éviter que les tâches ne s'incrument lors de la prochaine cuisson. L'utilisation de produits abrasifs ou corrosifs et l'éponge en métal est fortement déconseillée.

Induction : seuls les récipients étant portés à température, l'entretien de la surface en matériau vitrocéramique se résume à un coup d'éponge après chaque utilisation.

Les brûleurs à gaz : pour un entretien optimal, il faut régulièrement retirer la grille et démonter les brûleurs pour les nettoyer afin d'éviter leur encrassement. Pour cela, les laisser tremper dans l'évier dans une eau savonneuse qui retirera les traces de graisse ou les mettre dans un bain de vinaigre blanc pendant 12 à 24h, puis les rincer et les laisser sécher.