

## Πως να καθαρίσετε αποτελεσματικά την



Δείτε

όλα τα βήματα που χρειάζεται να κάνουμε για να καθαρίσουμε σωστά και αποτελεσματικά μια κεραμική εστία.

Βεβαιωθείτε πρώτα ότι το πεδίο μαγειρέματος είναι κρύο πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα από το υγρό καθαρισμού στην εστία και χρησιμοποιείστε ένα ύφασμα ή χαρτί κουζίνας για να το καθαρίσετε.

Τα καμένα υπολείμματα τροφών μπορούν να αφαιρεθούν προσεκτικά με την ειδική ξύστρα με απαλές κινήσεις.

Ποιο αναλυτικά:

**ΒΗΜΑ 1°: Τι θα χρειαστείτε**

Για να καθαρίσετε το γυαλί των εστιών σας, θα προμηθευτείτε κάποια προϊόντα καθαρισμού που θα τα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο για την κουζίνα σας. Αυτά λοιπόν είναι: ένα σφουγγάρι, ένα κομμάτι μαλακό ύφασμα, χαρτί κουζίνας, σαπούνι για τα πιάτα, ξίδι, και μια ειδική ξύστρα που είναι κατάλληλη για το γυαλί των κεραμικών εστιών.

**ΒΗΜΑ 2°:Καθημερινή καθαριότητα**

Σαπουνίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι, για να τις καθαρίσετε από τα

υπολείμματα φαγητού. Ξεπλύνετε καλά και χρησιμοποιήστε μια χαρτοπετσέτα ή ένα μαλακό πανί για να τις στεγνώσετε. Η καθημερινή φροντίδα εγγυάται ότι η κουζίνα σας θα φαίνεται πεντακάθαρη ανά πάσα στιγμή.

#### ΒΗΜΑ 3°: Τα λίπη και οι λεκέδες

Για να καθαρίσετε τα λίπη και τις μουτζούρες, περάστε τις εστίες με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε σαπουνάδα από σαπούνι πιάτων. Εάν είναι πολύ βρώμικες, μπορεί να χρειαστεί να επαναλάβετε τη διαδικασία και για δεύτερη φορά. Ξεπλύνετε το γυαλί με ένα καθαρό, υγρό πανί και να χρησιμοποιήσετε ένα χαρτί κουζίνας για να στεγνώσετε εντελώς την επιφάνεια. Οι λεκέδες που μπορεί να μείνουν από τα άλατα του νερού, μπορούν εύκολα να καθαριστούν αν περάσετε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας ποτισμένο με ξύδι. Στα super market θα βρείτε υλικά καθαρισμού για κεραμικές εστίες. Χρησιμοποιώντας όμως απλά σαπούνι πιάτων και μετά ξύδι.

#### ΒΗΜΑ 4°: Καμένα κατάλοιπα

Οι λεκέδες από τα καμένα λίπη, πρέπει να καθαρίζονται αμέσως. Αφού λοιπόν σβήσετε την κουζίνα σας, απομακρύνετε τα μαγειρικά σας σκεύη. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, όπως συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί θα γρατσουνίσετε την επιφάνεια του γυαλιού και θα αφήσετε σημάδια. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα που μπορείτε να αγοράσετε σε ένα κατάστημα που πουλάει υλικά καθαρισμού ή στο super market, φροντίζοντας να βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλη για το γυαλί των κεραμικών εστιών. Ξύστε τα καμένα λίπη με λίγη πίεση σε γωνία 45°. Αφού απομακρύνετε όλα τα στίγματα, σαπουνίστε καλά την επιφάνεια, ξεπλύντε την και σκουπίστε την με στεγνό μαλακό πανί.

#### ΒΗΜΑ 5°: Καθαρισμός του πλαισίου

Για να καθαρίσετε το λάστιχο γύρω-γύρω από τις άκρες του γυαλιού, περάστε το κι αυτό με σαπουνάδα και αφήστε το για λίγα λεπτά. Μετά ξεπλύντε το καλά και σκουπίστε το καλά με χαρτί κουζίνας.

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό των κεραμικών εστιών της κουζίνας σας, είναι επίσης καλή ιδέα να διαβάσετε το φυλλάδιο με τις οδηγίες χρήσης της κουζίνας σας. Στο φυλλάδιο αυτό, θα βρείτε πληροφορίες για την ασφαλή συντήρηση της γυάλινης επιφάνειας των κεραμικών εστιών.

**Πηγή:** [nadiatrofis.gr](http://nadiatrofis.gr)