¿Sabes cómo cuidar tu cocina?

EN ESTA GUÍA TIENES **TODOS LOS TRUCOS** PARA HACER UN BUEN MANTENIMIENTO A TU COCINA.

Esta guía ha sido ha sido creada especialmente para ti.

Aquí encontrarás muchos consejos útiles para el buen uso y mantenimiento de los muebles y electrodomésticos de tu cocina, para que se conserven durante mucho tiempo igual de impecables y cómodos que el primer día.

Mantenimiento y limpieza

MANTENIMIENTO GENERAL

Los entornos demasiado húmedos o secos pueden alterar tu cocina.

La acumulación frecuente y prolongada de vapor de agua (especialmente en la placa de cocción y lavavajillas), así como el vaho (en el horno), puede hacer que se despeguen los cantos de los muebles y de los frentes.

Al cocinar, procura utilizar la campana para una mejor evacuación de la condensación de vapor.

A tener en cuenta...

La carga soportable por las bases de los muebles y las baldas es de 65 kg/m² conforme a la norma de seguridad EN 14749.

Mueble

CUERPOS DE MUEBLES Y OTRAS SUPERFICIES MELAMINADAS, ESTRATIFICADAS O RECUBIERTAS DE POLÍMERO

Limpieza corriente: limpia con agua y jabón o alcohol, aclara bien y seca con la ayuda de un paño suave.

NO USAR:

- Productos para fregar y esponjas abrasivas.
- Productos disolventes como acetona, gasolina, etc.
- Productos de mantenimiento a base de silicona y los renovadores de pintura.

FRENTES Y MUEBLES DECORATIVOS

La madera es una materia viva que se caracteriza por las divergencias naturales en lo que se refiere a colores y estructuras. La incidencia de la luz y los rayos solares provocan decoloraciones normales que no

pueden ser objeto de ninguna reclamación. Los frentes de madera maciza son fáciles de mantener. Las superficies están selladas mediante varias capas de laca o un barniz de calidad superior.

Con el fin de eliminar los restos de humedad en los perfiles, los ángulos y los bordes, limpiar los frentes con un paño seco una vez detectes las marcas de humedad. Evita que las marcas se sequen, elimínalas inmediatamente. En este caso, evita utilizar paños demasiado húmedos.

SUPERFICIES LACADAS (BRILLANTES, SATINADAS, MICRONIZADAS, MELAMINADAS, MELAMINADAS BARNIZ MATE, ESTRATIFICADAS, POLICARBONATO)

Estos acabados son muy sencillos de limpiar:

- Para las manchas sencillas basta con pasar un paño suave.
- Para machas más intensas, limpia simplemente con una esponja, con agua caliente y con un poco de jabón para vajillas. Luego seca con un paño suave y listo.

¡No limpies nunca en seco los frentes lacados y brillantes!

- El uso de elementos de limpieza abrasivos (paños de microfibra, esponjas, etc.) pueden rayar las superficies.
- Las rayas finas corrientes que se ven con la luz halógena o la luz del sol provienen del pulido para dar un efecto brillante y no constituyen un defecto de la superficie.
- Para limpieza corriente pasa un paño suave humedecido con agua tibia. Seca inmediatamente las marcas de agua con la ayuda de otro paño suave.
- Para manchas de grasa usa un limpiador doméstico con agua, jabón para vajillas, limpiacristales o alcohol doméstico. Aplica con un paño suave.

Manchas en la madera barnizada y lacada	Tratamiento a seguir
Manchas de cal	Utilizar una esponja húmeda y secar enseguida
Bebidas diversas, manchas de origen vegetal	Limpiar con un paño húmedo y secar
Sangre, huevos, manchas de origen animal	Utilizar una esponja húmeda y jabón para vajillas, aclarar y secar
Grasa	Utilizar una esponja húmeda y jabón para vajillas, aclarar y secar
Cera	Retirar con un cartón, limpiar con un paño húmedo con agua muy caliente y secar
Tinta	Utilizar alcohol de quemar (salvo barniz), zumo de limón o producto comercial para eliminar el óxido

MANCHAS EN LA MADERA BARNIZADA Y LACADA

Limpieza corriente: pasa un paño suave seco o humedecido con agua tibia.

Manchas difíciles: utiliza alcohol de quemar seguido de una limpieza con un paño húmedo.

- Frotar en el sentido de la veta de la madera.
- Aplicar el producto de mantenimiento siempre sobre el paño y nunca directamente sobre la superficie.
- Utilizar siempre paños adecuados y que no suelten pelusas.
- No usar productos disolventes, acetona, gasolina, etc. y productos de mantenimiento a base de silicona o renovadores de pintura.

Encimeras

ENCIMERAS PORCELÁNICAS

Al ser superficies muy compactas y no porosas, son muy fáciles de limpiar y mantener.

Para la limpieza diaria solo utiliza un paño húmedo con agua y jabón neutro, evitando productos abrasivos o ácidos concentrados.

De cara al mantenimiento periódico, puedes utilizar limpiacristales y un paño seco para devolver el brillo a la superficie. También vinagre blanco, después aclarar con agua y secar para eliminar las manchas de cal.

Este tipo de encimeras son muy resistentes al calor y al rayado, pero se recomienda usar siempre tablas de corte y para protegerlas.

A tener en cuenta...

Las encimeras brillantes seducen por su estética. Sin embargo, las marcas se notan más en estas superficies.

ENCIMERA LAMINADA

Requieren un poco más de cuidado que las porcelánicas. Pueden ser duraderas, siempre que se sigan consejos básicos como no poner en contacto directo utensilios a altas temperaturas, evitar la exposición prolongada al agua estancada o proteger de cortes y rayados utilizando tablas de cortar.

Para la limpieza diaria, recomendamos usar una bayeta con agua tibia y un poco de detergente. Evita estropajos duros o productos muy agresivos que puedan dañar la capa superior.

ENCIMERA DE PIEDRA NATURAL

Las encimeras de mármol, granito o cuarzo son muy duraderas y resistentes al calor. Por eso, para limpiarlas solo hará falta usar agua tibia y unas gotas de jabón con pH neutro, aplicándolo con una esponja suave. Después, aclarar con una bayeta y secar la zona con un papel de cocina o un paño.

Pero evita el limón y el vinagre. Se suelen utilizar como productos naturales de limpieza, pero en la piedra natural la acidez deja manchas.

Grifos y fregaderos

FREGADEROS DE MATERIALES SINTÉTICOS

Para evitar que se deposite sarro y cal, después de cada uso, limpie el fregadero con agua y jabón. Si la cal se hace resistente, utilice vinagre de mesa.

Esta operación de conservación deberá efectuarse una vez por semana, dependiendo de la región en la que esté situada tu vivienda, ya que la dureza del agua varía según la zona geográfica.

El agua muy calcificada favorece los depósitos de sarro en el fondo de los senos del fregadero, que absorben los líquidos como el café o el té, dando la impresión de que el fregadero está manchado. Deja que el vinagre actúe durante 20 minutos y enjuague con agua limpia.

A tener en cuenta...

Evitar productos abrasivos, la sosa cáustica y el amoniaco. No colocar objetos calientes en el escurreplatos, y evitar el uso del escurreplatos como encimera. No coloques cazuelas recién quitadas del fuego (máximo 180°C) en los fregaderos de resina.

Si finalmente sigue habiendo manchas persistentes difíciles de eliminar o importantes restos de sarro en el fregadero, habrá que utilizar entonces un producto enriquecido en oxígeno, como por ejemplo levadura química para repostería. Diluye 10 cucharadas de levadura en 3 litros de agua en el fregadero, y deja actuar toda la noche.

Manchas		Tratamiento
	Abrasiones	Jabón para vajillas y una esponja. Enjuaga con agua limpia
	Manchas persistentes, líquidos colorantes	Jabón para vajillas y enjuaga con agua limpia
	Pinturas, tinta	Un paño empapado con alcohol

▶ FREGADEROS DE ACERO INOXIDABLE

Dado que son muy sensibles a la cal, te aconsejamos que los limpies regularmente con un producto de limpieza no abrasivo.

La lejía o los productos anticalcáreos disponibles en el mercado pueden provocar una corrosión en el fregadero. Para eliminar la cal, te recomendamos utilizar vinagre caliente. Deja que el vinagre actúe durante 20 minutos y aclara con agua limpia. Evita productos agresivos, estropajos o abrasivos, cloro y no dejes objetos metálicos mojados en el fregadero para evitar la oxidación.

▶ FREGADEROS DE CERÁMICA

Se limpian muy fácilmente con una esponja y agua con jabón o un producto de limpieza. Recomendamos la piedra blanca. Evitar los productos antical, a base de sosa, ácido clorhídrico, cítrico, fórmico o fluorhídrico y sus derivados, como por ejemplo el producto antióxido.

Bisagras y compases

Las bisagras y compases (principalmente las bisagras de las puertas manipuladas con frecuencia) deberían engrasarse con un lubricante industrial de una a dos veces al año. Esto también se aplica al resto de herrajes. Las piezas móviles de plástico no necesitan ningún mantenimiento.

¡Consejo!

- Limpia con un paño suave que no suelte pelusa, con una gamuza o una esponja.
- Utiliza un paño ligeramente húmedo.
- Seca siempre con un paño.
- Utiliza un producto de limpieza especial para materiales como cuero, acero inoxidable, etc. Si no dispones de este, limpia solo con agua limpia.
- Elimina inmediatamente la suciedad cuando se produzca.

¡Evita!

- Limpiadores de vapor.
- Productos de limpieza tales como polvos abrasivos, lana de vidrio, estropajos, acetona, cloro, diluyente.
- Conservar abiertos productos de limpieza, levadura, aditivos para lavavajillas o sal de cocina. Le puede provocar la corrosión en todas las superficies metálicas.

Pomos y tiradores

Los muebles de cocina están equipados con un tirador o pomo de madera, metal, cristal o plástico.

Para conservar el tirador en perfecto estado durante más tiempo, basta con limpiarlo con una esponja y un detergente líquido neutro y, después, secarlo con un paño suave.

Queda prohibido el uso de estropajos de acero, productos abrasivos y detergentes agresivos.

En el caso de tiradores metálicos, asegúrate de utilizar solamente productos de limpieza compatibles con el aluminio.

Evita colgar paños húmedos en los tiradores, esto puede deteriorar el aspecto y el estado de la superficie.

Electrodomésticos

▸ HORNO

Las paredes internas del horno acumulan grasa. Para eliminarla lo mejor es, con el horno caliente, pasar un trapo humedecido en agua con bicarbonato. Si quedan restos, frota con sal.

▸ PLACA DE COCCIÓN

Según el tipo de placa que tengamos optaremos por un modo de limpieza específico. Con vitrocerámica o inducción emplea un producto especializado frotando con un papel de cocina o con una rasqueta especial que no raye.

Si es de gas convendrá sumergir los quemadores de vez en cuando en medio litro de agua muy caliente con vinagre y dos cucharadas de bicarbonato para eliminar la obstrucción de la salida del gas.

▸ CAMPANA

El filtro de la campana extractora es donde más se acumula suciedad.

Antes de limpiarlo reblandece la grasa hirviendo agua con zumo de limón.

Luego, desmonta el filtro y déjalo a remojo con una mezcla de vinagre y agua caliente. Si se trata de un filtro metálico podrás meterlo en el lavavajillas.

▸ FRIGORÍFICO

Dentro del frigorífico la desinfección es fundamental, por ello es vital vaciarlo una vez al mes y limpiarlo a fondo. Vaporizar las paredes con una mezcla de bicarbonato y agua ayudará a arrastrar la suciedad y a neutralizar los olores. Si persiste

algún aroma indeseable prueba dejando en su interior un cuenco con carbón vegetal.

LAVAVAJILLAS

Los olores suelen invadir los lavavajillas si no se limpian adecuadamente. Un mal cuidado también repercutirá en la limpieza de la vajilla y la cristalería.

El problema es la cal acumulada. Para eliminarla una vez al mes pon un lavado con bicarbonato en vez de detergente.

¡Importante!

- La grasa es más fácil de eliminar cuando todavía no se ha acumulado. Una limpieza frecuente de las superficies evita que la grasa se adhiera y reduce la necesidad de utilizar productos de limpieza agresivos.
- Los filtros necesitan una atención especial. Los filtros de la campana y otros elementos extraíbles pueden acumular grasa y restos de alimentos. Mantenerlos limpios mejora su funcionamiento y ayuda a prolongar la vida útil del electrodoméstico.
- No olvides las zonas que no se ven. Juntas, esquinas, bandejas, rejillas, mandos y espacios alrededor de los electrodomésticos también acumulan grasa, polvo y restos de alimentos. Se recomienda una limpieza periódica de estas zonas.

¡Cuida tu cocina como se lo merece!