PAYS :France
PAGE(S) :77
SURFACE :93 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

DIFFUSION :250312
JOURNALISTE :Sandrine Tournigand

► 8 avril 2024 - N°4006

BOÎTE À IDÉES

Par Sandrine Tournigand

Mon four, toujours nickel

L'entretien du four passe avant tout par son nettoyage. Classique ou à micro-ondes, il requiert souvent les mêmes produits et techniques. Voici sept trucs infaillibles.

1 NE JAMAIS ATTENDRE

Le secret est d'opérer un nettoyage régulier après cuisson, tant que le four est encore tiède. Il est conseillé de passer une éponge humide à l'intérieur. Les résidus alimentaires encore mous seront alors plus faciles à retirer.

2 À TOUTE VAPEUR

Les parois du micro-ondes sont pleines de résidus alimentaires ? Préparez un bol d'eau avec du jus de citron ou du bicarbonate de soude. Portez ensuite ce mélange à ébullition à pleine puissance pendant trois à cinq minutes. La vapeur dégagée va décaper les taches et les restes collés. Il suffit ensuite de passer un coup d'éponge. Cette technique débarrasse également des mauvaises odeurs.

3 ENCORE À TOUTE VAPEUR

L'hydrolyse consiste à utiliser le pouvoir naturel de la vapeur pour nettoyer son four. Remplissez la lèchefrite ou un plat rectangulaire d'eau et lancez un cycle à 150 °C durant quarante-cinq minutes. L'eau transformée en vapeur va ramollir les saletés incrustées et celles-ci se détacheront facilement après un coup d'éponge. Vous pouvez ajouter du bicarbonate ou des cristaux de soude pour dégraisser encore plus efficacement les parois.

4 SANS FROTTER

Pour une plaque de four très sale, diluez une pastille de lave-vaisselle dans de l'eau bouillante, puis laissez agir une dizaine de minutes avant de frotter avec une feuille d'aluminium en insistant sur les taches brunâtres. Pour nettoyer les parois, on peut utiliser la même technique en allumant le four à 100 °C pendant une heure. Essuyez ensuite avec une éponge humide, la saleté partira immédiatement.

5 BIEN AU CHAUD

Les fours à pyrolyse s'autonettoient. La température atteint 500 °C de manière à réduire en cendres toutes les salissures. Lancez le nettoyage quand le four est encore chaud, la pyrolyse gagnera du temps. Au préalable, retirez les accessoires amovibles du four (grilles, lèchefrite, etc.). Les modèles récents ont un système de pyrolyse intelligente : des capteurs à l'intérieur du four analysent le degré de salissure et un voyant indique le moment de l'activer.

SHUTTERSTOCK

6 PAS CLOCHE

Pour garder propres les parois du micro-ondes, recouvrez vos plats d'une cloche antiprojections. Une fois sortis, ils resteront en outre chauds plus longtemps. Pour les plats préparés, ne retirez pas l'opercule pour éviter les éclaboussures, en revanche percez toujours l'emballage afin que la vapeur puisse s'échapper.

7 PIERRE ANGULAIRE

La pierre d'argile, aussi appelée pierre blanche ou pierre d'argent, est un ingrédient naturel et écolo qui permet d'éliminer la graisse facilement. Frottez une éponge humide dessus et passez-la sur toutes les parties graisseuses du four. Rincez le tout avec un chiffon propre et humide.

SHOPPING

STARWAX

Top chrono
Ce décapant agit en trente minutes pour dégraisser et nettoyer sans effort fours, barbecues, rôtissoires… **Spray 500 ml, 9,75 €, *Starwax.***

Toute la cuisine
Redoutablement efficace contre les graisses incrustées, ce produit est parfait pour nettoyer grilles de four, hottes et plaques de cuisson. **Spray 1 litre, 4,85 €, *Briochin.***

BRIOCHIN

ETAMINE DU LYS

Pour l'insert
Ce nettoyant d'origine naturelle dissout les graisses brûlées, mais aussi les traces de fumée et de suie sur les vitres d'insert de cheminée. **Spray 500 ml, 5,92 €, *Etamine du Lys.***

ON A AIMÉ

EZICLEAN

Grâce à son nettoyeur à main détachable, cet appareil à vapeur aspire, nettoie et vient à bout des graisses dans le four. Polyvalent, il s'utilise également pour laver la plancha ou le barbecue. Cyclosteam, 249,99 €, EZIclean.

Ça, c'est malin !

Plutôt que d'acheter un décapant, si vous fabriquiez votre gel nettoyant ? Voici la recette de Alexandre Cressiot, le «Viking du ménage».

Ingrédients : 450 ml d'eau • 2 c. à café de gomme xanthane (gélifiant naturel) • 2 c. à soupe de glycérine végétale • 2 c. à soupe de liquide vaisselle • 1 c. à soupe de sel • 8 c. à soupe de cristaux de soude.

Préparation : Faites bouillir l'eau dans une casserole • Dans un saladier, versez la gomme xanthane et la glycérine, puis remuez avec un fouet. Ajoutez le liquide vaisselle en continuant de mélanger • Ajoutez le sel et les cristaux de soude à l'eau bouillante et mélangez • Versez les deux solutions ensemble et fouettez énergiquement.

Utilisation : Appliquez généreusement le gel encore chaud sur les accessoires, l'intérieur et la porte du four • Laissez agir une dizaine d'heures • Humidifiez une brosse à récurer et frottez le gel qui aura séché en emprisonnant les traces de gras brûlé • Rincez enfin à l'aide d'une lavette en microfibre ou d'une éponge humide.

Tous droits de reproduction réservés