maj 2020, Wrocław

**Jak dbać o sprzęt AGD - czyszczenie kuchenki gazowej oraz pozostałych urządzeń domowych**

**Sprzęt AGD – wiele osób kupuje go wierząc, że będzie służył nam latami. Jednak to od nas w dużej mierze zależy, czy faktycznie tak będzie. Czyszczenie kuchenki gazowej, usuwanie tłuszczu, korzystanie z odpowiednich środków – te wszystkie elementy mają wpływ na żywotność urządzeń. Poniżej przedstawiamy 5 najczęstszych błędów, które zdarza nam się popełniać oraz pomysły, jak im zaradzić.**

**Błąd 1: Używanie tej samej szmatki do czyszczenia wszystkich sprzętów AGD.**

Pomimo przepłukiwania materiału w wodzie z płynem, używanie tej samej szmatki do czyszczenia okapu, kuchenki czy odkurzacza nie jest dobrym pomysłem. Brud i zarazki wciąż przylegają do materiału, przez co zarazki rozprowadzane są po kolejnych powierzchniach.

**Jak to naprawić:** Użyj nowego arkusza ręcznika papierowego lub przygotuj kilka ściereczek z mikrofibry – każdą do osobnego sprzętu AGD. Ściereczki można następnie wyprać w pralce, aby usunąć osad lub brud.

**Błąd 2: Zapominanie o sypaniu soli ochronnej do zmywarki.**

Woda w naszych domach jest bardzo twarda. Na dodatek zawiera wiele soli mineralnych, które negatywnie wpływają na sprzęty AGD. Sól ochronna pozwoli zmiękczyć wodę i w efekcie ochronić urządzenie.

**Jak to naprawić:** Dosypuj sól ochronną do zmywarki raz w miesiącu (np. tego samego dnia każdego miesiąca).



Czyszczenie kuchenki gazowej- płyta Innova

**Błąd 3: Czyszczenie kuchenki gazowej typu „gaz pod szkłem” detergentami do zwykłych kuchenek gazowych lub indukcyjnych.**

Płyta gaz pod szkłem (np. Innova) posiada powierzchnię ceramiczną. Należy zatem dostosować zarówno sposób użytkowania (np. przestawiać garnki, a nie przesuwać), jak i sposób czyszczenia do użytego w niej materiału.

**Jak to naprawić:** „Jak czyścić płytę ceramiczną?” – to pytanie zadaje sobie wiele użytkowników. – *Warto skorzystać z dedykowanych środków czystości, które doskonale radzą sobie z usuwaniem zabrudzeń. W przykładowych zestawach znajdują się 3 preparaty chemiczne, skrobak oraz specjalny środek do bardzo silnych zabrudzeń. Do czyszczenia używamy miękkiej gąbki (należy pamiętać, by nie czyścić ceramiki tą szorstką powierzchnią) oraz miękkiej ściereczki* – wyjaśnia ekspert marki Solgaz – produkującej płyty gaz pod szkłem i środki czystości. Ważne, by płytę czyścić na bieżąco, po każdym gotowaniu, by nie dopuścić do zaschnięcia plam. Jeśli już tak się stanie – tutaj z pomocą przychodzi skrobak. *– Przypaleń na ceramice z łatwością pozbędziemy się za pomocą skrobaka. To niewielki, ergonomiczny przyrząd, którego ostrze doskonale poradzi sobie z przypalonymi plamami* – dodaje specjalista z Solgaz. Czyszczenie kuchenki gazowej „gaz pod szkłem” to nic trudnego, należy jednak postępować inaczej niż w przypadku płyty indukcyjnej lub tradycyjnej kuchenki gazowej – zanim zaczniemy ją czyścić, płyta musi wystygnąć.



Usuwanie tłuszczu – okap Solgaz

**Błąd 4: Powierzchowne przecieranie okapu.**

Brud i tłuszcz gromadzący się na okapie są przeciwnikami dobrej wentylacji. W efekcie brudny okap (w tym filtr) sprawi, że sprzęt nie będzie spełniał swojej podstawowej funkcji, a zapachy powstające podczas gotowania pozostaną w pomieszczeniu na dłużej, osadzając się na meblach.

**Jak to naprawić:** Jeśli okap jest mocno zanieczyszczony – warto zanurzyć go na ok. 15 minut w wodzie z płynem do naczyń lub sobą oczyszczoną, a następnie umieścić w zmywarce (najlepiej w dolnym koszu urządzenia).

**Błąd 5: Usuwanie tłuszczu lub przypalonych resztek jedzenia, które pozostały na szybce, ściankach piekarnika za pomocą noża.**

Usuwanie przypalonych resztek nożem lub innym ostrym narzędziem naraża nas na trwałe uszkodzenie urządzenia. Dodatkowo istnieje ryzyko porysowania elementów.

**Jak to naprawić:** Wymieszaj łyżkę sody oczyszczonej z łyżką octu i wody, a następnie nałóż na zabrudzone miejsca (np. pędzelkiem). Pozostaw mieszaninę na kilka godzin, po czym umyj piekarnik wilgotną szmatką.

Odpowiednie czyszczenie kuchenki gazowej, regularne usuwanie tłuszczu z okapu, czy dobór odpowiednich środków – skoro znamy najpopularniejsze błędy i rozwiązania, to najwyższy czas wprowadzić je w życie. Niech nasze sprzęty AGD służą nam długo i skutecznie.