

# Conseils d'entretien

## Précautions générales

Cuisiner, c'est du plaisir, et pour qu'il dure, entretenez votre cuisine! Voici quelques conseils pour bien réagir quand une marmite a débordé, ou que du thé, du café ou du vin s'est renversé. Essuyez: plus vous êtes rapide, plus c'est facile à nettoyer ensuite. Mais surtout, évitez les éponges abrasives: quand c'est rayé, c'est rayé!

## Façades

### Façades synthétiques

Les façades en résine synthétique ou structurées sont en général faciles à entretenir. Il suffit de les nettoyer régulièrement à l'eau, avec un peu de détergent, et de les sécher ensuite avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout. Éliminez les salissures à l'aide de détergents usuels non abrasifs, par exemple de la poudre nettoyante, du détergent liquide ou du savon dur. Selon le degré de salissure, laissez le détergent agir. Rincez ensuite à l'eau et séchez. Répétez l'opération si nécessaire. Évitez les traces en rinçant soigneusement. Séchez à l'aide d'un chiffon absorbant propre ou d'un papier essuie-tout. Utilisez une éponge ou une brosse en nylon pour améliorer les résultats si nécessaire.

### Façades laquées

Les façades laquées méritent un soin particulier. Les salissures sont faciles à éliminer, mais la laque se raiet très facilement, raison pour laquelle il faut absolument éviter tout produit agressif. La méthode est simple: essuyez avant que les salissures ne sèchent. Évitez les produits abrasifs, les éponges abrasives et les détergents ammoniacés. Utilisez uniquement des chiffons propres. Il suffit d'une infime poussière minérale ou métallique pour provoquer des dégâts irréparables. Plus les salissures sont importantes, plus il faut rincer abondamment le torchon. Évitez surtout les nettoyants contenant plus de 5% d'alcool (attention aux nettoyants pour vitres), ainsi que les nettoyants à base de dissolvant. Par sécurité, testez chaque produit à un endroit invisible (par exemple sur une face intérieure) avant de l'appliquer sur une face visible.

### Façades en bois

Les façades en bois massif ou en bois plaqué ont une laque de protection contre les projections de graisse et les vapeurs. En général, la couche de laque couvrant le bois est très mince. Prudence donc au nettoyage: il suffit d'essuyer les façades avec une peau de chamois humide et tiède, puis de les sécher. Surtout, ne nettoyez jamais une façade en bois à l'aide de produits abrasifs, de nettoyeurs à base d'ammoniac, de solutions à base de nitrate ou de résine synthétique: ces produits ont un effet extrêmement agressif sur la laque du bois.

### Façades en verre

Nettoyez les façades en verre avec du détergent doux ou un produit lave-vitre usuel. Préservez la surface du verre en rinçant immédiatement à l'eau les traces d'agents chimiques ou caustiques. Évitez les produits corrosifs ou abrasifs qui risquent de détériorer la surface. S'agissant des portes en verre, évitez les infiltrations d'eau dans les profilés et les cadres. Le verre satiné peut aussi être nettoyé avec un chiffon ou une éponge et un nettoyant lave-vitre usuel. Évitez les nettoyants à phase siliconée ou acide. Évitez les contraintes et les impacts qui peuvent briser les éléments en verre.

## Plans de travail

### Précautions générales

Le plan de travail est assurément l'élément le plus sollicité dans une cuisine. Évitez de l'utiliser comme planche à découper ou d'y poser des récipients chauds. Évitez aussi de faire glisser la vaisselle directement sur le plan de travail: cela risque de griffer la surface. Nettoyez-le à l'aide d'un détergent usuel et d'un chiffon doux. Rincez les traces de détergent à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

### Plan de travail en verre

Nettoyez le plan de travail régulièrement à l'aide d'un produit lave-vitre et séchez-le ensuite. Surtout, n'utilisez pas de produits abrasifs. Évitez de poser des objets à arêtes vives directement sur le verre (p. ex. vase en céramique). N'utilisez pas d'outils tranchants tels que lame de rasoir ou grattoir.

### Plan de travail en résine synthétique

Ce type de plan de travail se caractérise par un revêtement de surface en résine de haute qualité, durcie et résistante, mais il ne résiste pas à l'action des lames tranchantes. Par ailleurs, il faut éviter d'exposer les champs plaqués et les joints à la chaleur directe et aux projections d'eau. Essuyez immédiatement les traces d'eau à l'aide d'un chiffon sec.

### Plan de travail en granit

Le granit est un matériau très résistant, ce qui le rend pratiquement insensible aux griffures. Il est toutefois déconseillé de l'utiliser directement comme surface de pose pour récipients chauds ou comme surface de découpe. Il conservera tout son éclat si vous le nettoyez quotidiennement à l'eau chaude, additionnée de produit à vaisselle. Séchez les surfaces après nettoyage. Essuyez immédiatement les taches de graisse, d'huile ou d'autres liquides pour éviter les traces permanentes.

### Plan de travail en acier inox

Le nettoyage quotidien se fait à l'eau, avec un détergent usuel. Rincez ensuite à l'eau chaude et séchez les surfaces. Éliminez les traces d'eau et les salissures tenaces à l'aide d'un nettoyant pour acier inox, qui dépose en plus un film de protection dont l'effet hydrophobe prolonge la durée d'action du nettoyage. Évitez surtout les produits corrosifs ou abrasifs.

### Plan de travail en béton ou en pierre reconstituée

Évitez de poser directement les récipients chauds à même le plan de travail. Essuyez immédiatement toute tache d'huile ou de graisse chaude avant qu'elle n'endommage l'imprégnation. Ne laissez jamais d'aliments colorants tels que racines rouges, vin, etc., sur une surface minérale claire. Il en va de même pour les aliments acides sur une surface en béton. Éliminez les salissures importantes à l'aide d'un grattoir à verre. Appliquez un produit d'entretien adapté aux surfaces minérales pour en préserver l'imprégnation. En général, les détergents de ménage à forte dilution ne représentent aucun problème. Il est conseillé de renouveler l'imprégnation quatre fois par année. Évitez tout nettoyant à base d'alcool, de vinaigre, d'acide sulfurique ou phosphorique ainsi que les produits lavevitre. Évitez aussi les produits abrasifs et les bionettoyants.

### Plan de travail en bois massif

Le bois massif nécessite un entretien régulier, en particulier dans les zones exposées à l'eau, si on veut préserver sa longévité et son aspect d'origine. Il convient de nettoyer régulièrement les surfaces et d'enduire le bois avec de l'huile comestible. Laissez agir suffisamment longtemps pour que l'huile puisse bien pénétrer et sécher (min. 24 heures). Le bois absorbe naturellement l'humidité, de sorte qu'il est recommandé d'essuyer rapidement toute trace d'eau à l'aide d'un chiffon sec. Si la surface devient rugueuse, passez-la au papier d'émeri fin.

## Évier

Les éviers en acier inox, en matière synthétique ou en grès émaillé se nettoient à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux. Éliminez les taches tenaces à l'aide d'un nettoyant usuel ou d'un vinaigre de ménage courant. Évitez les produits abrasifs, les éponges métalliques et les éponges abrasives. Suivez les instructions du fabricant.

## Plans de cuisson en vitrocéramique

Nettoyez le plan de cuisson après chaque usage pour éviter que les gouttelettes et autres résidus ne carbonisent à la prochaine utilisation. Utilisez un chiffon humide et du détergent à vaisselle usuel pour éliminer les salissures normales. Utilisez un nettoyant spécial pour vitrocéramique lorsqu'il s'agit de taches tenaces, par exemple des traces de calcaire, d'eau ou de marmite. Les résidus carbonisés s'éliminent aisément au grattoir, encore à chaud si possible. Attention à ne pas brûler du sucre ou des aliments sucrés sur les zones de cuisson. Suivez impérativement les instructions du fabricant.

## Appareils encastrés

Il existe une grande variété d'appareils encastrés, raison pour laquelle vous avez avantage à vous référer directement aux modes d'emploi et d'entretien que les fabricants joignent à chaque appareil.

## Conseils d'entretien

---

### Lave-vaisselle

Laissez le lave-vaisselle fermé pendant une demi-heure quand il a terminé son programme pour éviter que la vapeur qui en sort n'endommage le bord du plan de travail. Ouvrez-le ensuite complètement au lieu de laisser la porte entrouverte, sans quoi l'humidité qui s'en échappe condense et entraîne à la longue l'apparition de détériorations irréversibles. Au surplus, consultez impérativement les instructions du fabricant.

### Ameublement

Nettoyez les meubles de cuisine (armoires, fonds, tiroirs et autres éléments extensibles) à l'aide d'un chiffon légèrement humide, légèrement additionné de détergent de ménage ou de détergent lave-vitre. Rincez ensuite et séchez avec un chiffon sec, car un chiffon humide risque de laisser des traces d'humidité nuisibles aux joints.

### Vapeur et chaleur

Dans une cuisine, les sources de vapeur chaude sont légion: four, lave-vaisselle, bouilloire, cuit-œuf, machine à café, four à micro-ondes, etc. La vapeur chaude risque de faire gondoler les revêtements. Prenez donc soin d'éviter que ces appareils n'aient une action directe sur les éléments de cuisine. Actionnez au besoin la hotte de cuisine et évitez de laisser entrouvertes les portes du four ou du lave-vaisselle.

## Crédence en verre

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs. Evitez d'utiliser des éponges dures universelles ou métalliques, des outils à gratter, des lames de rasoir ou des racloirs. Une éponge efface-taches élimine facilement la saleté et les taches de toute sorte.