Уборка кухни: как отмыть домашнюю технику

Весна — время очищения, духовного и физического. Но одно без другого невозможно, и одно из главных мест, связанных с духовной и физической чистотой — место, где готовят, а зачастую и принимают пищу. То есть, кухня. Значит, необходима и тщательная уборка кухни.

И как назло, именно в кухне тяжелее всего поддерживать порядок. Огонь, жир от сковород и кастрюль, остатки еды… все это так называемая «трудновыводимая» грязь. И если посуду и пол моем каждый день, а газовую плиту и микроволновку — где-то раз в неделю, то весной самое время подумать о генеральной уборке в том числе на кухне.

Уборка кухни невозможна без мытья кухонной техники. И как же ее мыть?

На плите часто остаются трудновыводимые пятна. Чтобы их отчистить, не стоит пользоваться ножами или «ершиками» из металла, потому что такой способ повреждает эмаль и нанесение из нержавеющей стали. Лучше всего использовать специальное средство. Причем, обычные средства из магазинов могут и не справиться со стойкими, въевшимися пятнами, а вот специальное профессиональное средство — да.

В нашем магазине вы можете [**купить профессиональное чистящее средство**](http://ok.ddw.kz/xozyajstvennye-tovary/moyushhie-sredstva-bannyj-nabor-shampun-gel-dlya-dusha-mylo/moyushee-sredstvo-konc-dudal-zhirmasl-pyaten-10l-merida-i?utm_source=%D0%91%D0%BB%D0%BE%D0%B3&utm_medium=%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D1%8F&utm_campaign=%D0%A3%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8%3A%20%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%BE%D1%82%D0%BC%D1%8B%D1%82%D1%8C%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%83), таким пользуются в ресторанах, гостиницах — одним словом, там, где большие объемы готовки и соответственно, много грязи. Обратите внимание, что вы покупаете сразу десять литров. Хватит надолго!

Это же средство пригодится для мытья духовки. Вообще, мыть духовой шкаф стоит приблизительно раз в месяц — при обычном, не слишком частом использовании. Для того, чтобы отмыть духовку, поместите сначала часов на десять небольшое блюдо с нашатырным спиртом. Это поможет удалить запах, а это очень важно при уборке кухни.

Решетки, противни, и все остальные «запчасти» легко моются с помощью чистящего средства. Достаточно замочить их на некоторое время, и весь жир и гарь сойдут без всяких усилий!

Наверное, самый сложный для мытья кухонный прибор — это вытяжка. Ее не моют слишком часто, да этого и не нужно, но весной самое время, чтобы дошли руки даже до нее. Обязательно отключите вытяжку от сети перед мытьем. Загляните в инструкцию: нет ли запретов или противопоказаний для мытья в воде. Если они есть, придется обойтись спиртом или нашатырем. Но обычно фильтр можно будет вымыть теплой водой с добавлением все того же чистящего средства. Точно так же моются внешние детали вытяжки. Здесь, правда, нужно помнить, что тряпка или губка должны быть скорее влажными, чем мокрыми, а скоблить нельзя — повредите покрытие.

Хотите быстрый способ вымыть микроволновку? Возьмите чашку с водой, добавьте моющего средства, и включите минут на десять. Обогащенный химическими веществами пар разъест всю грязь, и ее останется только удалить влажной тряпкой. Потом не забудьте протереть еще и чистой, чтобы удалить остатки средства.

Для уборки кухни лучше всего использовать мягко отмывающие губки и тряпки. Идеально подойдут так называемые [**абразивные губки**](http://ok.ddw.kz/xozyajstvennye-tovary/gubki-tryapki-mochalki-shvabry/gubka-abrazivnaya-13h7h15sm-2shtup-aq?utm_source=%D0%91%D0%BB%D0%BE%D0%B3&utm_medium=%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D1%8F&utm_campaign=%D0%A3%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8%3A%20%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%BE%D1%82%D0%BC%D1%8B%D1%82%D1%8C%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%83) — они обладают мягким шлифовальным эффектом, не повреждают поверхностей, в отличие от жестких металлических, однако при этом тщательно очищают равно духовку, микроволновку, вытяжку или посуду.

Удобные инструменты — залог эффективности любой работы. Пусть ваша весенняя уборка будет легкой, а кухня после нее просто-таки засияет!