

# Comment nettoyer un four encrassé

## · Le vinaigre blanc

Pour ce type de nettoyage, il existe deux astuces au vinaigre blanc à utiliser :

### Astuce N°1

Elle consiste à verser de l'eau et du vinaigre à parts égales dans une casserole et de faire bouillir le mélange. Ensuite, remplissez un bol de cette solution encore chaude et mettez-le dans le four sur l'une des grilles puis fermez. Il est également possible de mettre toute la casserole dans le four. Attendez au moins une heure pour laisser la vapeur de l'eau et du vinaigre agir sur les parois et les grilles encrassées du four. Nettoyez ensuite l'intérieur du four ainsi que ses éléments avec une éponge imbibée de savon de Marseille dilué avec de l'eau, de liquide vaisselle ou encore de savon noir. Passez ensuite une éponge imbibée d'eau pour rincer, puis essuyez avec un chiffon microfibre.

### Astuce N° 2

Ce type de nettoyage est utile lorsque le four contient une grande quantité de crasse et de saleté difficile à récurer. Pour ce faire, il faut avant tout faire chauffer le four à la température maximale puis d'y placer sur la grille la plus basse, un récipient rempli d'eau et de vinaigre à parts égales. Laissez le mélange chauffer durant 20 à 60 minutes sans ouvrir la porte du four. Passé ce temps, éteignez et gardez la porte du four fermée jusqu'à ce que ce dernier refroidisse. Ensuite commencez à nettoyer les parois du four

avec des nettoyants naturels comme le bicarbonate de soude ou encore le peroxyde d'hydrogène. Vous vous débarrasserez de la saleté incrustée et des mauvaises odeurs en un quart de tour.

**LES CONSEILS DE NINA:** Il faut se méfier de certains ingrédients naturels lorsqu'ils sont chauffés ; il s'agit notamment du vinaigre blanc. Ce dernier chauffé à température élevée peut altérer les voies respiratoires. Il est ainsi conseillé de mettre un masque et d'aérer la pièce en le manipulant. Des gants de nettoyage sont également de rigueur.

## • Le bicarbonate de soude

C'est un allié ménage plébiscité par tous les adeptes du nettoyage écolo. Cette poudre blanche a en plus le mérite d'être **peu coûteuse**. Pour l'utiliser, vous aurez besoin de six cuillères à soupe de bicarbonate de sodium et d'un peu d'eau pour former une pâte. Appliquez-la sur les parois et les surfaces grasses du four puis laissez la préparation agir toute la nuit. Le lendemain, frottez avec une éponge humidifiée. La graisse et la saleté accumulées ne résistent pas à cet ingrédient diablement efficace qui laissera votre four propre comme neuf.

## • Le citron

Il permet de récurer et nettoyer les taches de graisse et venir à bout de la saleté. En plus, de ses vertus antibactériennes, il laissera une senteur agréable de fraîcheur dans votre four. Pour profiter de ses propriétés dégraissantes, imbitez une éponge propre de jus de citron et humidifiez les parois du four en tapotant l'éponge dessus puis laissez agir le produit durant 5 minutes. Ensuite placez un récipient allant au four rempli de jus d'un citron, au milieu du four. Allumez ce dernier et faites chauffer le citron pendant 30 minutes. La demi-heure passée, vous aurez plus de facilité à frotter votre four et

le débarrasser des saletés tenaces.