


Fiche d'Animation : Nettoyage Complet d'un Four

 Entreprisedenettoyageparis




https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Fiche_d%27Animation:_Nettoyage_Complet_d%27un_Four

Dernière modification le 04/09/2024

 Difficulté **Moyen**

 Durée **45 minute(s)**

 Coût **150 EUR (€)**

Description

Ce tutoriel offre un guide détaillé, étape par étape, pour nettoyer un four en profondeur, en suivant les normes de Ménage Parfait Services. Il inclut des informations sur les outils et les matériaux nécessaires, les précautions de sécurité, ainsi que des conseils pour maintenir un four propre et hygiénique.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Préparation

Étape 2 - Nettoyage des Accessoires

Étape 3 - Nettoyage de l'Intérieur du Four

Étape 4 - Nettoyage de la Porte du Four

Étape 5 - Nettoyage de l'Environnement du Four

Étape 6 - Remise en Place

Notes et références

Commentaires

Introduction

Maintenir un four propre est essentiel pour garantir la sécurité et l'efficacité dans la cuisine. Ce tutoriel vous guidera à travers les étapes pour nettoyer votre four en profondeur, assurant ainsi qu'il reste en parfait état et exempt de saleté et d'accumulation de graisse.

Matériaux

- Gants de protection (Protective gloves)
- Masque (Mask, if necessary)
- Produit dégraissant spécial four (Special oven degreaser)
- Bicarbonate de soude (Baking soda)
- Vinaigre blanc (White vinegar)
- Eau chaude (Hot water)
- Chiffons en microfibre (Microfiber cloths)

Outils

- Éponge non abrasive (Non-abrasive sponge)
- Brosse à poils durs (Hard-bristle brush)
- Raclette pour four (Oven scraper, if necessary)
- Bassine (Basin)

Étape 1 - Préparation

- **Step title:** Préparation du four et des accessoires
- **Description:** Débranchez le four, retirez les accessoires, et préparez les outils et matériaux nécessaires pour le nettoyage.

Étape 2 - Nettoyage des Accessoires

- Nettoyage des grilles et plaques
- **Description:** Faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude avec du bicarbonate de soude, puis frottez-les avec une brosse à poils durs.

Étape 3 - Nettoyage de l'Intérieur du Four

- Nettoyage des parois internes
- **Description:** Appliquez le produit dégraissant, laissez agir, puis frottez les surfaces avec une éponge non abrasive. Rincez et essuyez.

Étape 4 - Nettoyage de la Porte du Four

- Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure
- **Description:** Nettoyez les vitres avec du bicarbonate de soude et du vinaigre, puis essuyez avec un chiffon en microfibre.

Étape 5 - Nettoyage de l'Environnement du Four

- Nettoyage des poignées et cadrans
- **Description:** Essuyez les surfaces extérieures, poignées et cadrans avec un chiffon humide pour éliminer les résidus.

Étape 6 - Remise en Place

- Remise en place des accessoires et vérification
- **Description:** Remplacez les grilles et plaques, vérifiez la propreté, puis rebranchez le four.

Notes et références

Pour des résultats optimaux, nettoyez régulièrement votre four afin de prévenir l'accumulation excessive de graisse.

<https://trucs-et-astuces.menageparfait.fr/nos-astuces-de-grand-mere-pour-se-debarrasser-naturellement-des-fourmis-dans-sa-cuisine/>

