



Str. Martir Cernaianu nr. 11 Timisoara 300361, tel/fax 0256-226942 0256-248648, Mobil 0745-635115

www.protege.ro

email: office@protege.ro

protege@protege.ro

Informatii pentru folosirea, curățarea și întreținerea blaturilor de lucru din bucatarie

Sfaturi:

Folosește soluții DIY, nu chimicale

Pentru că vorbim de o suprafață care intră în contact cu alimentele, blatul de bucătărie trebuie curățat și dezinfectat cu mare grijă. Dacă folosești substanțe chimice din comerț, riști ca tu, sau unul din membrii familiei tale (mai ales copii) să ajungă la spital din cauza produselor chimice de curatat ajunse accidental în mâncare.

Dacă aveți alergici în familie, cu atât mai mult trebuie să eviți folosirea de produse de curățat complicate, cu multe ingrediente greu de pronunțat, coloranți și agenți de parfumare.

Soluțiile făcute în casă, pe bază de bicarbonat de sodiu, ulei esențial de citrice, oțet și apă sunt cele mai bune pentru curățenia de întreținere. Dacă ții neapărat să fie totul dezinfectat, folosește alcool etilic alimentar, simplu, fără aditivi, turnat într-un recipient cu pulverizator.

Nu lăsați niciodată alimente sau vase murdare pe blatul de bucătărie

Indiferent sunteți de obosiți, nu lăsați vasele murdare să se usuce cu resturi de mâncare pe ele pe blatul de bucătărie sau în chiuvetă.

Bacteriile care se adună pe resturile de mâncare vor contamina totul, iar paraziții și gândacii abia așteaptă să stingă toate luminile, ca să vină pe instalații de la gheană, sau din vecini și să-ți ocupe dulapurile.

Iată ce îți recomandăm să faci pentru îngrijirea corespunzătoare a blatului de bucătărie:



Str. Martir Cernaianu nr. 11 Timisoara 300361, tel/fax 0256-226942 0256-248648, Mobil 0745-635115

www.protege.ro

email: office@protege.ro

protege@protege.ro

Blaturile pot fi curățate cu soluții obișnuite de curățare a suprafețelor, de preferat diluate, însă fără agenți abrazivi. Pentru curățare se va folosi o cârpă sau un burete moale, neabraziv, astfel încât să se evite micile zgărieturi care, în timp, pot evolua și strica suprafața blatului.

Agenții duri de curățare, cum ar fi soluțiile anti-calcar se vor șterge cât de urgent posibil de pe blaturi.

Blaturile din Corian sau Hanex sunt făcute din materiale neporoase, astfel că apa nu se poate infiltra. Însă, chiar și așa e de preferat ca apa să nu stagneze pe suprafețe. Șterge cât poți de repede apa de pe blatul tău de bucătărie și păstrează suprafața uscată.

Iată ce îți recomandăm să NU faci dacă vrei ca blatul de bucătărie să reziste cât mai mult în timp: **Blaturile nu se vor folosi ca suprafață pentru tăiat cu cuțite sau alte elemente similare (se vor folosi tocătoare din lemn, plastic, granit etc). Nu se vor deplasa sau freca obiecte, pe suprafața blatului, ce pot provoca zgărieturi. Nu se vor așeza tigăi, oale, cafetiere sau alte obiecte firbinti pe blat. Pentru asta se vor folosi suporturi speciali pentru vasele de gătit.**

Nu permite apei sau oricăror alte lichide să rămână prea mult timp pe blaturi; șterge orice urmă de umezeală cât de repede. În mod special nu este indicat ca apa să se acumuleze și să persiste în jurul chiuvetelor, plitelor, în îmbinările blaturilor sau între blat și perete. Infiltrarea lichidelor poate cauza daune iremediabile.

Nu permite suprafețelor să fie expuse la surse de căldură intensă, deoarece materialele își pot schimba culoarea sau chiar forma.

Niciodată nu folosi aparate de curățat cu aburi pentru a îndepărta murdăria de pe blatul de bucătărie.



Fii atent întotdeauna la eticheta detergentului pe care intenționezi să îl folosești; detergenții agresivi sau corozivi sunt marcați cu un simbol specific reprezentat prin crucea Sfântului Andrei pe un câmp portocaliu, ca cea din desenul alăturat .



Str. Martir Cernaianu nr. 11 Timisoara 300361, tel/fax 0256-226942 0256-248648, Mobil 0745-635115

www.protege.ro

email: office@protege.ro

protege@protege.ro

Pe podea și pe blatul de bucătărie se adună în general multă mizerie și bacterii care pot fi periculoase.

Pentru a dezinfecta aceste suprafețe, trebuie să combini proprietățile antibacteriene ale bicarbonatului de sodiu și ale oțetului cu alte produse care ajută la îndepărtarea petelor.

Ingrediente

1/2 cană de oțet alb (125 ml)

1/2 cană de apă (125 ml)

2 linguri de bicarbonat de sodiu (20 g)

1 linguriță de ulei esențial de pin (5 ml)

Instrucțiuni:

Adaugă toate ingredientele într-un castron curat și amestecă bine. Pulverizează soluția pe suprafețele pe care vrei să le cureți și freacă apoi cu o cârpă, un burete sau o perie.

Trei sfaturi despre cum sa-l mentii blatul de bucatarie cat mai curat:

1. Pentru pete mai vechi sau pur si simplu incapatanate, foloseste un diluant pentru a inmuia murdaria. Nu uita sa clatesti cat mai bine si sa stergi orice urma de substanta.

2. Traditionala apa cu sapun este de cele mai multe ori suficienta pentru a sterge blatul si a indeparta grasimea ramasa pe suprafata lui. Foloseste o carpa moale, apoi sterge cu o alta uscata.

3. Amesteca jumatate de ceasca de apa cu jumatate de ceasca de oțet sau cu cateva lingurite de suc de lamaie. Este o solutie usor de preparat si in acelasi timp eco pentru a curata petele si urmele de murdarie.

DETALIUL CARE FĂI