



prendersi cura degli **ELETTRODOMESTICI**

CONSIGLI SEMPLICI E UTILI PER



Curare e ottenere il massimo dai tuoi elettrodomestici



Risparmiare denaro e guadagnare benessere



Pulire casa in metà tempo





INDICE

ELETTRODOMESTICI: CURA E TRUCCHI NATURALI

LA LAVATRICE	<i>p. 4</i>
LA LAVASTOVIGLIE	<i>p. 6</i>
IL FORNO E LA CAPPA	<i>p. 10</i>
BUONO A SAPERSI	<i>p. 12</i>



COME TOGLIERE I CATTIVI ODORI DAL BUCATO E PRENDERTI CURA DELLA LAVATRICE

Ti è mai capitato di sentire uno strano odore sui capi appena lavati?

Eppure hai:

- ✔ Svuotato la lavatrice appena finito il lavaggio;
- ✔ Usato un buon detersivo naturale;
- ✔ Steso i panni all'aria aperta.

Ma allora a cosa è dovuto quell'odore fastidioso?

La risposta è semplice. Oltre al calcare, nella lavatrice si accumulano anche residui di sporco, batteri, piccole parti di tessuti e fibre: **l'insieme di tutta questa sporcizia causa il cattivo odore del tuo bucato.**

I detersivi naturali non contengono profumi che coprono e nascondono i cattivi odori e, se la tua lavatrice non è pulita e igienizzata, gli odori si trasferiscono sui tuoi capi.

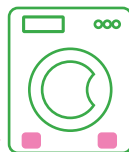


Ecco gli ECO-trucchetti che ti faranno avere un bucato che profuma di pulito.

1 CONTROLLA E PULISCI IL FILTRO

Periodicamente, almeno **una volta ogni tre mesi**, estrai il filtro della lavatrice e puliscilo con un po' di *USAMIX* sanificante e acqua calda.

IL **FILTRO** SI TROVA DIETRO LO SPORTELLINO
IN BASSO A SINISTRA O A DESTRA DELL'OBLÒ.



2 SANIFICA E RIMUOVI IL CALCARE

Una volta al mese ricorda di fare dei lavaggi a vuoto della lavatrice, in due modi:



Per **sanificare**, dosa 2 cucchiaini di *BIOBIANCO* e seleziona un lavaggio ad almeno 60 °C.



Per **rimuovere il calcare** usa *LEMONTRI*. Versa 100 ml di *LEMONTRI* nella vaschetta del detersivo e aziona il lavaggio a 60 °C.

3 PULISCI LA GUARNIZIONE DELL'OBLÒ E LA VASCETTA DEL DETERSIVO

Una volta ogni due mesi pulisci le guarnizioni e la vaschetta del detersivo e ammorbidente.



Versa qualche goccia di *USAMIX* detergente sanificante all'interno della guarnizione e lascia agire per qualche minuto, poi pulisci bene con una spugna bagnata.



Versa qualche goccia di *USAMIX* sulla spugnetta e pulisci accuratamente la vaschetta.



COME PULIRE E CURARE LA LAVASTOVIGLIE

Hai visto quanto sporco si accumula sui bordi della porta della lavastoviglie?

E che residui che si fermano nei bordi del filtro nel cestello della macchina?

Ti è capitato di sentire uno strano odore a fine lavaggio?



La lavastoviglie è uno strumento delicato e il suo corretto uso dipende da poche semplici mosse.

Ecco cosa fare **una volta al mese** per mantenere la tua macchina perfettamente performante e avere sempre piatti e stoviglie splendenti:

- 1** Smonta il filtro che trovi all'interno sul fondo della macchina;
- 2** Sciacqualo con dell'acqua calda e riponilo in un cestello della macchina;
- 3** Cospargi il fondo della macchina con *BICARBONATO*;
- 4** Carica la vaschetta del detersivo con *CARBONATO di SODIO*;
- 5** Aziona un lavaggio breve.

Alla fine del lavaggio rimonta il filtro, pulisci con un panno umido il bordo dello sportello e la tua macchina sarà come nuova.



VUOI EVITARE I CATTIVI ODORI ALL'INTERNO DELLA MACCHINA?

Ti è sicuramente capitato di caricare a metà la lavastoviglie e poi aspettare il successivo pranzo o cena per caricarla completamente e fare partire il lavaggio.

Sono comparsi fastidiosi odori sgradevoli all'interno della macchina, vero?

Lavare con la macchina a pieno carico è una buona pratica ecologica ma i cattivi odori che compaiono non sono piacevoli.

E allora come fare per evitarli?

USA IL BICARBONATO VERDEVERO

Basta spargere direttamente sulle stoviglie sporche un velo di **BICARBONATO**: ti aiuterà a non far formare cattivi odori.

COME OTTENERE SEMPRE IL MASSIMO AD OGNI LAVAGGIO

Sono davvero pochi i particolari che fanno la differenza tra un lavaggio perfetto e un lavaggio... da rifare.

Eccoli:

1. Asporta sempre i residui di cibo da piatti e pentole
2. Non addossare troppo le pentole e le posate
3. Non eccedere nelle dosi del detersivo: quella indicata nel flacone del detersivo è la dose giusta da usare.
4. Per ottenere una migliore asciugatura dei bicchieri apri lo sportello a fine lavaggio, per fare fuoriuscire l'umidità e favorire l'asciugatura.

PRINCIPALI TIPI DI LAVAGGIO E A COSA SERVONO

Parlando con moltissimi clienti, ho scoperto l'abitudine a usare sempre lo stesso programma di lavaggio della lavastoviglie.

La frase tipo è: "ah... uso il programma ECO..."

È come se per la lavatrice usassi sempre il lavaggio a 90 °C per tutto.

Ti immagini quanti vestiti butteresti?

Ecco alcune indicazioni per scegliere il programma giusto:

1. LAVAGGIO VELOCE 45 °C o AUTOMATICO 45 °C

Rimuove sporco di caffè, tè, succhi, insalate, latte. Solitamente con questi tipi di sporco ci sono pochissimi residui di cibo

2. LAVAGGIO AUTOMATICO da 45 °C a 65 °C

Rimuove residui di minestre, arrostiti, uova, riso, pasta e pesce.

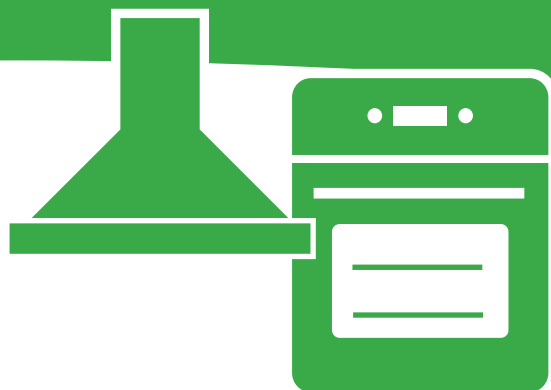
Solitamente con questi tipi di sporco ci sono pochi residui di cibo.

La scelta della temperatura avviene in base a quanto resistente appaiono i residui di cibo su posate, piatti e pentole.

3. ECO 50 °C

Rimuove residui di minestre, arrostiti, uova, riso, pasta e pesce da piatti, pentole e posate con pochi residui di cibo.





COME SGRASSARE FORNO E CAPPA

Pulire il forno e la cappa: che fatica... ...e che rottura!

Ecco 5 modi pratici e decisamente ecologici per pulirli senza sforzo:

1 COME RIMUOVERE LO SPORCO INCROSTATO CON IL SALE

Miscela mezzo litro di acqua con 250 grammi di sale grosso fino a formare una crema piuttosto densa. Applicala quindi sulle macchie di bruciato del forno, falla agire 15 minuti, risciacqua con una spugna umida.

2 COME PULIRE IL FORNO CUOCENDO DUE LIMONI

Taglia a metà due limoni, spremine il succo e versalo in una casseruola da forno. Inforna e fai cuocere il succo a 250 °C per circa 30 minuti. I vapori del limone scioglieranno lo sporco, quindi non ti resterà che far raffreddare il forno, per poi rimuovere le incrostazioni. Aiutati con una paglietta imbevuta di acqua tiepida e *BICARBONATO VERDEVERO* (due cucchiaini di *BICARBONATO* per mezzo litro di acqua).

3 COME SGRASSARE CON LA PASTA AL BICARBONATO

Per eliminare le tenaci tracce di cibo e unto nel forno, anche in quello a microonde, procedi così:

- 🍃 Impasta tre parti di bicarbonato e una d'acqua in modo da ottenere una crema abrasiva;
- 🍃 Con una spugnetta umida sfrega sulle superfici interne, sulle pareti e sulle griglie la crema che hai ottenuto;
- 🍃 Quindi risciacqua e asciuga.

4 COME SGRASSARE CON IL CARBONATO VERDEVERO

Il metodo più rapido rimane senza dubbio questo:

- 🍃 Sciogli due cucchiaini di *CARBONATO VERDEVERO* in un litro di acqua tiepida;
- 🍃 Inumidisci una spugnetta abrasiva con la soluzione ottenuta;
- 🍃 Strofina energicamente le pareti e le griglie;
- 🍃 Risciacqua con acqua pulita.

5 COME SGRASSARE I FILTRI DELLA CAPPA

Il metodo più veloce per sgrassare i filtri della cappa è questo:

- 🍃 Riempi una bacinella con acqua bollente;
- 🍃 Aggiungi due o tre cucchiaini di *CARBONATO VERDEVERO*;
- 🍃 Immergi i filtri per 60 minuti;
- 🍃 Estrai i filtri e sciacquali con abbondante acqua corrente e l'aiuto di una spugna.

Per pulire esternamente la cappa usa *GRINTA VERDEVERO*, prima fai sempre una prova su una piccola superficie nascosta per accertarti che il prodotto che stai per usare non rovini la superficie.



BUONO A SAPERSI

Trucchi per pulire tante superfici senza rischiare pericolosi aerosol chimici...

COME RIMUOVERE IL CALCARE DAL BORDO DEI RUBINETTI

Versa qualche goccia di *LEMONTRÌ* direttamente sui residui di calcare e risciacqua con un panno umido.

Se il calcare persiste ripeti l'operazione e lascia agire la soluzione a base di acido citrico per qualche minuto prima di risciacquarla.

COME RIMUOVERE IL CALCARE DAL BOX DOCCIA

Versa qualche goccia di *LEMONTRÌ* direttamente sul calcare e dopo qualche secondo risciacqua con il microfono della doccia e acqua calda.

Asciuga poi con un panno, meglio se in microfibra.

COME RIMUOVERE IL CALCARE DAL BOLLITORE E DALLA MACCHINA DEL CAFFÈ

C'è un solo trucco per rimuovere il calcare dal bollitore o dalla macchina del caffè;

USARE *LEMONTRI*

Ecco passo passo come fare:

PER PULIRE IL BOLLITORE

Versa 120 ml di *LEMONTRI* nel bollitore (3 misurini), riempi di acqua e porta l'acqua a ebollizione. Lascia raffreddare l'acqua e svuota il bollitore. Sciacqualo con abbondante acqua. Se necessario strofina le zone raggiungibili con un panno umido.

PER PULIRE LA MACCHINA DEL CAFFÈ

Versa 120 ml di *LEMONTRI* nella vaschetta dell'acqua (3 misurini), aggiungi 120 ml di acqua e fai funzionare la macchina a vuoto fino a che non termina la soluzione che avevi preparato nella vaschetta. Aggiungi 200/250 ml di acqua nella vaschetta dell'acqua della macchina e azionala a vuoto per sciacquarla.

COME PULIRE (SENZA ROVINARE) IL MARMO

Il marmo è una pietra naturale e come molte pietre naturali non ama le sostanze o le soluzioni acide.

Ti sconsiglio di pulire il marmo con acido citrico o aceto. Se trovi consigli per pulire il marmo che prevedono l'uso di acido citrico e aceto: diffida da quel consiglio!

I migliori ingredienti per pulire il marmo sono il *BICARBONATO VERDEVERO* e il *CARBONATO VERDEVERO*.

Prima di pulire una superficie ampia fai una prova di tenuta su una piccola superficie e accertati che il prodotto che stai per utilizzare non rovini o segni il tuo marmo.





Se hai domande, vuoi un aiuto immediato o un consiglio, iscriviti al gruppo Facebook *“COME PULIRE QUALSIASI COSA”*: ti risponderà personalmente Fabrizio!



DETERSIVI NATURALI

Via Spin 118/A
36060 Romano d'Ezzelino VI Italy

Tel. +39 0424 513374
info@verdevero.it

www.verdevero.it

QUESTO LIBRETTO È UN OMAGGIO PER TE DA PARTE DI

