



# I SEGRETI DEI FORNELLI





## COME TENERE PULITI E SPLENDENTI I FORNELLI

### 1 PULIRE LA GRIGLIA

#### PROCEDI COSÌ:

- 🌿 Per pulire le griglie ti basta metterle in ammollo in acqua e detersivo per piatti (ti consiglio *AMANI* di VERDEVERO).
- 🌿 Lascia agire il sapone per 60 minuti.
- 🌿 Dopo 60 minuti strofinare con la spugna con cui di solito lavi i piatti.
- 🌿 Risciacqua la griglia con acqua e asciugala oppure mettila a scolare nello scolapiatti.

#### ATTENZIONE!

Ti consiglio di non usare prodotti troppo alcalini come il carbonato di sodio o i classici sgrassatori petrolchimici.

Molto spesso le griglie sono in ghisa, una lega di metalli poveri che a contatto con sostanze alcaline può subire variazioni di aspetto diventando opaca o ingrigiando.

Il grigio scuro è il suo colore naturale e molto spesso per dare alle griglie in ghisa un aspetto migliore vengono leggermente colorati con un colore più scuro che rischia di alterarsi con sostanze troppo aggressive.

Il bruciatore è quel pezzo del fornello attraverso il quale arriva il gas. È di colore chiaro e di alluminio.

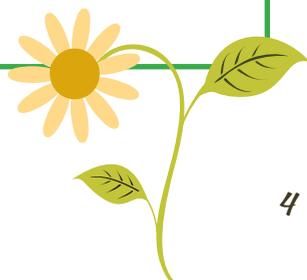
Molto spesso l'azione che fanno molte persone per pulirli è metterli in ammollo in acqua e bicarbonato oppure, peggio ancora, metterli in lavastoviglie.

Peccato che l'alluminio a contatto con soluzioni basiche (come sono i detersivi per lavastoviglie) tendono a imbrunire. Diventano più scuri e il loro aspetto non è più brillante come prima.

Ti consiglio di pulirli con *LEMONTRI* (oppure se non disponi di *LEMONTRI*, con acido citrico).

### PROCEDI COSÌ:

- 🍃 Metti i fornelli in una pentola;
- 🍃 Coprili di acqua;
- 🍃 Aggiungi 60 ml di *LEMONTRI* (circa 2 cucchiaini da cucina);
- 🍃 Porta ad ebollizione l'acqua e spegnila;
- 🍃 Lascia agire per 10 minuti;
- 🍃 Quando l'acqua si sarà raffreddata strofina i bruciatori con una spugna abrasiva;
- 🍃 Se lo sporco è persistente puoi usare della lana d'acciaio fine (la trovi in ferramenta o mesticheria).



## 3

## PULIRE GLI SPARGIFIAMMA

Ogni bruciatore ha sopra di se lo spargifiamma.

La pulizia è molto semplice e basta lavarli come laveresti un piatto sporco: acqua e detersivo piatti (io ti consiglio *AMANI* di VERDEVERO)

L'unico inconveniente è lo sporco carbonizzato che si può depositare sopra.

In questo caso il *CARBONATO DI SODIO* ti torna molto utile.

**PROCEDI COSÌ:**

-  Metti lo spargifiamma in una pentola o una ciotola;
-  Ricoprilo di acqua;
-  Aggiungi mezzo cucchiaino di carbonato;
-  Lascia agire per 30 minuti;
-  Dopo i 30 minuti di ammollo strofinalo con la spugna abrasiva;
-  Risciacqua e asciuga.

## 4

## PULIRE IL PIANO DEI FORNELLI

Se sei abituata a pulirlo con aceto o hai ricevuto il consiglio di pulirlo con aceto sappi che non è la miglior cosa che puoi fare.

È vero che l'aceto ti aiuta a sgrassare il piano del fornello (poco a dire la verità), ma tutto il resto che senti dire è sbagliato:

-  L'aceto non lucida l'acciaio (per questo invece dovresti usare l'*ACIDO CITRICO*);
-  L'aceto non è ecologico.

Oltre a questo ha una importante controindicazione: a contatto con l'acciaio permette a quest'ultimo di liberare nichel. E il nichel è un metallo pesante che non fa bene al nostro corpo.

Ti consiglio due modi ultra rapidi di pulire il piano.

Il primo è quello di procurarti uno sgrassatore ecologico come *GRINTA*, spruzzarlo sulla superficie e da pulire e strofinare con un panno in microfibra umido (ti consiglio il *PANNO IN MICROFIBRA MULTIUSO*).

Il secondo è un pochino più laborioso ma piace molto alle mie clienti.

### **PROCEDI COSÌ:**

-  Cospargi la superficie con leggero velo di *BICARBONATO*;
-  Aggiungi tre gocce di detersivo per i piatti *AMANI* su una spugna *EVOSPONGE* umida;
-  Strofini la superficie fino a ottenere una cremina omogenea sparsa su tutto il piano;
-  Risciacqua con il *PANNO IN MICROFIBRA MULTIUSO* inumidito.

Il *BICARBONATO* esercita una leggera azione abrasiva che farà apparire il fornello in acciaio ancora più lucido.

Trovi tutti i prodotti necessari all'interno della *GREENBOX* di VERDEVERO.

La *GREENBOX* è lo starter kit delle pulizie naturali che ti permette di passare subito a uno stile di vita più sano per te, la tua famiglia e la natura intera.

LA TROVI QUI: [verdevero.it/greenboxverdevero](https://verdevero.it/greenboxverdevero)



TROVALI NEL TUO NEGOZIO



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

Tel. +39 0424 513374  
info@verdevero.it

**[www.verdevero.it](http://www.verdevero.it)**