

Prolongez la durée de vie de vos équipements !

Vos appareils électroménagers et équipement de cuisine sont de véritables alliés au quotidien. Mais pour qu'ils gardent leurs performances et leur éclat dans le temps, un bon entretien est essentiel !

Entre gestes simples, produits adaptés et erreurs à éviter, A tout' Cuisines vous partage ses astuces pour une cuisine toujours au top.



1/ Le nettoyage régulier, la base ! Un appareil propre, c'est un appareil qui dure. Les poussières, graisses ou dépôt de calcaire peuvent altérer ses performances à la longue.

Nos conseils :

- Nettoyer le four après chaque utilisation importante avec une éponge et du vinaigre blanc pour ne pas laisser les résidus alimentaires s'accumuler.
- Dégraissez votre hotte toutes les 2 à 3 semaines.
- Détartez régulièrement la bouilloire, le lave-vaisselle et la cafetière.
- Passez un coup d'éponge sur les joints du réfrigérateur pour éviter leur usure prématurée.
- Adoptez des produits naturels comme le vinaigre blanc, le bicarbonate ou le citron, efficaces et écologiques.

2/ Les bons gestes pour chaque équipement

Chaque appareil a ses spécificités : un bon usage au quotidien fait toute la différence !

Nos conseils :

- **Plaque** : nettoyez-la après chaque utilisation. Attendez bien que la surface refroidisse avant de passer un chiffon doux avec du vinaigre blanc.
- **Four** : N'abusez pas des pyrolyses qui à la longue endommagent les résistances du four.
- **Réfrigérateur** : Ne le surchargez pas et laissez l'air circuler pour une température homogène.
- **Lave-vaisselle** : Laissez la porte entrouverte après le cycle pour éviter les mauvaises odeurs. Rincez les filtres régulièrement et nettoyez-les complètement tous les 1 à 3 mois selon votre fréquence d'utilisation.
- **Évier/Robinetterie** : Essuyer après usage pour limiter la formation de calcaire, surtout sur les modèles noirs ou inox.
- **Hotte** : Changez les filtres à charbon tous les 3 à 6 mois et lavez les filtres à graisse très régulièrement (la plupart passe au LV).

Un entretien régulier évite les pannes coûteuses et garde vos appareils comme neufs



3/ Les erreurs à éviter

Quelques habitudes peuvent sembler anodines, mais elles réduisent la durée de vie de vos équipements. Voici donc quelques erreurs à absolument éviter :

- Utiliser des produits chimiques ou abrasifs sur les surfaces laquées ou mates.
- Utiliser des éponges abrasives sur vos électroménagers (plaque induction, hotte...).
- Se servir de produit à vitres classique pour nettoyer sa plaque à induction ou sa hotte

(les produits à vitres contiennent des substances destinées aux vitres de fenêtres mais qui vont endommager les surfaces de vos appareils qui ne sont pas traitées de la même manière, en particulier une hotte en inox)

- Fermer brutalement les portes (micro-ondes, four, LV).
- Négliger la ventilation derrière les appareils encastrés comme le frigo ou la cave à vin.
- Lancer un cycle à vide sans vérifier les filtres du lave-vaisselle.
- Laisser un appareil branché inutilement (risque de surchauffe et surconsommation).

En cas de doute, référez-vous toujours au manuel d'entretien du fabricant pour adopter les bons réflexes. Un mauvais entretien ou une mauvaise utilisation peuvent empêcher une prise en charge de la garantie du fabricant

4/ Les petits gestes qui font la différence

Un entretien préventif c'est jusqu'à 30% de durée de vie en plus pour vos équipements !

- Passez un chiffon microfibre sur les façades de vos électroménagers chaque semaine pour éviter l'encrassement.
- Dépoussiérez les grilles arrière de votre frigo 2 fois par an.
- Vérifiez les joints et remplacez-les aux premiers signes d'usure.
- Lubrifiez les charnières et rails de tiroirs si nécessaire.

ASTUCE BONUS

Le bon réflexe à la maison :

Préparez un petit kit d'entretien à portée de main :

- vinaigre blanc,
- chiffon microfibre,
- brosse souple,
- éponge douce sans côté abrasif.

Un passage rapide chaque semaine vous fera gagner du temps... et de la longévité !

