



COCINAS VALLEJO, S.L. Telf. 91 012 74 95 - 608 60 18 38

Crta. Canillas 14, local – 28043 Madrid

comercial@cocinasm.es

## TRUCOS PARA MANTENER LA COCINA COMO EL PRIMER DÍA

Mantener la cocina siempre impecable es todo un reto. Es el lugar dónde cocinamos lo que después comeremos y, por tanto, **es súper importante mantenerla en buen estado**. Si te gusta cocinar, puede que no te agrade tanto lo que viene después... ¡El momento de arreglar, limpiar y recoger ese caos!

Entre los peores enemigos que conviven en ese espacio, ya sabemos que hay unos con los que debemos luchar más que otros. La grasa es el gran ejemplo: se aferra al mármol, a la mesa o en cualquier parte, y resulta muy difícil acabar con ella.

¿Y cuando cocinamos algo que salpica? ¡Qué faenón limpiar todo el aceite que se ha esparcido por la cocina! El suelo, la pared y los muebles acaban repletos de suciedad. Sobretudo, **los azulejos situados encima del fuego y la campana extractora**.

Pero si mantenemos constantemente la cocina en buen estado, no se acumulará la suciedad y el trabajo que tendremos después no será para tanto. Y, para cuando llegue ese momento, [es importante conocer cómo limpiar la cocina](#), qué método seguir y cuáles son los productos más adecuados para conseguir que vuelva a relucir.

### 6 trucos para limpiar tu cocina

Te sorprenderá saber que más allá de productos específicos, **es preferible utilizar alimentos tradicionales que seguro que encontrarás por casa**. O incluso ginebra, ya que al contener alcohol permite acabar con muchísima suciedad. Son métodos quizás desconocidos por muchas, pero muy útiles y que a la práctica nos ahorran una gran cantidad de tiempo.

Si quieres ganarle la lucha a tu cocina y que el brillo perdure, prueba con estos consejos para mantenerla siempre limpia. [A todas nos gusta sentirnos cómodas en la cocina](#) para poder elaborar nuestras recetas más exquisitas. Por eso es tan importante [el ambiente y la atmosfera que nos rodea](#), ya que no es agradable cocinar e irte topando con espacios u objetos sucios.

### **Limón evaporado**

Es un cítrico que puede acabar con los problemas del olor en la cocina y con la grasa. Si lo cortamos en dos y lo ponemos en una olla con agua caliente hasta alcanzar el punto de ebullición, conseguiremos desprender la grasa pegada en las paredes junto a los fogones y la de la campana. Es importante rematar pasando un trapo húmedo y secando la pared con papel. Al mismo tiempo, el aroma que desprende el limón aporta un olor muy agradable a la cocina.

### **Espolvorear harina**

Contra los grifos llenos de cal y suciedad, podemos utilizar harina para acabar con ese aspecto y aportarle brillo. Puedes conseguir una grifería reluciente espolvoreando harina por encima. Déjala actuar durante un minuto y, posteriormente, limpia la zona con agua y jabón.

### **Bicarbonato de sodio con agua**

Para limpiar el horno o la nevera por dentro es mejor no utilizar productos de limpieza, ni detergentes o jabones. La mejor opción es utilizar bicarbonato de sodio mezclado con agua caliente. Es una técnica infalible y más natural, que acabará con la suciedad acumulada y no supondrá ningún riesgo para tu salud. Podemos dejar reposar los electrodomésticos durante la noche y enjuagarlos con agua al día siguiente.

Otro de los usos más prácticos del bicarbonato de sodio es para limpiar los azulejos. Mezclado con un cuarto de taza de vinagre blanco y seis tazas de agua, acaba con toda la suciedad de esta conflictiva zona.

### **Cremor tártaro**

Es un polvo blanco, también conocido como bitartrato pótasico, capaz de acabar con la suciedad incrustada en los objetos de aluminio y de acero inoxidable. El cremor tártaro mezclado con vinagre, resulta en una pasta ideal para fregar estos objetos y que queden como nuevos.

## **Vinagre blanco**

El lavavajillas también debe estar limpio por dentro. Para ello, podemos verter dentro medio vaso de vinagre blanco y ponerlo en marcha a máxima temperatura. Al terminar el ciclo completo, ya no desprenderá mal olor y habremos eliminado los microorganismos que habitaban en su interior. Además, nuestra vajilla brillará más que nunca.

## **Ginebra**

Este alcohol permite acabar con la grasa e, incluso, aportar brillo a las superficies de acero inoxidable. Si quieres que tu campana brille como el primer día, coge un paño, vierte un chorrito de ginebra y frótala. ¡Te sorprenderás con el resultado!