

UNE CREME AU BICARBONATE DE SOUDE, VINAIGRE ET HUILE ESSENTIELLE POUR DECAPER FOUR, PLAQUE DE CUISSON ET BATTERIE DE CUISINE.

Certaines salissures dans la cuisine sont très tenaces. Soulevez vos poêles et casseroles, regardez autour de la plaque de cuisson, jetez un coup d'oeil dans le four. Il y a parfois des résidus de gras, durcis par la chaleur, qu'un passage au lave-vaisselle ou un coup d'éponge ne peuvent pas éliminer.

Vous pouvez bien sûr utiliser la méthode forte, du Jex Four ou Décap Four, une éponge Scotch Brite verte et de l'Ajax crème ou poudre. Ce sera rapide et efficace, mais avec des risques de rayure pour certains produits.

Si vous recherchez une solution plus douce, passez aux huiles essentielles.

Préparez une crème avec :

- 50 ml de vinaigre blanc d'alcool
- 50 gr de bicarbonate de soude
- ½ cuiller à café d'huile essentielle de citron, d'orange ou de cannelle.

Rajouter un peu de bicarbonate de soude si le mélange est trop liquide et si vous préférez la consistance d'une pâte.

Mettez un peu de produit sur une brosse à dents spéciale ménage ou la face grattante d'une éponge spéciale salle de bains, frottez les salissures avec.

Pour les taches tenaces, laissez agir le produit, et frottez de nouveau.

Pour les taches coriaces, les recouvrir de la pâte/crème, arrosez de quelques gouttes d'huile essentielle, laissez agir une vingtaine de minutes, puis frottez.

Vous utiliserez [le nettoyant maison au vinaigre, ici](#) pour ré-activer le mélange si nécessaire, et l'éliminer définitivement quand serez venu à bout des salissures.