



**CENTRE DE  
FORMATION  
SANY**

# Guide Pratique d'entretien ménager

Nettoyer la  
vaisselle en

**7**

étapes  
faciles



## Suivez le Guide!

Pour bien nettoyer la vaisselle manuellement,  
suivez ces étapes simples :

**1**

**Pré-rinçage :** Avant de commencer à laver la vaisselle, pré-rincez les assiettes, les verres et les couverts sous l'eau chaude pour éliminer les grosses particules de nourriture et rendre le nettoyage plus facile.

**2**

**Remplissez l'évier :** Remplissez l'évier d'eau chaude savonneuse. Utilisez du liquide vaisselle ou du savon à vaisselle pour créer une mousse.

**3**

**Lavez la vaisselle :** Commencez par laver les articles moins sales, comme les verres et les couverts, pour éviter de contaminer l'eau de lavage trop rapidement. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer chaque pièce en frottant doucement, en insistant sur les zones où les résidus alimentaires sont collés.

**4**

**Nettoyez les casseroles et les poêles :** Si vous avez des casseroles ou des poêles avec des résidus d'aliments tenaces, remplissez-les d'eau savonneuse et laissez-les tremper pendant quelques minutes. Cela facilitera le nettoyage des taches incrustées.

**5**

**Rincez la vaisselle :** Une fois que vous avez terminé de laver un groupe d'articles, rincez-les soigneusement à l'eau chaude pour enlever tout résidu de savon.

**6**

**Égouttez et séchez :** Placez la vaisselle sur un égouttoir ou une serviette propre pour la laisser sécher à l'air. Si vous préférez sécher la vaisselle avec un chiffon, assurez-vous que le chiffon est propre et sec.

**7**

**Nettoyez les surfaces :** Après avoir terminé la vaisselle, nettoyez les surfaces de travail et l'évier avec un nettoyant tout usage pour éliminer les éventuels résidus de nourriture.

## Quelques conseils supplémentaires :

- Si vous lavez des objets en bois ou des ustensiles délicats, évitez de les laisser tremper dans l'eau et essuyez-les immédiatement après les avoir lavés.
- Utilisez une éponge ou un chiffon distinct pour la vaisselle et pour les surfaces de travail afin de prévenir la contamination croisée.
- Changez l'eau savonneuse si elle devient trop sale ou grasse.
- Si vous lavez une grande quantité de vaisselle, vous pouvez organiser votre travail en groupe, en pré-rinçant tout d'abord, puis en lavant et en rinçant ensuite.
- Si vous avez des plats particulièrement sales ou difficiles à nettoyer, vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle avec des poils durs pour vous aider à éliminer les résidus.

En suivant ces étapes, votre vaisselle devrait être propre et prête à être utilisée à nouveau.