



**CENTRE DE  
FORMATION  
SANY**

# Guide Pratique d'entretien ménager

Nettoyer les grilles du four en **9** étapes faciles



## Suivez le Guide!

Pour bien nettoyer les grilles du four, suivez ces étapes :

- 2** **Élimination des gros débris :** Si les grilles ont des restes de nourriture ou des résidus collés, utilisez une brosse à poils durs ou une éponge non abrasive pour enlever autant de gros débris que possible.



- 4** **Laissez tremper les grilles :** Placez les grilles dans l'eau savonneuse et laissez-les tremper pendant quelques heures ou toute la nuit. Cela permettra de desserrer les dépôts incrustés, ce qui facilitera le nettoyage.



- 6** **Rincez :** Une fois que vous avez frotté les grilles, rincez-les soigneusement à l'eau chaude pour enlever tout résidu de nettoyant et de graisse.

- 8** **Séchez les grilles :** Essuyez les grilles avec un chiffon propre et sec ou laissez-les sécher à l'air.

- 1** **Préparation :** Commencez par retirer les grilles du four et placez-les sur une surface de travail appropriée, comme un évier, une baignoire ou une grande baignoire.

- 3** **Trempe dans l'eau savonneuse :** Remplissez le lavabo ou la baignoire avec de l'eau chaude savonneuse. Ajoutez du liquide vaisselle ou du détergent pour la vaisselle dans l'eau. Vous pouvez également ajouter du bicarbonate de soude ou du vinaigre pour aider à desserrer les graisses et les résidus.

- 5** **Frottez les grilles :** Après le trempage, utilisez une éponge à récurer ou une brosse à poils durs pour frotter les grilles et éliminer les résidus tenaces. Si nécessaire, vous pouvez ajouter un peu de bicarbonate de soude sur l'éponge ou la brosse pour aider à désincruster.

- 7** **Vérifiez les parties amovibles :** Si les grilles ont des parties amovibles, assurez-vous de les nettoyer séparément en suivant les étapes ci-dessus.

- 9** **Remplacez les grilles :** Une fois que les grilles sont propres et sèches, remplacez-les dans le four.

Astuce : Si vos grilles sont très sales et que le trempage dans l'eau savonneuse ne suffit pas à les nettoyer complètement, vous pouvez essayer d'utiliser un nettoyant pour four commercial spécialement conçu pour les grilles de four. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour une utilisation sûre et efficace.