

Pulire il forno è facile e veloce: ma non fare questi errori

Autore: Danila

Data: 16 Novembre 2019



Pulire il forno è un lavoro: no scherzo però, ecco, per sapere **come pulire il forno bene** è meglio fare attenzione a un paio di dettagli e non cedere alla tentazione di usare solo quei prodotti super chimici che trovate in commercio e che, forse, non sono proprio il massimo visto che nel forno cuciniamo ciò che mangiamo.

[amazon_link

asins='B075XRMQTJ,B078T1XW56,B01KFJINRW,B01M1SEOTP,B071GZ3RRT,B01MEHAEBD,B07C1C
template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id=' a33a1de7-3925-458e-
bb5b-f4c1658591cd']

Qualche buon consiglio per pulire il forno senza fatica

1. La prima regola è di non trascurare per troppo tempo **la pulizia del forno** bensì provvedere tutte le volte che lo si utilizza, così da evitare che si formi una patina di unto o peggio delle incrostazioni sulle pareti che renderebbero ancora più difficile pulirlo.
2. Per pulire il forno iniziate a togliere le griglie e la teglia (detta leccarda) che di solito si trovano all'interno. Se avete un lavello abbastanza grande mettetele in ammollo per qualche ora in acqua calda con del **detersivo per i piatti** e procedete poi a sfregare con una spugna abrasiva e sciacquate con abbondante acqua. Se non ci entrano nel lavello spruzzate dello sgrassatore e lasciate agire per qualche minuto, quindi sfregate con la spugna abrasiva

insistendo sulle zone più sporche e sciacquate con acqua.

3. Per **pulire il vetro del forno** dovrete naturalmente tenere aperta la porta (del forno) e per precauzione chiudere le fessure con del nastro adesivo, così che l'acqua e lo sporco non colino all'interno. Spruzzate sul vetro lo sgrassatore lasciate agire, sfregate con un panno morbido e risciacquate passando un panno imbevuto d'acqua. Se questo non dovesse bastare e aveste bisogno di pulire anche in mezzo al vetro sarete costrette a smontare la porta del forno e adagiarla su una superficie (tavolo o pavimento) su cui avrete prima steso un asciugamano. Togliendo la porta sarete in grado anche di pulire bene l'intercapedine che si forma alla base del forno dove spesso si riversano briciole e unto.
4. In entrambi i casi, quindi sia per pulire in mezzo al vetro che la base del forno, dovrete procurarvi un bastone abbastanza sottile e abbastanza lungo (può essere il manico di un cucchiaio di legno) su cui andare a fissare un panno in microfibra che andrete a inserire nelle fessure che troverete. Dopo aver eliminato eventuali briciole immergete il panno fissato sul bastone in una soluzione di acqua calda e aceto e andate a pulire bene tra i due vetri.
5. Ripetete l'operazione finché è necessario e quando il vetro vi sembrerà pulito sostituite il panno con uno asciutto e passatelo così da togliere eventuali aloni e gocce. Pulire in mezzo al **vetro del forno** non è sicuramente un'operazione da fare tutte le volte ma può rivelarsi necessario soprattutto se avrete trascurato la pulizia quotidiana.

Pulire il forno senza detersivi

Ora che vi ho spiegato **come si fa a pulire il forno** vediamo come fare a **pulire il forno in modo naturale**, cioè senza ricorrere a prodotti chimici. Tutto ciò di cui avrete bisogno sarà del bicarbonato, dell'aceto, del limone e del sale.

Come pulire il forno con il bicarbonato

Un metodo che può rivelarsi particolarmente utile per il potere abrasivo del bicarbonato che, oltre a igienizzare vi aiuterà a scrostare via lo sporco. Per **pulire il vetro del forno** con il bicarbonato potete versarlo direttamente sulla superficie, riempite poi uno spruzzino con dell'aceto e spruzzatelo sul bicarbonato che, reagendo, formerà una schiuma, a questo punto passate con un panno e sfregate fino a quando non sarà venuto via tutto lo sporco.

Sciacquate con un panno imbevuto di acqua e, come vi ho detto prima, ricordatevi di chiudere con del nastro adesivo eventuali fori da cui potrebbe penetrare l'acqua.

Per **pulire l'interno del forno** invece potete mischiare una tazza di bicarbonato con un paio di cucchiaini di detersivo per i piatti e aggiungere giusto un filo di aceto in modo da formare una sorta di pappetta cremosa (tipo cif per intenderci) da passare con una spugna su tutte le superfici.

In caso di **sporco ostinato** lasciate agire per qualche ora (o anche per tutta la notte) e poi sempre con il vostro spruzzino pieno di aceto (o di acqua) andate a rimuovere il bicarbonato aiutandovi con un panno in microfibra.

Il potere sgrassante del limone aiuta a pulire il forno

Per **pulire il forno incrostato** invece la prima cosa da fare è cercare di ammorbidire le incrostazioni mettendo al suo interno una teglia con due dita di acqua e qualche fetta di limone. Accendete poi il forno impostando una temperatura di circa 150-180 gradi e lasciatelo andare fino a quando l'acqua non sarà evaporata.

Oltre a emanare un profumino di limone il vapore vi aiuterà a sciogliere incrostazioni e sgrassare l'unto dalle pareti e pulirle così più facilmente.

E ricordate: il forno consente di cucinare una varietà di piatti sia dolci che salati ed è una delle cotture più sane per cui vale assolutamente la pena usarlo...e pulirlo!

Daniela Mosca è founder di [Dani at Home](#) che fornisce corsi e servizi a domicilio per semplificare la vita domestica e rendere la casa un'oasi di benessere.

[amazon_link

asins='B003SP91R2,B07HJ6KJHN,B075WXS157,B01MU07TWN,B07ZX5STXW,B00GZKQ36O,B00CQM
? template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id=' 65e93bf4-0dc1-
479d-a35d-6988ca9187d8?]

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/casa/home-economist/come-pulire-il-forno-errori/>

Generato il 17/04/2025