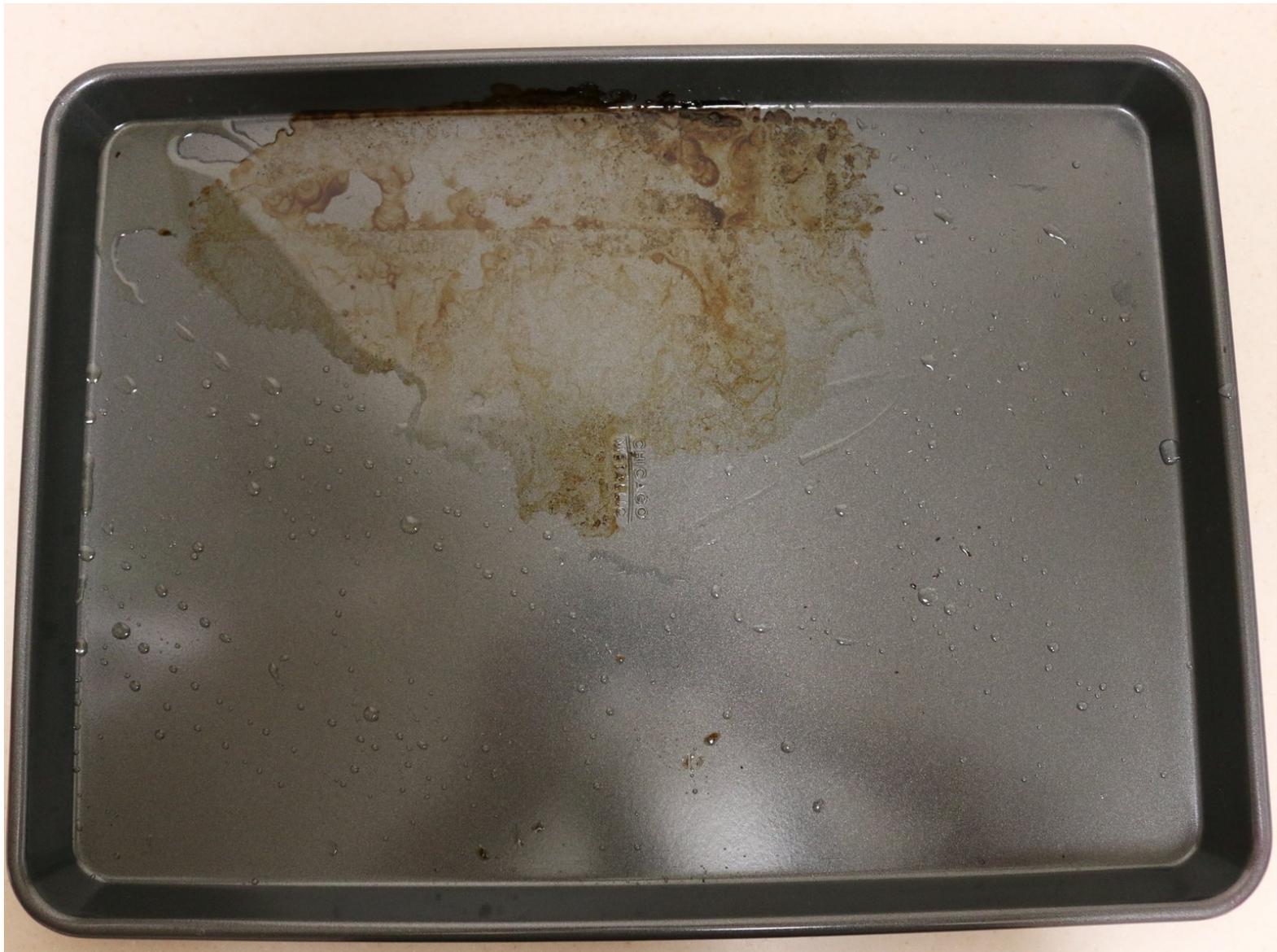




# Comment nettoyer une plaque de four encrassée

Une plaque de four encrassée donne une...

Rédigé par: Ashlee Takushi



---

## INTRODUCTION

Une plaque de four encrassée donne une impression usée et peu appétissante. Consultez ce tutoriel pour nettoyer vos ustensiles de cuisine rapidement et facilement.

---

### OUTILS:

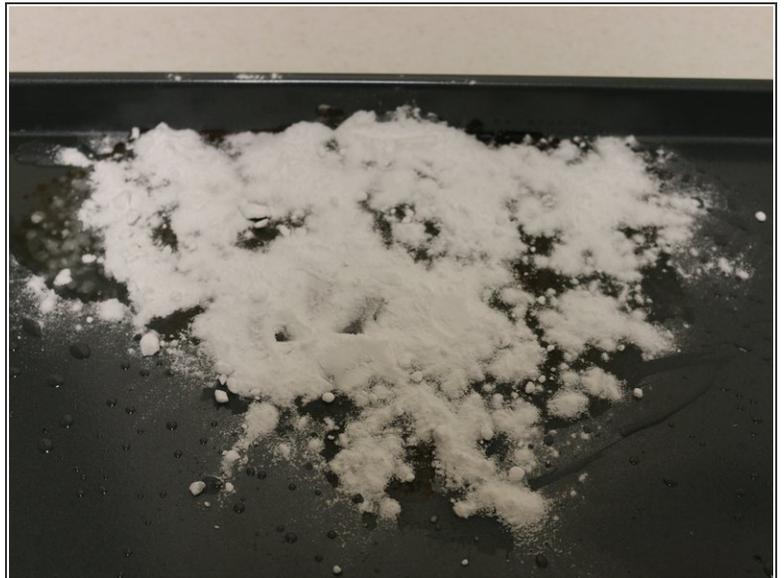
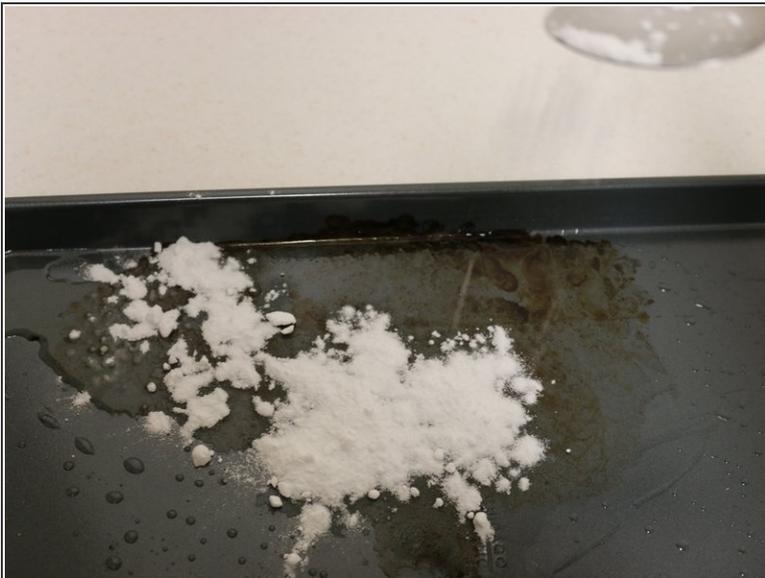
- [Timer](#) (1)
  - [All-Purpose Sponge](#) (1)
  - [Dish Soap](#) (1)
  - [Baking Soda](#) (1)
  - [Spoon](#) (1)
-

## Étape 1 — Comment nettoyer une plaque de four encrassée



- Posez votre plaque encrassée sur une surface plate.
- Conseil 1 : cette méthode est également efficace avec les poêles et les casseroles.
- Conseil 2 : cette méthode est plus efficace si vous nettoyez votre plaque encrassée dès qu'elle a refroidi après usage.
- Remarque : il y a du gras sur cette plaque. La méthode est tout aussi efficace si la plaque est grasse ou non.

## Étape 2



- Recouvrez la partie sale de la plaque d'une fine couche de bicarbonate de soude.
- Remarque : il y a du gras sur cette plaque. La méthode est tout aussi efficace si la plaque est grasse ou non.

### Étape 3



- Mouillez légèrement le bicarbonate de soude pour qu'il prenne une apparence pâteuse.
- Conseil : ne mettez pas trop d'eau sur le bicarbonate, sinon il s'étalera et ne restera pas sur la zone ciblée.

### Étape 4



- Réglez un minuteur sur 15 minutes, mettez-le en marche et attendez que le bicarbonate agisse.

## Étape 5



- Avec une éponge, nettoyez la zone ciblée.
  - Conseil 1 : si le bicarbonate de soude est trop épais pour que vous frottiez, ajoutez de l'eau.
  - Conseil 2 : le côté rugueux de l'éponge est plus efficace.

## Étape 6



- Rincez le bicarbonate et nettoyez à nouveau la plaque de four avec de l'eau et votre produit vaisselle habituel.

Félicitations ! Votre plaque de cuisson est comme neuve à présent !