

## Как очистить плиту из стеклокерамики

**С**теклокерамическая плита — стильный аксессуар на кухне. Материал, из которого она изготовлена, многие путают со стеклом. Опасаются устанавливать вместо привычных электрических, считают нелёгкими в уходе. Конечно, в эксплуатации стеклокерамической плиты есть свои особенности. Давайте вместе разберёмся, как очистить стеклокерамическую плиту от пригоревшего нагара.

### Эксплуатация стеклокерамической плиты: в чём особенности



Чтобы правильно ухаживать за стеклокерамикой, разберёмся, что она из себя представляет. Из названия понятно, что сочетает свойства двух материалов. От керамики досталась прочность, а от стекла герметичность. Чтобы стеклокерамическая плита служила долго, надо соблюдать ряд правил. После того как остынут конфорки, протрите поверхность влажной тряпкой. И насухо вытрите бумажной салфеткой, чтобы не осталось ворсинок. Хоть материал и прочный, но он разобьётся от сильного удара. Старайтесь не ронять на неё тяжёлые предметы. Не ставьте на плиту влажную посуду. При нагревании от контакта с водой она лопнет. Не используйте на стеклокерамической плите алюминиевую или чугунную посуду. Хорошо подходит посуда из нержавеющей стали. Если во время готовки капнули на плиту жиром, пролили каплю варенья, рассыпали сахар или что-то ещё, протрите сразу. Если они прижарятся, очистить трудно. Не очищайте плиту абразивными и агрессивными химическими средствами. Они повредят поверхность. Чем очистить стеклокерамику, рассказываем дальше.

### Способы очищения подручными средствами

Способы очищения бывают домашние и профессиональные. Начнём с подручных средств.

#### Растительное масло



Масло поможет, если нагар плотно приклеился и не хочет отходить. Капните на него маслом, оставьте на полчаса. Когда нагар размякнет, уберите его мягкой салфеткой. Потом протрите поверхность влажной ветошью и натрите сухой до блеска.

#### Сода

Сода хоть и порошок, но к абразивным чистящим средствам не относится. Поэтому подходит для очищения стеклокерамических поверхностей. Чтобы очистить с помощью соды, смешайте её с водой до состояния полужидкой кашицы. Нанесите немного на губку и потрите загрязнение. Если нагар не старый, от него не останется и следа.

#### Уксус

Уксусом, разведённым в воде, стекла мыли ещё наши бабушки. Так что средство проверенное. Смешайте

в равных количествах воду и уксус. Залейте в пульверизатор. На остывшую поверхность распылите смесь. Подождите 5 минут, — загрязнения размякнут. Удалите их влажной тряпкой, затем до блеска натрите сухой салфеткой.

#### Горчичный порошок или зубная паста

Горчица замечательно растворяет жир. Её часто используют как натуральный обезжириватель. Чтобы действовало максимально эффективно, разведите сухой порошок горчицы водой, чтобы получилась каша. Нанесите её на загрязнения. Оставьте действовать 2 - 3 часа. Потом вытрите влажной губкой и натрите поверхность сухой салфеткой до блеска.

Хорошо со свежим нагаром справится зубная паста. Если она с отбеливающим эффектом — ещё лучше. Нанесите её тонким слоем на пятно. Потрите тряпкой или губкой. Нагар отчистится вместе с пастой. Протрите плиту влажной губкой и вытрите насухо салфеткой.

#### Таблетки для посудомоечной машины

Эти таблетки специально разработаны, чтобы растворять и удалять жир. Можно их использовать для стеклокерамики. Растворите таблетку в небольшом количестве воды. Полученный раствор налейте на пятно и нагар. Дайте несколько минут откиснуть. Вытрите губкой или тряпкой. Если загрязнения остались, повторите процедуру. После применения таблеток плиту хорошо вымойте и вытрите насухо.

#### Меламиновая губка

Меламиновая губка — свежее веяние чистящей бытовой химии. Это вспененная пластмасса, по внешнему виду напоминает поролон. Она хорошо справляется с разными видами загрязнений. Действует на них, как ластик на простой карандаш. Стирает, не оставляя следов. Правда, со временем и сама стирается. Просто намочите краешек губки водой и потрите загрязнение. Небольшие крошки, оставшиеся от губки, уберите сухой салфеткой. Всегда используйте губку влажной. Так мелкие абразивные частички не попадут в воздух и вы их не вдохнёте.

Не используйте вместе с меламиновой губкой другие моющие средства. Она потеряет свойства.

#### Использование скребка

Стеклокерамика не дружит с металлическими щётками, проволочными сетками, абразивными средствами. Использовать их для очищения плиты нельзя. Не применяйте острые железные ножи, вилки, отвёртки для того, чтобы отковырнуть прихваченный нагар. Для таких целей есть специальные скребки для керамических плит. Нанесите на пятно моющее средство, проведите скребком по поверхности. Остатки уберите влажной губкой. Натрите плиту сухой салфеткой.

#### Специальные средства бытовой химии

Сегодня магазины предлагают большой выбор средств для чистки бытовой техники.

#### Моющие средства

Рекомендовать конкретное не будем. У них у всех примерно одинаковые свойства. Но если фирма, изготовившая вашу плиту, выпускает чистящие средства, то приобретайте его. Нанесите средство на пятно. Потрите губкой. Остатки удалите влажной тряпкой. Вытрите насухо полотенцем.

#### Спреи для чистки керамических плит

Распылите их на загрязнение. Дайте подействовать столько, сколько написано в инструкции. Уберите влажной губкой.

#### Стеклоочиститель

С серьёзными застарелыми загрязнениями он не справится. Но свежие убрать поможет. И блеск заодно придаст. Используйте так же, как при мойке стёкол. Распылите на поверхность. До блеска натрите сухой тряпкой. Не все средства подходят для стеклокерамики. Обычно производители указывают это на этикетке.

#### Полировка и шлифовка

Какой бы качественной не была ваша плита, она не застрахована от появления на ней царапин и шероховатостей. Они портят вид варочной панели. Как ни мой, какие средства не используй, выглядит как поживавшая не одну смену в пионерском лагере. Вернуть первоначальный блеск плите помогут полировка или шлифовка. Выбор зависит от того, какой глубины царапины. Полировку используют для мелких царапинок. Выполнить её можете сами. Используйте пасту для полировки металла. Нанесите пасту на царапину, хорошо потрите. Подождите 30 секунд и уберите излишки.

С самыми мелкими царапинами справится зубная паста.

Если повреждения более глубокие, то придётся использовать полировальную или шлифовальную машинку. Но пользуйтесь ими только в том случае, если умеете обращаться с техникой. Иначе рискуете получить травму и остаться с поцарапанной плитой. Если не держали электроинструменты в руках, пригласите профессионала. Или доброго соседа. Полировка или шлифовка приведут плиту в идеальное состояние. Удалят, отполируют все: от следов мокрой посуды до пригоревшей пенки от варенья. Сэкономите на покупке новой варочной поверхности.

#### Чем нельзя чистить

Для того чтобы стеклокерамическая поверхность осталась как можно дольше гладкой и красивой, никогда не пользуйтесь для её чистки: ножом, вилкой или другими острыми и жесткими предметами, металлическими мочалками, абразивными чистящими средствами средством для удаления жира в духовках (агрессивные вещества в его составе испортят поверхность), зубным порошком.

#### Особенности чистки разных загрязнений

Чтобы очистить загрязнения без следа, не помешает знать, какие средства наиболее эффективны против разных видов пятен.

#### Сахар

Нежелательный для стеклокерамики компонент. Попадая на плиту, он плавится, превращается в карамель и прилипает. Очищайте его химическими веществами или скребком. Удалить оставшееся пятно попробуйте шлифовальной машинкой. Но чаще всего избавиться полностью от следов сахара не удастся. Поэтому если просыпали его на плиту, то уберите немедленно.

#### Жир

Его убирайте с помощью мощного средства, горчицы. Они хорошо растворяют жир. С жиром справится и 9% уксус. Смочите пятно жидкостью и через полминуты смойте.

#### Белый налет и разводы

Если они образовались от использования других веществ, избавьтесь от них с помощью раствора воды и уксуса. Смочите тряпку и протрите поверхность. Если разводы образовались от применения алюминиевой посуды, то убрать их не получится. Не используйте алюминий на стеклокерамических поверхностях.



#### Пластмасса

Использовать пластиковую посуду для разогрева пищи, конечно, никто не додумается. Но вот за целлофановым пакетом можете не уследить. Если такое произошло, выключите плиту. Дождитесь, пока остынет. Очистите пластик специальным скребком. Сильно застарелые пятна очищайте в несколько этапов разными способами. Так будет эффективнее. Стеклокерамические плиты красиво вписываются в обстановку кухни. При бережном отношении стеклокерамика прослужит вам долго!