



## UNE NUTRITION SAIN COMMENCE PAR UNE CUISINE VRAIMENT PROPRE

La cuisine est l'endroit où les repas sont préparés quotidiennement et où toute la famille se réunit souvent. Une bonne hygiène dans la cuisine est très importante pour notre santé. Les comptoirs, les poêles et les fours sont régulièrement utilisés et doivent donc être nettoyés régulièrement. Un nettoyage quotidien de la cuisine est nécessaire et Feem Active Cleaner est indispensable pour cela. Lisez ci-dessous comment vous pouvez mieux nettoyer cet espace!

- **Hotte**  
Utilisez un chiffon humide et Feem Active Cleaner pour nettoyer l'extérieur de la hotte après avoir cuisiné. C'est ainsi que vous empêchez la graisse de s'accumuler et devenir plus difficile à enlever. Nettoyez régulièrement le filtre de la hotte avec de l'eau savonneuse.
- **Refrigérateur**  
Beaucoup de gens ne savent pas très bien comment nettoyer le réfrigérateur. Feem Active Cleaner peut être d'une aide très utile pour cela. Découvrez [ici](#) comment vous pouvez le faire.

Astuce: Pour réduire au minimum la consommation d'énergie de votre réfrigérateur, vous devez aspirer ou dépoussiérer le fond de votre réfrigérateur au moins une fois par an.

- **Comptoir**  
Les comptoirs entre quotidiennement en contact avec de la nourriture et c'est pourquoi ils devraient faire l'objet d'une attention suffisante. Assurez-vous de bien les nettoyer après chaque utilisation. La façon dont vous les nettoyez dépend du matériel avec lequel le comptoir a été fabriqué. Mais la plupart des comptoirs peuvent être nettoyés avec un chiffon humide et du Feem Active Cleaner. Changez quotidiennement le tissu pour éviter la contamination par les bactéries.
- **Four**  
Votre four peut devenir rapidement sale quand vous l'utilisez souvent. C'est ainsi que la saleté, la graisse et les restes de nourriture tenaces s'incrument. Vous pouvez tout lire sur la façon de nettoyer efficacement le four sale [ici](#).

- **Poêle**  
Votre poêle doit également être nettoyé de façon hygiénique. Cela rend la cuisine plus agréable.
- **Armoires de cuisine**  
Beaucoup de gens oublient de nettoyer les armoires de cuisine. Mais la graisse, les restes et la poussière peuvent entrer dans les placards et s'accumuler. Pendant la cuisson, beaucoup d'humidité est formée. C'est pourquoi c'est une bonne idée de les nettoyer régulièrement, sinon la saleté devient difficile à enlever après un certain temps.
  - Nettoyez chaque semaine l'extérieur des armoires avec de l'eau savonneuse et Feem Active Cleaner. Séchez-les bien après.
  - Essayez de nettoyer les armoires complètement deux fois par an et d'en nettoyer l'intérieur. Il est également préférable d'utiliser de l'eau savonneuse et Feem.
  - Séchez les placards avec un chiffon propre.
- **Lave-vaisselle**  
Le lave-vaisselle s'assure que toutes vos assiettes, couverts, verres et casseroles restent propres. Mais cette machine doit également être nettoyée pour bien faire son travail et garder son pouvoir nettoyant. Le calcaire, les restes et la graisse peuvent obstruer les filtres de votre lave-vaisselle. Utilisez ces conseils pour nettoyer votre lave-vaisselle.
- **Évier de cuisine**  
L'évier de cuisine et la pierre d'évier sont des lieux de reproduction idéaux pour toutes sortes de bactéries et de virus. Nettoyez-les régulièrement!
  - Assurez-vous toujours que l'évier est complètement vide et rincez-le à l'eau chaude. Portez toujours des gants pour cela.
  - Vaporisez un peu de Feem Active Cleaner dans tout l'évier et utiliser un chiffon de nettoyage pour frotter.
  - Videz le drain tous les jours. Les restes de nourriture peuvent entrer par-là et commencer à sentir mauvais. (Feem fonctionne également comme désodorisant).
  - Rincez bien votre évier avec de l'eau.
- **Friteuse**  
La plupart des appareils ménagers ne sont pas aussi difficiles à nettoyer qu'une friteuse. Voulez-vous savoir comment nettoyer votre friteuse facilement? Lisez [ici](#) ce que vous pouvez faire.