



În zilele noastre, foarte puțini sunt cei cărora le lipsește din bucătărie un aparat electrocasnic esențial pentru eliminarea mirosurilor neplăcute și a fumului din timpul gătitului: hota.

Hota ar trebui să-și găsească un loc în orice bucătărie modernă, însă pe cât de multe beneficii aduce, pe atât de multe probleme poate crea dacă nu este întreținută în mod corespunzător. Rolul său este acela de a absorbi mirosurile ce apar în timpul gătitului, a aburilor și a fumului, așadar depunerea uleiurilor, a grăsimilor și a prafului pe filtrele ei este inevitabilă. În timp, acumularea lor poate duce la dezvoltarea bacteriilor periculoase pentru sănătate și, în cazurile dramatice, chiar la izbucnirea incendiilor.

Iată tot ce trebuie să știi despre întreținerea hotei pentru a elimina riscul apariției diverselor situații neplăcute în locuința ta:

-

Cât de des trebuie curățată hota?

Frecvența curățării acestui aparat este strâns legată de cât de mult timp dedici gătitului. Potrivit specialiștilor, ideal ar fi să cureți hota o dată la două sau trei luni dacă obișnuiești să gătești cel puțin o dată pe zi. În cazul familiilor numeroase, unde activitatea gătitului are loc de mai multe ori pe zi și pentru acest lucru se alocă un timp mai îndelungat, nu strică te ocupi de igienizarea aparatului, lunar.

-

De ce este atât de important ca hota să fie mereu curată?

În primul rând, îngrijirea optimă a [hotei decorative pentru bucătărie](#) îi va asigura funcționarea la cel mai înalt nivel și îi va prelungi durata de viață pentru ca tu să te bucuri pentru cât mai mult timp de eficacitatea sa.

Apoi, intră în discuție sănătatea și siguranța ta și a familiei tale. Acest aparat se află mereu deasupra aragazului, deasupra unei surse de foc și căldură, iar acumularea excesivă de grăsime și fum pe filtrele metalice ale hotei reprezintă un risc major de producere a incendiilor. În plus, există problema infestării cu diferite insecte dăunătoare (gândaci, musculițe) atrase de grăsimea și de mirosurile din interiorul hotei. Ca să nu mai vorbim de apariția bacteriilor și a microbilor din interiorul îmbâcsit al hotei, care pot pune în pericol sănătatea ta și a celorlalți membri ai familiei. De asemenea, igienizarea periodică contribuie la menținerea calității aerului, atât de importantă pentru cei cu probleme respiratorii, pentru persoanele cu probleme de imunitate sau cu alergii de tot felul.

-

Cum ar trebui curățată hota?

Orice hotă, indiferent de model, este compusă din mai multe elemente: carcasa, filtrele, ventilatorul, becurile și (opțional) geamul. Așadar, după scoaterea din priză a aparatului, toate aceste piese trebuie curățate individual cu ajutorul unei lavete moi și a unei soluții pe bază de apă caldă și amoniac (sau bicarbonat de sodiu), cu detergent de vase foarte diluat ori cu soluții speciale din comerț. Exteriorul hotei poate fi șters după fiecare utilizare a aparatului. În cazul în care întâmpini dificultăți în [curățarea hotei](#) sau crezi că nu o poți face în mod corespunzător, poți apela, o dată sau de două ori pe an, la serviciile specializate în întreținerea acestor aparate.

Așadar, igienizarea hotei dintr-o [bucătărie modernă](#) nu este cu nimic mai dificilă decât curățarea celorlalte electrocasnice necesare gătitului. Cu cât te ocupi mai mult de întreținerea ei, cu atât te vei putea bucura de toate avantajele pe care ți le oferă un astfel de aparat.

sursa foto: pexels.com