



Curățenia după prepararea mâncării îi descurajează pe mulți bucătari amatori să gătească mai des. Din lipsă de timp și de energie, multe persoane preferă să ia masa în oraș sau să comande prin servicii de livrare. În ziua de astăzi, totul se petrece cât se poate de rapid și orice proces care durează mult va fi evitat. Dacă, totuși, ești pasionat de domeniul culinar și îți dorești să experimentezi adesea în bucătărie, există metode și produse prin care poți scuti timp valoros.

Descoperă 5 soluții pe care le poți aplica pentru a scăpa de grija curățeniei în bucătărie

- **Plita vitroceramică**

Aragazul se numără printre cele mai afectate electrocasnice în timpul gătitului. Petele de ulei și de mâncare sau zgârieturile sunt doar câteva dintre cele mai neplăcute consecințe. Din fericire, există alternative care sunt ușor de curățat și de întreținut. Plitele vitroceramice au o suprafață plată, nu se zgârie și sunt ușor de șters, prin câteva mișcări. Nu vei mai fi nevoit să petreci zeci de minute îndepărtând urmele de arsură. Cu detergentul potrivit, plitele își păstrează aspectul plăcut vreme îndelungată.

- **Chiuvea ceramică**

Realizate din material dur și rezistent, [chiuvetele de bucătărie din ceramică](#) au avantaje similare cu cele menționate mai sus. Sunt mai igienice decât cele din inox și nu se decolorează în timp. Îți permit să le cureți rapid și, în plus, multe dintre ele au funcții suplimentare, precum sistemul de ventilare a deșeurilor, care te ajută să-ți păstrezi bucătăria curată și lipsită de mirosuri neplăcute. Nu în ultimul rând, au un aspect mai rafinat decât celelalte modele.

- **Blatul de bucătărie din marmură**

Suprafața pe care pregătești ingredientele este și ea predispusă la murdărie. Pentru a scăpa ușor de această povară, optează pentru blaturi din materiale lucioase și dure, cum este marmura. Cu o simplă mișcare de lavetă, vei îndepărta orice pată, iar încăperea va străluci de curățenie. Totodată, nu te expui riscului zgârieturilor și al reziduurilor care se strâng pe suprafețe de lemn sau pal. Dacă nu știi ce model să alegi și vrei să afli mai multe despre [cu m să-ți amenajezi bucătăria](#), apelează la o companie specializată.

- **Cuptorul cu funcție de autocurățare**

Printre cele mai noi dotări ale cuptoarelor incorporabile se numără opțiunea de autocurățare. Aceasta poate fi de tip catalitic, hidrolitic sau pirolitic. Experții recomandă varianta prin piroliză, deoarece este mai eficientă și îndepărtează cu succes resturile alimentare, care sunt transformate în cenușă. Deși durează mai mult decât cea catalitică, rezultatele sunt pe măsură. Tot ce trebuie să faci este să pornești funcția de curățare, iar la final, să ștergi cu o laveta interiorul.

- **Mașina de spălat vase**

Acest electrocasnic este din ce în ce mai des întâlnit în bucătăriile românilor. Deși mulți o evită din cauza lipsei de spațiu, mașina de spălat vase este o necesitate, mai ales pentru familiile numeroase. Pe lângă faptul că există modele ce asigură un consum eficient de apă, aceasta te scutește de ore bune risipite pentru curățarea veselei.

Nu ezita să investești în echipamentele din bucătăria ta, iar gătitul va deveni o plăcere.