

1. Hornos

La limpieza dependerá del tipo de horno que se trate. Si las paredes no tienen un revestimiento especial, deben limpiarse con un limpiador para la cocina aplicado con un estropajo de nailon. La suciedad futura puede prevenirse cubriendo la base y los paneles laterales del horno con una pasta fina de bicarbonato sódico y agua. Durante la cocción, esta pasta se seca y absorbe la grasa que, luego, puede limpiarse fácilmente; esta operación resulta de especial utilidad si se está haciendo un asado.

La **puerta de cristal del horno** debe limpiarse siempre en frío; aplicar un limpiador frío sobre el cristal caliente podría hacer que se resquebrajara. La suciedad ligera puede atajarse con una disolución de líquido lavavajillas en agua. Si la suciedad es mayor, aplique una pasta o líquido limpiador con un estropajo de nailon. No utilice estropajos abrasivos ni lanas de acero.

Las **bandejas** de acero pueden lavarse en el lavavajillas o introducirse en una disolución de detergente enzimático en agua. También pueden lavarse en un barreño o en la bañera teniendo cuidado de poner un trapo viejo para no rayar la superficie, si el fregadero no es lo bastante grande.

Consejos generales:

- ✚ Si está cocinando en el horno algún alimento que pueda formar pompas (como por ejemplo una tarta de frutas) ponga por debajo un molde de pastelería para recoger las salpicaduras. Así le será más fácil, después, limpiar la base del horno.
- ✚ Las manchas resistentes de su horno no serán ningún problema, si las limpia con vinagre templado.
- ✚ Su limpieza interior "resulta perfecta" si el horno está algo caliente, así se aprovecha el calor para quitar las manchas que aún no estén secas y la grasa se elimina más fácilmente.
- ✚ No utilice productos abrasivos ni utensilios de limpieza que puedan rallar el horno.
- ✚ Con el horno frío y para superficies esmaltadas use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas. Las espumas limpiadoras son adecuadas cuando se limpia en frío, debiendo dejarlas actuar durante una hora antes de retirarla para que se disuelva mejor la grasa y una vez que el horno esté limpio deje la puerta entreabierta para que se seque.
- ✚ Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales desprenden humos y olores o provocan la aparición de manchas.
- ✚ No limpie el interior de su horno con chorro de vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.
- ✚ Remedio casero: Llene la bandeja con agua y limón y déjela hervir durante 10 minutos. El poder desengrasante del limón hará el resto.

Limpieza de los paneles catalíticos:

Los hornos que llevan un revestimiento autolimpiable, como su nombre indica, se limpian solos, siempre y cuando se usen lo bastante a menudo y a una temperatura lo razonablemente alta como para garantizar que la grasa se elimine. Pasa un paño húmedo por encima después de cocinar y limpie las salpicaduras que caigan en la base del horno.

Si los restos de alimentos en el esmalte se resisten a la limpieza normal (autolimpieza), entonces:

1. Desmonte los paneles y déjelos en remojo el tiempo necesario para que se ablanden los restos de comida.
2. Limpie los paneles con una esponja y con agua limpia
3. Seque los paneles y móntelos de nuevo en el horno.
4. Conecte el horno durante una hora y a 250° C.



No utilice productos limpiadores comerciales ni polvos abrasivos sobre la superficie de los paneles catalíticos.

Limpieza esmalte crystal clean

Los modelos con **esmalte crystal clean** permiten una mayor facilidad en la limpieza del horno y accesorios. El esmalte crystal clean (ECC) es un recubrimiento especial de Teka de muy baja porosidad, que se caracteriza por la baja adherencia de los alimentos. Al tratarse de una superficie lisa y brillante, los alimentos no se adhieren. Además presenta una alta resistencia a los productos abrasivos (ketchup, etc), a los ataques químicos, a los golpes y a las altas temperaturas y una extraordinaria facilidad de limpieza del horno y accesorios una vez finalizado el cocinado.

Fuentes para asar

Normalmente, podrá fregarlas sin problemas si tiene la precaución de meterlas en remojo inmediatamente después de retirar el asado, antes de que los restos se sequen sobre la superficie. Si eso no es posible, llene la fuente con agua y medio puñado de sosa. Deje hervir durante unos cuantos minutos, aclare y seque. También puede utilizar un limpiahornos, pues tiene la misma composición. Utilice guantes y gafas protectoras siempre que use sosa cáustica.

Pirolisis

Los hornos pirolíticos carbonizan las sustancias orgánicas a elevadas temperaturas cercanas a 500 ° C, convirtiéndolas en CO₂ y haciendo que se evaporen. Asimismo convierten todas las sustancias inorgánicas y restos de suciedad por muy incrustadas que estén (fosfatos, carbonatos y sales), en cenizas, que se pueden eliminar fácilmente con un paño húmedo cuando el horno se haya enfriado. Los hornos pirolíticos no sólo limpian sino que además esterilizan, eliminando todos los virus y bacterias que pudieran desarrollarse. Las paredes interiores están cubiertas con un esmalte de alta resistencia para poder soportar las altas temperaturas que se producen en el interior. La seguridad para el usuario es total gracias a su puerta de triple cristal y al cierre de seguridad mediante el cual la puerta se bloquea o cierra automáticamente cuando el horno alcanza los 300° C. El catalizador calefactado del horno pirolítico elimina los olores y humos facilitando la evacuación del aire caliente y la reducción de la temperatura de salida de vahos(sistema de ventilación forzada).

Una vez activado, el ciclo de limpieza dura aproximadamente 90 minutos, aunque puede ser programado hasta un máximo de 3 horas según el grado de suciedad del horno. Se aconseja realizar la operación de pirólisis cada 6/8 cocciones o usos del horno. Antes de poner en funcionamiento el programa de pirólisis, se recomienda sacar todos los accesorios del interior para evitar que se dañen.

Además, los hornos pirolíticos se caracterizan por tener bajos valores de consumo eléctrico (Clase A) por lo que el usuario no tiene que preocuparse por el coste de la limpieza.