

# Comment nettoyer un four Lacanche

Les parois du four et les supports de rack Lacanche sont recouverts d'un revêtement d'émail vitreux anti-acide permettant un entretien facile.

## **Recommandations préliminaires**

Afin d'éviter les projections graisseuses lors de la cuisson de la viande, il est recommandé d'utiliser des plats à forte inertie thermique (cocottes en fonte émaillée, cuivre, aluminium) à bords hauts, de taille proportionnelle à la pièce à rôtir et d'arroser les pièces qui cuisent avec les jus de cuisson.

Il est également important de ne pas cuire des morceaux contenant des graisses (volaille, viande, gibier, etc.) à une température trop élevée. En général, 200 à 220 degrés est considéré comme suffisamment élevé pour obtenir la bonne couleur et la saveur sans projections.

Il est également recommandé de nettoyer régulièrement les surfaces du four pour éviter l'accumulation de résidus calcinés qui deviennent difficiles à enlever avec le temps.

Le nettoyage du four peut se faire de différentes manières en fonction de l'accumulation et de la nature des résidus.

Attention ! N'utiliser pas de grattoirs ou d'autres spatules en acier pour gratter les parois.

Grâce à la dureté et à la résistance du revêtement en émail vitrifié recouvrant l'intérieur de nos fours, l'utilisation d'un tampon en inox (voir photo ci-dessous) est possible et même recommandée.

## **Matériel de base nécessaire (selon le niveau de nettoyage)**



Eponge



Tampon inox



Savon vaisselle



Grattoir



Vinaigre blanc



Vaporisateur

## Méthodes de nettoyage

1) Pour un nettoyage régulier après la cuisson pour éviter l'accumulation de résidus sur les parois:

- Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse et rincez à l'eau claire.  
Attention: le four doit être froid.

2) Pour le nettoyage des résidus ou des taches déjà accumulés depuis un certain temps:

- Utilisez un tampon en acier inoxydable et de l'eau savonneuse, puis rincez avec de l'eau propre.  
Le four peut être légèrement chaud pour aider à éliminer les résidus incrustés.  
Rincez à l'eau claire.

3) Pour un nettoyage en profondeur des parois:

a) Bicarbonate de soude:

- Former une pâte avec du bicarbonate de soude et un peu d'eau tiède.
- Étaler ce mélange sur les parois et le fond du four tiède (40°).
- Laisser sécher et agir toute la nuit.
- Le matin suivant, nettoyez avec une éponge humide en utilisant un tampon inox pour gratter les résidus incrustés. Répétez jusqu'à la disparition presque complète des résidus.  
Rincez à l'eau claire.

b) Bicarbonate de soude et vinaigre blanc:

- Former une pâte avec du bicarbonate de soude et un peu d'eau tiède.
- Étaler ce mélange sur les parois et le fond du four tiède (40°).
- Laisser sécher et agir pendant 3 heures.
- Vaporiser du vinaigre blanc sur toutes les surfaces et laisser agir pendant une heure.
- Nettoyer avec une éponge humide en utilisant un tampon en acier inoxydable pour gratter les résidus incrustés.  
Rincez à l'eau claire.

c) Mousse nettoyante en aérosol (Ces produits sont très efficaces mais ils sont nocifs)

- Ventiler la pièce.
- Dans un four tiède (60°), vaporisez la mousse de décapage sur toutes les surfaces.
- Laisser agir conformément aux instructions d'utilisation de la mousse.
- En utilisant des gants de maintenance et un tampon en acier inoxydable, nettoyez les parois.
- Rincer les parois plusieurs fois avec de l'eau propre et tiède jusqu'à ce que toutes les traces de mousse restantes aient été enlevées