

## Pour nettoyer un four :

Nettoyage :

### **manuel** - (Four émail lisse)

Le nettoyage manuel demande un entretien à la main , de manière régulière. A l'aide d'une éponge, ramasser les éclaboussures et salissures quand le four est chaud pour les enlever facilement, pour ne pas les recuire lors d'une future cuisson, ce qui rendrait leur nettoyage plus complexe.

Nettoyer le four avec un produit dédié tous les trois mois. Manipuler ces produits avec précaution à cause des ingrédients corrosifs. Ou un mélange d'eau et de bicarbonate de soude - formant une pâte . A laisser agir dans le four durant une nuit, puis 'une éponge pour vous débarrasser des résidus.

**par catalyse :**

Un four à catalyse a des parois intérieures conçues pour recueillir et absorber les résidus de cuisson.

Un four classique se salit par projections de graisse des plats mijotés.

Mais dans un four à catalyse, les graisses sont brûlées pendant la cuisson.

- les quatre parois du four sont concernées par la catalyse : celles du côté, du fond et du dessus
- 
- ce mécanisme se déclenche entre 200 et 220 degrés : donc pas à basse température .

**par pyrolyse** : destruction de tous les résidus alimentaires via la chaleur (jusqu'à 500 °C), autonettoyage des parois et de la grille

Le choix de votre four encastrable dépend de nombreux paramètres, dont l'espace disponible, vos besoins, vos préférences et le niveau de confort recherché.



photo  
: Par  
Chemical  
Engineer  
— Travail  
personnel  
, CC BY-  
SA 3.0,  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=15888024>

musée de  
la  
catalyse  
au  
Royaume  
Uni

