BON À SAVOIR

Guide d’achat: nettoyants pour four

Qu’est-ce qu’un nettoyant pour four

La cuisson au four est incontournable pour certaines préparations telles que tartes, soufflés ou gâteaux. Le problème, c’est qu’elle laisse souvent des traces et des dépôts particulièrement tenaces. Pour venir à bout des coulures et autres salissures collantes et carbonisées, l’huile de coude ne suffit souvent pas. C’est pour cette raison que de nombreuses personnes se facilitent la tâche avec un nettoyant pour four.

Comment les utiliser?

En règle générale, il est nécessaire de bien laisser agir le produit avant d’éliminer les traces de saletés avec une éponge. Notre test 2016 a d’ailleurs montré qu’un seul article – le vainqueur – avait une action rapide, alors que les autres avaient besoin d’agir une nuit pour déployer leurs effets. Une fois que le détergent a été essuyé, il est conseillé de rincer le four avec de l’eau savonneuse. Un peu de produit vaisselle sur une éponge humide fait très bien l’affaire. Mais gare à ne pas oublier de bien se protéger avant de manipuler de tels sprays (lire ci-dessous)

Quelles précautions faut-il prendre?

Ces détergents se comportent comme de véritables décapants. Ils ne doivent pas être utilisés sur les fours autonettoyants, sous peine d’endommager leur revêtement. Avant de les employer, il est important de bien lire les recommandations du fabricant. Car les substances chimiques qu’elles contiennent peuvent être dangereuses pour la peau et les yeux. On pense notamment à l’hydroxyde de carbone (soude caustique) qui entrait dans la composition du vainqueur de notre test 2016. C’est pour cette raison qu’il est important de se protéger la peau – notamment les mains avec des gants – et de porter des lunettes de protection. Et pour éviter les émanations toxiques, on veillera à bien aérer la cuisine.

Quels sont les autres moyens de nettoyage?

Les détergents pour four disponibles sur le marché sont rarement très écologiques. Pour celles et ceux qui veulent éviter les produits chimiques, il existe des méthodes

naturelles que connaissaient bien nos grands-mères. La plus connue consiste à mélanger du bicarbonate de soude avec de l'eau ou du vinaigre blanc jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Il suffit alors d'étaler ce mélange sur les parois du four ainsi que sur les plaques et les grilles, puis de laisser le tout agir 12 heures.

Et les fours autonettoyants?

Pour éviter de devoir s'escrimer avec une éponge, certains appareils ont un programme qui se charge d'éliminer la saleté. Voici les principales technologies disponibles sur le marché.

? Catalyse: c'est le système le plus courant. Les parois du four sont recouvertes d'un émail poreux qui absorbent les graisses et les détruit pendant la cuisson. Il faut néanmoins que la température soit assez élevée (env. 200 degrés) et certains résidus tenaces exigent malgré tout un coup d'éponge, tout comme les grilles, les plaques et la vitre qui ne profitent pas du phénomène. Attention au sucre qui a tendance à s'incruster dans les pores de l'émail et à réduire l'efficacité du processus. A noter que les parois n'ont pas une durée de vie très longue: selon l'utilisation que l'on fait de son four, il faut les changer après cinq ans déjà.

? Pyrolyse: cette technologie est plus onéreuse, mais aussi plus efficace que la catalyse. Le principe est simple: hors cuisson, le programme chauffe jusqu'à 500 degrés pour transformer les saletés en cendres. Théoriquement, on peut en profiter pour laisser la grille qui profitera de ce traitement de choc. Dans la pratique, mieux vaut suivre les indications du fabricant pour éviter de l'endommager. Soulignons encore que cette technologie est plus énergivore que la catalyse.

? Ecoclean: plus récent, ce système est à mi-chemin entre les deux technologies précédentes. Les parois du four sont également poreuses pour absorber les saletés, mais d'une conception plus durable. Il suffit ensuite d'une heure de chauffe à une température de 270 degrés pour supprimer les graisses par oxydation. Plus économique que la pyrolyse, l'ecoclean n'est malgré tout pas aussi efficace pour les projections de graisse importantes.

? Hydrolyse: relativement nouveau, ce procédé utilise la vapeur d'eau pour aider les utilisateurs à venir à bout des salissures. Il suffit de verser un peu d'eau additionnée de liquide vaisselle et de laisser tourner le programme adéquat une vingtaine de minutes. Simple et économique à l'usage, ce système est davantage une aide au nettoyage. Si le four est très sale, l'huile de coude est malgré tout nécessaire.