

Los mejores trucos para limpiar tu cocina a fondo y dejarla impecable

03/01/2025



La limpieza de la cocina es una de las tareas del hogar más complejas, sobre todo si disponemos de poco tiempo. Entre el trabajo y el ajetreo diario, muchas veces no se lleva a cabo un aseo completo, que cuenta con varios beneficios: además de evitar la aparición de insectos como cucarachas y hormigas, brinda una sensación de orden y genera un ambiente agradable.

Por otra parte, muchas **bacterias, virus y parásitos** pueden instalarse allí y contaminar todo, poniendo en riesgo nuestra salud y la de los demás integrantes de la familia.

Asimismo, mantener el lugar completamente desinfectado es clave para sostener la calidad nutricional de los alimentos, **previniendo eventuales intoxicaciones** como la salmonelosis.



El uso de guantes es fundamental por los productos tóxicos. (Foto: Pixabay)

En la **cocina** es igual de fundamental la eliminación de los residuos como el cuidado adecuado de los electrodomésticos, que en ocasiones quedan con **restos de alimentos o ingredientes** utilizados para hacer la comida. Se debe apuntar permanentemente a que **no haya acumulación de suciedad**.

Antes de comenzar el proceso de **limpieza de nuestra cocina**, un tip importante es disponer de **guantes de goma** para proteger las manos de posibles cortes y productos químicos fuertes. En algunos casos, **resulta también recomendable utilizar un barbijo** para no inhalar sustancias que puedan irritar las vías respiratorias, pero todo depende de qué productos escojamos.

Cinco trucos para limpiar la cocina: qué productos hacen falta y

cómo es el procedimiento con los electrodomésticos

En segunda instancia, debemos reunir todos los productos necesarios, como **desengrasantes, detergentes, multiusos, bicarbonato de sodio y trapos**: hay que tener en cuenta que cada uno, salvo contadas excepciones, son adecuados para superficies distintas. Para la preparación previa, se sugiere contar además con **un balde con agua tibia y un cepillo de cerdas duras**.

Posteriormente, se impone **retirar los objetos y utensilios** para facilitar el procedimiento y que no se produzcan daños. Luego, hay que eliminar los rastros de comida con una espátula, si están muy pegados, o papel absorbente: **la bolsa de basura tiene que estar a mano** para desechar todo.

La heladera, el horno, la campana extractora y el microondas también se deben limpiar, aunque existen instrucciones detalladas para no comprometer su funcionamiento. En general se emplean esponjas o paños suaves, que no los rayen, muchas veces humedecidos con agua tibia.



No hay que dejar rastros de comida en platos, ollas y cubiertos. (Foto: Pixabay)

Después, **llegará el turno de los utensilios y la vajilla**: es fundamental remojarlos unos minutos en la bacha o un recipiente grande con agua caliente y detergente, para aflojar restos.

Los **lavavajillas** son ideales para esta instancia, ya que ahorran pasos y trabajo, y dejan relucientes los objetos.

Cinco trucos para limpiar la cocina: cómo trapear el piso para que quede reluciente

Por último, hay que ocuparse del **piso de la cocina**, que siempre acumula mugre y manchas de grasa. Para avanzar con su limpieza, inicialmente **se debe barrer** y después recoger los residuos sueltos.

La siguiente instancia es higienizarlo con agua tibia y algún

detergente específico para estas superficies, que viene con aromas a elección. Lo mejor para esparcir el líquido es la **mopa**, aunque el secador también resulta eficaz. **El trapeador tiene que moverse por sectores**, de manera sistemática desde un extremo hacia el otro. Y para terminar hay que pasar un paño absorbente, que no dejará excesos de humedad. De esta manera, la cocina quedará totalmente impoluta.

Fuente: TN