

MalpensaNews

Manutenzione della lavastoviglie: 3 cose da sapere

divisionebusiness · Wednesday, July 26th, 2023

La **lavastoviglie** è uno degli elettrodomestici più utili in una casa, soprattutto quando la famiglia inizia a essere numerosa. Anziché una pila infinita di piatti da lavare che porta via tempo e può creare molta confusione, questo elettrodomestico permette di mettere tutto dentro e occuparsene velocemente: in meno di un'ora, il gioco è fatto. Per questo quando inizia a dare problemi o emanare cattivo odore ci si preoccupa così tanto, temendo che possa essersi danneggiato o rotto. Per assicurarle una vita lunga, quindi, è bene sempre effettuare regolarmente una **manutenzione della lavastoviglie**, con una serie di attività indispensabili proprio per garantire un funzionamento prolungato dell'elettrodomestico. Ma come si fa? Ecco 3 cose da sapere.

Optare per un modello moderno e pulire regolarmente il filtro

Innanzitutto è importante dire una cosa: più l'elettrodomestico è di **buona qualità**, più sarà **semplice** effettuare la **manutenzione**, pulirlo e preservarne l'efficienza. Se ancora non se ne ha una o se la propria è ormai obsoleta e si sta valutando l'acquisto di una nuova, è bene rivolgersi a modelli moderni e a marchi famosi, ad esempio optando per una **lavastoviglie Bosch**, che forniscono prodotti efficienti, resistenti, versatili e a basso consumo, dando un vero valore aggiunto alla propria vita domestica.

Detto questo, per garantire che anche il modello più nuova possa durare a lungo, è bene **preservare la lavastoviglie** in ogni sua parte, a partire dal **filtro**. Posizionato nella parte inferiore della vasca della lavastoviglie, questo elemento impedisce ai residui di cibo di penetrare fino al sistema di scarico. Anche se si presta grande attenzione e ci si ricorda di sciacquare i piatti più incrostati prima di metterli in lavastoviglie, con il tempo inevitabilmente un po' di **residui si accumulano**. E, se non rimossi, possono peggiorare le prestazioni dell'elettrodomestico e causare anche **cattivi odori**.

La pulizia del filtro deve essere regolare, **almeno una volta ogni mese** o un paio al massimo, ed è più semplice di quanto si possa pensare: va estratto e sciacquato sotto l'acqua corrente, aiutandosi con una spazzola per rimuovere ogni traccia residua di cibo, per poi essere rimesso al suo posto e assicurato, seguendo le istruzioni del produttore.

Va usata regolarmente

Un'altra cosa da ricordare è che **più si usa la lavastoviglie, più si preservano le sue condizioni**. Al contrario, se la si utilizza troppo poco il rischio di accumuli e depositi di cibo è maggiore e non interessa solo il filtro, ma anche il fondo stesso della lavastoviglie.

Occorre ricordare quindi di avviarla con frequenza e, almeno una volta al mese, lasciar partire un **ciclo di pulizia automatica**: in questo modo si igienizzerà, uccidendo eventuali batteri con le elevate temperature.

Attenzione al livello del sale

Infine, per la manutenzione della lavastoviglie è importante **verificare anche il livello del sale** con una certa frequenza. Questo elettrodomestico è infatti dotato di una vaschetta apposita per poter inserire il sale, fondamentale per gestire la durezza dell'acqua, **prevenendo l'accumulo di calcare**, in quanto va a ripulire l'addolcitore interno. Il sale ha poi anche un'**azione purificante**: in poche parole, è importante utilizzarlo per un pulito brillante e soddisfacente.

In genere la lavastoviglie è dotata di un'apposita **spia** che avvisa quando il livello di sale non è sufficiente: se si accende è importante non ignorarla, ma provvedere subito a riempire il serbatoio. Naturalmente per un effetto ancora più splendente si può anche utilizzare il **brillantante**, che ha anch'esso un'azione anticalcare.

This entry was posted on Wednesday, July 26th, 2023 at 6:00 am and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.