



UNA CUCINA PULITA

A PARTIRE DALLE PIASTRE

Chi è AFIDAMP

Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori e fabbricanti. Da oltre trent'anni promuove la cultura dell'igiene in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore Ho.Re.Ca.

La pulizia e l'igiene in cucina sono determinanti per garantire la salute degli operatori e dei clienti. Tutte le aree della cucina devono essere curate, pulite e controllate periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Una cucina pulita e in ordine testimonia infatti professionalità e competenza.

Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cotture, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Abbiamo spesso sottolineato, in questa rubrica, come debba essere posta attenzione alla formazione del personale che pulirà gli spazi. Personale che deve sapere cosa pulire,

come farlo, in che modo e con quali tempistiche. Ci occupiamo ora della zona di cottura, in particolare delle piastre, che devono risultare pulite, onde evitare che il cibo su di esse cotto, venga contaminato dai residui carboniosi e cambi di sapore. E' un punto critico della cucina, perché esse sono spesso ricoperte di sostanze grasse e glicidiche che subiscono modifiche nella struttura (carbonatazione, polimerizzazione) a causa delle alte temperature (200-400°C). Per consentire una rimozione facile ed efficace di queste sostanze è quindi necessario agire con regolarità, in diversi momenti della fase di lavoro.

Le piastre, infatti, non vanno pulite solamente alla fine del servizio, ma anche *durante*, per evitare che continuando a utilizzarle i cibi cucinati in un secondo momento si contaminino. E' chiaro che in questa fase non possiamo utilizzare prodotti chimici. Per questo sarebbe opportuno versare **cubetti di ghiaccio** o **acqua**, provocando uno shock termico, che permetterà il distacco dei residui, senza contaminare la superficie con prodotti mentre si cucina.



Va utilizzata poi una **spatola in plastica** per portare i residui al raccogli grasso. Con carta assorbente si può quindi finire di pulire e sgrassare. Alla fine del servizio

andrà poi eseguita una **pulizia più profonda** e, a questo punto, sarà necessario impiegare prodotti detergenti adeguati. Alla fase di pulizia con i detergenti dovrà seguire un **accurato risciacquo**, per evitare che i cibi assumano sapori sgradevoli, dovuti alla non corretta rimozione del prodotto.

Per la pulizia delle piastre di cottura si consiglia di utilizzare **prodotti a elevata concentrazione di alcali** (caustici e non) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco. Si utilizzano direttamente sulle superfici da pulire, spruzzandoli oppure applicandoli con pennello.

L'effetto è migliore se la superficie è **calda** (circa 50°/ 70°C). Si lascia agire il prodotto per un massimo di 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta e poi si risciacqua abbondantemente. Questi **sgrassanti forti** sono prodotti professionali, basati principalmente su composti come l'idrossido di sodio o l'idrossido di potassio, e vanno maneggiati con cura perché sono corrosivi. Queste formulazioni sono leggermente viscosi per favorire il contatto prolungato con le pareti verticali. Si tratta di prodotti con ottima forza lavante, che associata alla temperatura delle superfici distacca lo sporco senza dover raschiare con spazzole e rovinare le superfici.

Un consiglio importante è quello di **non utilizzare utensili aggressivi** che possono rovinare la piastra, perché nei solchi che si generano si annida con più tenacia lo sporco, e risulterà poi più difficile la rimozione. Dopo la pulizia di fine servizio, è opportuno **sanificare** le piastre con prodotti a base di alcol isopropilico e benzalconio cloruro. In caso di periodi di inattività (per esempio durante la chiusura per ferie) conviene proteggere la piastra vaporizzando dell'olio d'oliva sulla superficie, per evitare la formazione di punti di ossidazione.

“ La pulizia delle piastre va fatta durante il servizio e alla fine. Usare detergenti e attrezzature adeguate permetterà una corretta manutenzione e un ottimo risultato gastronomico ”

afidamp

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

www.afidamp.com