

## SCENARI

# PIASTRE, quel “dettaglio” da non sottovalutare nella pulizia delle cucine



Una buona pulizia della cucina parte dalle piastre, che devono essere pulite durante e alla fine del servizio. Afidamp sottolinea l'importanza di utilizzare detergenti e attrezzature adeguate per assicurare una corretta manutenzione e non mutare le qualità organolettiche dei cibi.

**In collaborazione con Afidamp**

Il diavolo, si sa, si nasconde nei dettagli. E siccome per chi pulisce, come per chi deve garantire la massima igiene di un ambiente, il nemico ha un nome ben preciso e si chiama sporcizia, va da sé che tutti i minimi dettagli debbano essere presi in considerazione. Anche quelli a cui normalmente non si pensa.

### Occhio alle piastre

Facciamo l'esempio delle cucine: a che serve fare buone pulizie generali, igienizzare superfici e stoviglie, fare attenzione alle mani e ai locali in cui si preparano gli alimenti, controllare periodicamente tutte le aree e i locali, se poi si ignora la zona di

cottura, a partire dalle piastre? A ricordarcelo è la stessa Afidamp, Associazione che riunisce produttori e distributori di macchine, prodotti e attrezzature per la pulizia professionale, che intervenendo sul tema, richiama l'attenzione sul “dettaglio” delle piastre.

### Pulire con cura

Ogni area della cucina – ricorda l'Associazione – deve essere curata, pulita e controllata periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Oltre ad essere testimonianza di competenza e professionalità, infatti, una cucina pulita garantisce la massima sicurezza di tutti: dal personale che vi



lavora alla clientela. Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cottura, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Con particolare attenzione alla formazione del personale.

### Potenziale ricettacolo di residui organici

Per quanto concerne le piastre, il motivo per cui devono risultare pulite è facilmente immaginabile: si deve evitare che il cibo cotto su di esse venga contaminato dai residui carboniosi, il che – al di là dell'aspetto della sicurezza – comporta immediatamente una “virata” di sapore, con





alterazione delle qualità organolettiche dei cibi stessi. In effetti si tratta di uno dei punti maggiormente critici dell'ambiente-cucina, in quanto sono spesso ricoperte di sostanze grasse e glicidiche che subiscono modifiche nella struttura - come ad esempio carbonatazione e 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. Proprio su questo si concentrano alcune delle osservazioni più interessanti.

### Un'operazione da svolgere "in continuo"

Attenzione, infatti: non basta "una tantum", e nemmeno è sufficiente intervenire soltanto al termine del servizio. Infatti le piastre devono essere pulite anche durante il servizio stesso, per evitare che i cibi cucinati in un secondo momento si contaminino. Si tratta di una fase durante la quale non vanno utilizzati prodotti chimici (per ovvie ragioni!). Potrebbe bastare, ad esempio, provocare uno shock termico versando ghiaccio in cubetti o acqua: ciò, senza contaminare le superfici, provocherà il distacco dei residui.

### Alla fine, pulizia profonda!

Questi ultimi, come Afidamp suggerisce, potranno poi essere portati al raccogli-grasso attraverso l'uso di una spatola in plastica. Si finirà poi di pulire e sgrassare con carta assorbente. Una pulizia più profonda verrà poi eseguita al termine del servizio; e a questo punto sarà necessario impiegare prodotti detergenti adeguati. Particolare attenzione dovrà essere riservata anche al risciacquo: infatti se non viene eseguita bene questa fase, si rischia di nuovo che i cibi assumano sapori sgradevoli.

### La scelta dei giusti prodotti

Anche la scelta dei prodotti dev'essere ben ragionata: si consigliano quelli ad elevata concentrazione di alcali (caustici e no) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco. Si spruzzano o si applicano - con l'aiuto del pennello - direttamente sulla superficie da pulire. Se quest'ultima è calda - circa 50°/70°C - l'effetto sarà migliore. Si lascia agire il prodotto per un massimo di 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta e poi si risciacqua abbondantemente.

### Qualità professionale

Si tratta di 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.

### Agire senza rovinare le piastre

Bisogna anche considerare la necessità di non rovinare la piastra: infatti nei solchi che si possono generare si annida con più tenacia lo sporco, e risulterà poi più difficile la rimozione. Arriviamo alla fase conclusiva: dopo la pulizia di fine servizio, è opportuno sanificare le piastre con prodotti a base di alcol isopropilico e benzalconio cloruro. Cosa fare, infine, in caso di periodi di inattività, come durante la chiusura per ferie o nel caso di attività stagionali? E' importante - dice Afidamp - proteggere la piastra vaporizzando dell'olio d'oliva sulla superficie, per evitare la formazione di punti di ossidazione: un rimedio all'apparenza "artigianale" ma che garantisce sempre risultati sicuri.

