



¿CÓMO MANTENER LA COCINA?

La cocina es sin lugar a dudas uno de los espacios más importantes de la casa. Además de ser el lugar donde preparamos nuestros alimentos, es el sitio donde nos entretenemos y compartimos momentos memorables en familia. Por eso, en este proyecto veremos cómo mantenerla en muy buen estado.

ÍNDICE

1. REPARAR BISAGRAS SUELTAS
2. MANTENIMIENTO DE LA GRIFERÍA
3. MANTENCIÓN DE LOS FLEXIBLES

4. MANTENCIÓN DEL SIFÓN
5. MANTENCIÓN DE LA CAMPANA
6. MANTENCIÓN DE LAS VENTANAS DE LA COCINA

MATERIALES Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR

Materiales

- Palos de fósforo
- Cola fría
- Filtro aireador de grifería
- Flexible de grifería para agua
- Sifón para la cocina
- Filtro de carbón activo o filtro de poliéster
- Limpiador de acero
- Limpiavidrios antiempañante
- Limpiador multiuso
- Papel de diario

Herramientas

- Atornillador manual
- Atornillador eléctrico
- Cuchillo cartonero
- Llave stillson
- Llave francesa

ANTES DE COMENZAR:

Recuerda que la cocina es un espacio que requiere un cuidado diario, revisala periódicamente para comprobar qué necesita atención prioritaria.

1 REPARAR BISAGRAS SUELTAS



La forma más rápida de cuadrar las puertas es ajustando las bisagras*, y un problema frecuente que tienen, son los tornillos sueltos en el calzo. Para la reparación de los calzos, lo importante es:

- Retirar las puertas del mueble.
- Sacar las bisagras con un destornillador eléctrico o manual.
- En los agujeros de los tornillos pondremos palos de fósforo con cola fría.

Una vez secos, usaremos un cuchillo cartonero para retirar el exceso del palo de fósforo. Después:

- Volvemos a poner las bisagras y volvemos a atornillar todo.
- Finalmente, volvemos a instalar la puerta.



***Alejandro Tardel tiene un proyecto muy detallado sobre la regulación de bisagras que lo pueden revisar en [Hágalo Usted Mismo](#).**

2 MANTENIMIENTO DE LA GRIFERÍA



Otro problema frecuente es que falle la grifería a causa del uso, el desgaste y también de la suciedad acumulada.

Para hacer su mantención:

- Retira el aireador (usualmente se desatornillan manualmente) y saca el filtro de su interior.



- Limpia el interior del aireador y el filtro con un cepillo de dientes.
- Si el filtro se encuentra roto, reemplázalo por uno nuevo.
- Vuelve a colocar el filtro en el aireador y atorníllalo nuevamente.

3 MANTENCIÓN DE LOS FLEXIBLES



Además de la grifería, es importante revisar los flexibles que van por debajo del lavaplatos y conectan la salida del agua con nuestra llave. Esta manguera se puede tapar debido a los minerales y sarro que viene en el agua.

- Corta el agua de la cocina.
- Cierra la llave de paso para evitar que salga agua al retirar el flexible.
- Desatornilla el flexible y revisa su interior para ver si tiene sarro acumulado.
- Límpialo por dentro y verifica que el agua vuelva a fluir normalmente.

Los flexibles también se desgastan con el tiempo y el uso, por lo que revisa: si ves desgaste significativo, reemplázalo.



Ten en cuenta que hay distintos tipos de flexibles y es importante elegir el correcto. Para ello considera que:

- Existen flexibles para agua y para gas (en este caso, elige uno para agua).
- Dentro de los flexibles para agua, existen los sanitarios, los de lavadora y los de grifería en general. Verifica que el escogido sea de grifería.
- Verifica el tipo de tuerca: hay con tuerca metálica y otros con llave de ajuste. Elige la que se ajuste a tu grifería.
- Te recomendamos buscar un flexible con recubrimiento metálico, ya que da mayor seguridad en la cocina.
- Verifica que la medida de las tuercas del flexible coincida con las cañerías y grifería de tu cocina.
- Finalmente, verifica que la extensión del flexible sea la justa. Es importante que no quede demasiado estirado y que idealmente no se curve o doble muy pronunciadamente. Mide la distancia con una huincha y elige uno adecuado.

4 MANTENCIÓN DEL SIFÓN



Los elementos orgánicos y desperdicios del lavado de platos pueden tapar el sifón de la cocina. Para solucionarlo:

- Recomendamos poner un recipiente plástico bajo el sifón para contener el agua o material acumulado que pueda caer al retirarlo.
- Una vez con el recipiente, desatornilla el sifón con la mano (o alguna herramienta, de ser necesario) y retíralo para lavar.
- Lávalo y frota muy bien el interior con una escobilla vieja.
- Finalmente, vuelve a atornillar el sifón, verificando poner todos los componentes en el mismo orden en que estaban.

Recomendación

Otro problema frecuente con el sifón es que a veces se producen filtraciones por gomas vencidas o uniones sueltas, lo que hace que el sifón deje de ser hermético. En este caso:

- Reemplaza las gomas viejas por unas nuevas.
- Si no tienes gomas nuevas, se pueden envolver las viejas con mucho teflón y volver a atornillar.
- Si los problemas persisten, puede ser necesario cambiar el sifón.

En [Hágalo Usted Mismo](#) hay un proyecto que detalla el paso a paso de cómo cambiar un sifón.

5 MANTENCIÓN DE LA CAMPANA



La campana es la responsable de extraer los olores, la grasa en suspensión y la humedad de la cocina, pero además evita que toda la casa se vea invadida por los olores. Por eso es importante hacerle un buen mantenimiento:

- Retira las rejillas de la campana.
- Lava las rejillas con detergente y agua caliente, eliminando toda la grasa.
- Cambia los filtros viejos por nuevos. Considera que hay filtros de carbón activado y de poliéster. Los de carbón activado son ideales para las campanas que no tienen un ducto de salida hacia el exterior. Si existe esta salida, entonces se pueden usar los de poliéster.
- Vuelve a instalar las rejillas.



Consejo

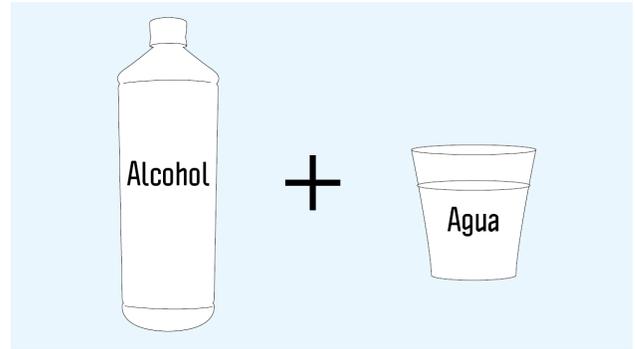
Para limpiar la cocina es bueno usar el producto adecuado a cada superficie. Para el acero inoxidable, es bueno usar un limpiador de acero. Para las superficies de vidrio, los limpiavidrios antiempañantes, y para las superficies como cubiertas de cuarzo o mármol, puedes usar un limpiador multiuso.

6 MANTENCIÓN DE LAS VENTANAS DE LA COCINA



Las ventanas son otro punto de la cocina que acumula grasa, que puede ser responsable de mantener malos olores, por lo que es bueno limpiarlas frecuentemente.

- Un truco es usar limpiavidrios con bicarbonato de sodio, que produce un efecto abrasivo que elimina la grasa acumulada.



- Otra mezcla muy buena es agua con alcohol. Usando esta mezcla, se limpia la ventana con una esponja y luego se seca usando papel absorbente.

Consejo

Siempre ten a mano una caja especial de herramientas para la cocina con un caimán, una llave stillson, una llave francesa, flexibles de repuesto, teflón, destornilladores de cruz y paleta y guárdala en el mueble del lavaplatos en caso de emergencias.



- No te olvides de revisar también si todos los electrodomésticos están en buen estado, para evitar accidentes.

Si realizaste todos los pasos, ¡tu cocina quedó en perfecto estado! ¡A cocinar y disfrutar!