

# Recomendaciones para limpiar encimeras de cocina: una guía completa



Contar con una encimera de cocina en estos tiempos, implica una gran cantidad de ventajas debido a la funcionalidad que ofrecen.

Sin embargo, considerar el mantenimiento encimeras es clave para alargar la vida útil de estos electrodomésticos ¿No sabes cómo limpiar encimera de cocina? ¡Te lo contamos en este blog!

## **Resumen:**

El mantenimiento de tu encimera de cocina ¿Por qué es tan importante?  
Recomendaciones para limpiar tu encimera de cocina

Limpieza de encimera a gas  
Limpieza de encimera de inducción  
Limpieza de encimera de vitrocerámica  
Limpieza encimera eléctrica

#### Preguntas Frecuentes

- ¿Es necesario contratar un servicio de mantenimiento para limpiar encimeras?
- ¿Cuándo debo llamar a un técnico de mantenimiento encimeras?
- ¿Qué no hacer al limpiar mi encimera eléctrica?

#### Conclusión

El mantenimiento de tu encimera de cocina ¿Por qué es tan importante?



Las encimeras de cocina son electrodomésticos que se han convertido en aliados con el paso del tiempo.

En la actualidad, puedes encontrar desde encimeras a gas hasta opciones más sofisticadas como las encimeras de inducción.

La forma en que cuidas tu encimera de cocina te ayudará a que la durabilidad sea mayor, pero esto no es lo único importante. Hay otros aspectos relevantes por los que el mantenimiento es de vital relevancia:

- **Seguridad:** una encimera en mal estado, implica un riesgo durante su uso. Esto aplica, mayormente, en el caso de las encimeras a gas. Si los restos de comida y suciedad se acumulan, puede generar un problema grave al momento de conducir el gas a los quemadores.
- **Ahorro:** limpiar encimera de cocina es también un tema de ahorro. Los quemadores de cocina limpios, permiten que el proceso de calentamiento sea más rápido, lo que implica que consumes menos gas o electricidad, dependiendo del tipo de encimera que poseas.
- **Higiene:** el lugar en que preparas tus alimentos debe estar lo más limpio posible para prevenir la contaminación y enfermedades estomacales.

## Recomendaciones para limpiar tu encimera de cocina



Luego de comprender la importancia del mantenimiento encimeras, es momento de darte una guía breve, sobre cómo limpiar encimera cocinas según su tipo. Revisa esta sección completa:

### Limpieza de encimera a gas

Las encimeras a gas tienen el proceso de mantenimiento más complicado, pues debes demostrar las rejillas y, por supuesto, los quemadores.

Al ser modelos que, generalmente, no son lisos, tienden a ensuciarse mucho más. Si buscas una opción más fácil de limpiar, puedes optar por una [cocina a gas 2 hornillas vidrio templado](#).

Necesitas agua y jabón para comenzar la limpieza. Si es que extraes los fogones, te recomendamos que los desinfectes con mucha precaución.

Una vez que todo esté limpio (incluyendo la superficie de la placa), seca todo muy bien. La humedad en este tipo de encimera, puede causar problemas al momento de encender los quemadores.

## Limpieza de encimera de inducción

La encimera de inducción es uno de los modelos más usados ahora mismo y una de sus mayores ventajas es que limpiarla es bastante fácil, pero debes hacerlo todos los días.

Además de limpiar con un paño húmedo y un poco de agua, regularmente, es crucial que ejecutes algunas medidas de prevención como revisar la parte inferior de las ollas que usas para que la encimera no sufra rayaduras.

Asimismo, para que no aparezcan manchas posteriores a la limpieza, utiliza un paño completamente seco y pásalo por toda la superficie.

## Limpieza de encimera de vitrocerámica

De todos los modelos del mercado, el mantenimiento encimeras de vitrocerámica es de los más difíciles.

El mayor temor de los usuarios de este modelo es que el brillo de la encimera desaparezca por un mal cuidado.

Siendo así, necesitas productos específicos para garantizar no solo la limpieza, sino la estética.

Te recomendamos usar paños suaves o una esponja para el proceso y una espátula. De ningún modo, es conveniente que limpies la encimera con esponjas metálicas.

Algo que debes tener presente antes de limpiar encimera de este tipo es que esté completamente fría. Basta con aplicar tan solo una gota de jabón y un poco de agua para retirar la suciedad más expuesta.

Intenta hacer el movimiento de limpieza circular para un mejor resultado final. Cuando termines con esto, usa la espátula para quitar la suciedad incrustada.

Una vez que hayas terminado de limpiar la placa, usa algún producto limpiador de tu elección y déjalo actuar por unos minutos. Finalmente, retíralo y seca la placa.

Como recomendación adicional, evita utilizar cualquier producto abrasivo en encimeras de este tipo.

## Limpieza encimera eléctrica

El mantenimiento encimeras eléctricas es un proceso que tienes que llevar a cabo con cuidado.

Antes de comenzar a limpiar encimera fijate que esté desconectada de la fuente de electricidad y no olvides esperar que esté completamente fría.

En cuanto al procedimiento, básicamente, es el mismo que para el resto de encimeras de cocina, así que necesitas agua, jabón y un paño suave.

Limpia toda la placa de la cocina para sacar toda la grasa y restos de comida y luego seca muy bien cada parte antes de conectarla nuevamente a la electricidad.

## Preguntas Frecuentes

Ahora que sabes los procesos de mantenimiento encimeras según el tipo de electrodoméstico que tengas, es momento de ver algunas preguntas frecuentes que te ayudarán a conseguir un mejor resultado.

¿Es necesario contratar un servicio de mantenimiento para limpiar encimeras?

Si bien es cierto que puedes llevar un proceso de mantenimiento encimeras simple sin importar de qué tipo sea, lo ideal es que consultes siempre con un [servicio técnico profesional](#). El personal capacitado tiene los materiales adecuados para garantizar la protección de los materiales de tu encimera. Además de esto, son expertos llevando a cabo la extracción de suciedad de encimeras de forma eficiente.

## ¿Cuándo debo llamar a un técnico de mantenimiento encimeras?

Algo que debes tener claro es que no solo necesitas a un experto en mantenimiento encimeras si tu cocina presenta suciedad. Adicionalmente, hay otros contextos en los que requieres de ayuda profesional como por ejemplo, si huele a gas constantemente, si la encimera tiene problemas de encendido o presenta chispazos, si la placa no calienta de manera uniforme o si hay ruidos extraños.

## ¿Qué no hacer al limpiar mi encimera eléctrica?

Hay varias precauciones a tener en consideración y la más importante es no verter agua directamente sobre la placa para prevenir un problema de electricidad.

## Conclusión

El mantenimiento encimeras es realmente importante para extender la durabilidad de estos electrodomésticos. Además de una revisión regular, te sugerimos siempre estar en contacto con expertos que puedan hacerse cargo de procesos de limpieza profundos.

Igualmente, si estás pensando en comprar una encimera de cocina de calidad y te preocupa la instalación y el asesoramiento, te recomendamos confiar en [JIKONI](#)  
¡Consigue tu encimera perfecta HOY!