

**POUR TOUT NETTOYER DANS LA MAISON**

# **LE VINAIGRE**

## **LE CHAMPION DU NETTOYAGE**

*+50 utilisations éprouvées du vinaigre pour l'entretien de la maison.*



**[idee-astuce-bricolage.com](http://idee-astuce-bricolage.com)**

# VINAIGRE POUR LE NETTOYAGE

Le vinaigre blanc distillé est le meilleur pour le nettoyage.

Peut-être l'utilisation de nettoyage la plus ancienne à ce jour,

Le nettoyage au vinaigre est beaucoup plus naturel et sûr que l'utilisation de produits chimiques commerciaux.

Découvrez ci-après toutes les utilisations que vous pouvez faire avec ce super produit naturel:

## Table des matières

<u>Laveur de vitre.....</u>	<u>5</u>
<u>Cuivre terni.....</u>	<u>5</u>
<u>Vaisselle.....</u>	<u>5</u>
<u>Nettoyant pour sols.....</u>	<u>5</u>
<u>Détachant et détachant pour tapis.....</u>	<u>6</u>
<u>Détartre la Machine à café.....</u>	<u>6</u>
<u>Dans l'eau de cuisson.....</u>	<u>6</u>
<u>Conservation du fromage.....</u>	<u>6</u>
<u>Coupe-graisse.....</u>	<u>6</u>
<u>Cirer un plancher.....</u>	<u>7</u>
<u>Désinfection et anti-odeur.....</u>	<u>7</u>
<u>Pinceaux durcis .....</u>	<u>7</u>
<u>Débouche canalisations.....</u>	<u>7</u>
<u>Un excellent nettoyant tout usage.....</u>	<u>7</u>
<u>Pour votre ketchut.....</u>	<u>7</u>
<u>Les oeufs.....</u>	<u>7</u>
<u>Poissons et crevettes en conserve.....</u>	<u>8</u>
<u>Cuisson des fruits.....</u>	<u>8</u>
<u>Jambon.....</u>	<u>8</u>
<u>Friteuse.....</u>	<u>8</u>
<u>Gélatine de fruits.....</u>	<u>8</u>
<u>Herbes.....</u>	<u>8</u>
<u>Pour faire un bon liniment .....</u>	<u>8</u>
<u>Réduisez les dépôts minéraux .....</u>	<u>8</u>
<u>Cuisson du chou.....</u>	<u>8</u>
<u>Peinture.....</u>	<u>9</u>
<u>Eau potable des animaux de compagnie .....</u>	<u>9</u>
<u>Pour une meringue mousseuse.....</u>	<u>9</u>
<u>Pâte à tarte .....</u>	<u>9</u>
<u>Platre.....</u>	<u>9</u>
<u>Pommes de terre.....</u>	<u>9</u>
<u>Volaille .....</u>	<u>9</u>
<u>Conserver les poivrons .....</u>	<u>9</u>

<u>Les olives et les piments.....</u>	<u>9</u>
<u>Cuisson du riz.....</u>	<u>9</u>
<u>Linge.....</u>	<u>9</u>
<u>Cuisson du pain.....</u>	<u>10</u>
<u>Crème maison .....</u>	<u>10</u>
<u>Nettoyage des casseroles.....</u>	<u>10</u>
<u>Nettoyage des mains.....</u>	<u>10</u>
<u>Cuisson de la viande.....</u>	<u>10</u>
<u>Un tonique fort.....</u>	<u>10</u>
<u>Douche .....</u>	<u>10</u>
<u>Nettoyant pour four.....</u>	<u>10</u>
<u>Enlever les taches d'eau.....</u>	<u>10</u>
<u>Pour les pots de fleurs tachés.....</u>	<u>11</u>
<u>Nettoyer le bois brut.....</u>	<u>11</u>
<u>Baignoire à remous.....</u>	<u>11</u>
<u>Solution de nettoyage bon marché.....</u>	<u>11</u>
<u>Dépôts d'eau dure.....</u>	<u>11</u>
<u>Four micro onde.....</u>	<u>12</u>
<u>Vernis pour meubles.....</u>	<u>12</u>
<u>Brasserie.....</u>	<u>12</u>
<u>Aspirateur à vapeur.....</u>	<u>12</u>
<u>Rouille en fonte.....</u>	<u>12</u>
<u>Électroménagers anciens.....</u>	<u>12</u>
<u>Ces articles peuvent aussi vous intéresser:.....</u>	<u>13</u>
<u>Les 5 Erreurs à Eviter Pour Réussir Votre Gazon?.....</u>	<u>13</u>
<u>Comment semer à la volée ?.....</u>	<u>13</u>
<u>Quels végétaux planter dans son jardin .....</u>	<u>13</u>
<u>lave-glace-fait-maison.....</u>	<u>13</u>
<u>... et beaucoup d'autres conseils et astuces.....</u>	<u>13</u>

## **Laveur de vitre**

Un quart de tasse de vinaigre blanc dans un litre d'eau permet d'obtenir un très bon nettoyant pour vitres. Lorsque vous utilisez du vinaigre dans votre eau pour laver les vitres, séchez avec des journaux, vos fenêtres brilleront comme jamais !

## ***Cuivre terni***

Sur cuivre ou alliage de cuivre fortement terni à nettoyer, utiliser une pâte à base de sel et de vinaigre blanc.

## ***Vaisselle***

Du vinaigre blanc mélangé à de l'eau pour rincer la vaisselle après l'avoir lavée afin d'enlever le savon et de la laisser parfaitement propre. Cela enlève également les résidus de savon de vos mains en même temps.

Versez 1/4 tasse de vinaigre blanc avec du savon à vaisselle - l'eau doit être chaude (pas bouillante). C'est idéal pour nettoyer votre vaisselle (cette solution enlève toutes les taches et la graisse), nettoyer vos casseroles et poêles en acier inoxydable, etc., nettoyer votre four et toute la cuisinière (c'est mieux que les nettoyants pour four. Cela enlèvera tous les graisses, juste tamponner et laisser reposer pendant quelques minutes puis essuyer), et les armoires de la cuisine.

Versez 1/4 tasse de vinaigre blanc dans le cycle de rinçage de votre lave-vaisselle pour des plats étincelants et sans traces à chaque fois !!

## ***Nettoyant pour sols***

Ajouter 1/2 tasse de vinaigre blanc dans 4/5 litres d'eau pour garder vos sols en vinyle sans traces propres et brillants.

### ***Détachant et détachant pour tapis***

En tant que détachant pour tapis - prenez un flacon pulvérisateur à gâchette et remplissez-le d'une partie de vinaigre blanc pour sept parties d'eau. Prenez un deuxième flacon pulvérisateur et remplissez-le avec une partie d'ammoniac blanc non moussieux et sept parties d'eau. Saturer la tache avec la solution de vinaigre. Laisser reposer quelques minutes et éponger soigneusement avec un chiffon blanc et propre. Passer ensuite sur la zone avec la solution d'ammoniaque, laisser reposer et éponger à nouveau.

Répétez jusqu'à ce que la tache disparaisse.

### ***Détartre la Machine à café***

Remplissez le réservoir à moitié avec du vinaigre blanc et faites fonctionner la cafetière comme vous le faites normalement, puis faites-la fonctionner une fois pleine d'eau pour la rincer. Votre cafetière sera impeccable.

### ***Dans l'eau de cuisson***

Ajouter une cuillerée de vinaigre de cidre à l'eau de cuisson pour rendre le chou-fleur blanc et propre.

### ***Conservation du fromage***

Gardez-le frais plus longtemps en l'enveloppant dans un torchon imbibé de vinaigre et en le conservant dans un contenant hermétique.

### ***Coupe-graisse***

Le vinaigre est un excellent dégraissant. Faites bouillir nos cuves de friture chaque semaine avec du vinaigre blanc et de l'eau. Très rentable et très sûr - pas de produits chimiques agressifs, pas de risque d'incendie. Utilisez également du vinaigre pur pour nettoyer les hottes du gril. Encore une fois, très bon marché et fait un travail fantastique.

### ***Cirer un plancher***

Lorsque vous cirez un sol après l'avoir frotté avec un décapant pour sol, utilisez 1 tasse de vinaigre blanc pour rincer l'eau. Il neutralise les produits chimiques et améliore l'adhérence de la cire ou de la couche de finissage.

### ***Désinfection et anti-odeur***

Essayez les bocaux de conserves et les aliments en conserve avec du vinaigre blanc ou de cidre pour éviter les bactéries productrices de moisissures. Éliminer également la moisissure, la poussière et les odeurs, essayez les murs avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Nettoyez la boîte à pain et les récipients alimentaires avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc pour garder une odeur fraîche et propre.

### ***Pinceaux durcis***

Laissez tremper dans du vinaigre blanc bouillant et rincer à l'eau chaude savonneuse.

### ***Débouche canalisations***

Versez du vinaigre blanc bouillant dans les canalisations pour les déboucher et les nettoyer.

### ***Un excellent nettoyant tout usage***

Du vinaigre blanc mélangé à du sel. Nettoie le cuivre, le bronze, le laiton, la vaisselle, les casseroles, les poêles, les poêles, les verres, les fenêtres. Bien rincer. Efficace également pour nettoyer les briques du foyer

### ***Pour votre ketchup***

Faites durer longtemps votre ketchup et autres condiments en ajoutant du vinaigre de cidre.

### ***Les oeufs***

Lorsque vous faites bouillir des œufs, ajoutez un peu de vinaigre de cidre à l'eau pour empêcher le blanc de s'écouler d'un œuf fêlé. Lorsque vous pochez des œufs, ajoutez une cuillère à café de vinaigre de cidre à l'eau pour éviter la séparation.

### ***Poissons et crevettes en conserve***

Pour leurs donner un goût fraîchement pêché, trempez-le dans un mélange de xérès et 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre.

### ***Cuisson des fruits***

Ajouter une cuillerée de vinaigre cidre lors de la cuisson des fruits pour améliorer la saveur.

### ***Jambon***

Ajoutez du vinaigre de cidre au jambon bouillant pour améliorer la saveur et réduire le goût salé. Frotter du vinaigre cidre sur l'extrémité coupée du jambon non cuit pour éviter la moisissure.

### ***Friteuse***

Ajoutez du vinaigre de cidre dans votre friteuse pour éliminer le goût gras.

### ***Gélatine de fruits***

Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre de cidre à la gélatine de fruits pour la maintenir ferme.

### ***Herbes***

Faites tremper votre herbe préférée dans du vinaigre de cidre jusqu'à ce que vous ayez un goût et un arôme agréables.

### ***Pour faire un bon liniment***

battre 1 œuf entier, ajouter 1 tasse de vinaigre de cidre et 1 tasse de térébenthine. Mélangez.

### ***Réduisez les dépôts minéraux***

Pour réduire les dépôts minéraux dans les tuyaux, les radiateurs, les bouilloires et les réservoirs en ajoutant du vinaigre blanc dans le système.

### ***Cuisson du chou***

Évitez les odeurs de chou en ajoutant du vinaigre de cidre à l'eau de cuisson.

### ***Peinture***

La peinture adhère mieux au métal galvanisé qui a été essuyé avec du vinaigre blanc.

### ***Eau potable des animaux de compagnie***

Ajoutez du vinaigre de cidre blanc pour éliminer les odeurs et favoriser le pelage brillant.

### ***Pour une meringue moussueuse***

Battre 3 blancs d'œufs avec une cuillère à café de vinaigre de cidre.

### ***Pâte à tarte***

Ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre à votre recette de pâtisserie pour une croûte exceptionnelle.

### ***Plâtre***

Une demi-cuillère à café de vinaigre blanc par litre de plâtre de ragréage vous laisse plus de temps pour travailler le plâtre avant qu'il ne durcisse.

### ***Pommes de terre***

Empêchez la décoloration des pommes de terre épluchées en ajoutant quelques gouttes de vinaigre de cidre à l'eau. Elles se conserveront frais pendant des jours au réfrigérateur.

### ***Volaille***

Ajouter du vinaigre de cidre pour augmenter la production d'œufs et produire une viande tendre.

### ***Conserver les poivrons***

Mettre les poivrons fraîchement cueillis dans un bocal stérilisé et finir de remplir de vinaigre de cidre bouillant.

### ***Les olives et les piments***

Se conservent indéfiniment s'ils sont recouverts de vinaigre et réfrigérés.

### ***Cuisson du riz***

Ajouter 1 c. vinaigre de cidre à l'eau de cuisson pour un riz plus moelleux.

### ***Linge***

Ajouter du vinaigre blanc à l'eau de rinçage du linge : élimine tout le savon et prévient le jaunissement

### ***Cuisson du pain***

Pour une croûte brillante sur du pain et des petits pains maison : juste avant la fin de la cuisson, sortez-les, badigeonnez les croûtes de vinaigre de cidre, remettez au four pour terminer la cuisson.

### ***Crème maison***

Mélanger 1 tasse de fromage cottage, 1/4 tasse de lait écrémé et 1 c. vinaigre de cidre.

### ***Nettoyage des casseroles***

Faites bouillir du vinaigre blanc et de l'eau dans des casseroles pour enlever les taches.

### ***Nettoyage des mains***

Enlevez les taches de baies des mains avec du vinaigre de cidre ou blanc.

### ***Cuisson de la viande***

Lorsque vous faites bouillir de la viande, ajoutez une cuillerée de vinaigre de cidre à l'eau pour la rendre plus tendre. Auparavant si c'est le cas, faites mariner la viande dure dans du vinaigre pendant la nuit pour lattendrir.

### ***Un tonique fort***

Combinez des œufs crus, du vinaigre de cidre et du poivre noir. Bien mélanger.

### ***Douche***

6 à 12 cl de vinaigre de cidre dans 2 litres d'eau tiède.

### ***Nettoyant pour four***

Pour éviter que votre four fraîchement nettoyé empeste votre maison la prochaine fois que vous cuisinerez quelque chose, essuyez-le avec du vinaigre blanc versé directement sur l'éponge en guise de rinçage final. Il neutralise l'alcali dur des nettoyants pour four.

### ***Enlever les taches d'eau***

Enlevez les taches d'eau sur le cuir en frottant avec un chiffon imbibé d'une solution de vinaigre blanc et d'eau.

### ***Pour les pots de fleurs tachés***

Cette coloration qui se produit dans les pots de fleurs en argile et en plastique et leurs soucoupes part immédiatement - aucun frottement n'est nécessaire. Remplissez simplement l'évier de la cuisine avec de l'eau froide et ajoutez du vinaigre blanc ordinaire environ 2/3 d'eau et 1/3 de vinaigre. Faire tremper les pots et les soucoupes jusqu'à ce qu'ils aient l'air propres et neufs (cela prend parfois une heure). Laver à l'eau et au savon avant de réutiliser.

### ***Nettoyer le bois brut***

Le vinaigre blanc peut également être utilisé pour nettoyer le bois brut, comme une planche à découper en bois. Versez du vinaigre pur sur le bois, puis utilisez une éponge pour absorber la saleté. Assurez-vous d'essuyer dans le sens du grain du bois, en commençant par une extrémité et en progressant vers l'autre. De cette façon, la saleté dont vous essayez de vous débarrasser ne sera pas repoussée dans le grain du bois.

### ***Baignoire à remous***

Versez environ 4 litres de vinaigre blanc dans l'eau de votre bain à remous, une fois par an et faites-le fonctionner. Cela empêchera les jets de se boucher à cause des résidus de savon, etc.

### ***Solution de nettoyage bon marché***

1/3 part de vinaigre blanc 1/3 part d'alcool à friction 1/3 part d'eau  
3 gouttes de liquide vaisselle

Mélangez cela dans un flacon pulvérisateur (recyclé) et vous avez l'équivalent du nettoyeur pour sols. Il suffit de vaporiser et de nettoyer ; également idéal pour désodoriser une pièce et pour un nettoyage rapide. Utilisez-le sur tous les sols carrelés avec d'excellents résultats, l'alcool est ajouté pour le faire sécher plus rapidement.

### ***Dépôts d'eau dure***

Utilisez du vinaigre blanc pour vous débarrasser des dépôts d'eau dure autour de votre évier (tartre). Trempez une serviette en papier avec du vinaigre et placez-la autour de la zone qui doit être nettoyée ou pour nettoyer le robinet, vous pouvez tremper la serviette et l'enrouler autour, puis la mettre en place avec un élastique. Faites-le pendant la nuit et le lendemain matin, c'est un jeu d'enfant à nettoyer. C'est également sans danger pour les robinets en laiton.

### ***Four micro onde***

Nettoyez votre micro-ondes, utilisez 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc, une tasse d'eau tiède et 1 ou 2 gouttes de savon à vaisselle dans un petit bol allant au micro-ondes.

Mettez-le au micro-ondes à puissance élevée pendant 3-4 minutes et laissez reposer pendant 15 minutes. Essayez ensuite le micro-ondes avec une éponge humide. La vapeur et l'utilisation de vinaigre détachent l'accumulation dans le micro-ondes.

### ***Vernis pour meubles***

Cirage pour meubles à parts égales de vinaigre blanc et d'huile végétale. Essayez-le et polissez avec un chiffon doux.

### ***Brasserie***

Pour nettoyer la dinanderie à l'état neuf sans frotter, préparer une solution de 1 part de vinaigre blanc pour 10 parts d'eau. Pour nettoyer les lampes en laiton, dévisser les sections, tremper les dans un seau. Toutes les ternissures vertes et noires se détachent en un rien de temps.

### ***Aspirateur à vapeur***

Utilisez un aspirateur à vapeur de vinaigre blanc pour rincer vos tapis après le shampooing. Le tapis restera frais plus longtemps, il enlève tout résidu de détergent. Utilisez un quart de tasse, pour environ 4 litres d'eau.

### ***Rouille en fonte***

Solution de vinaigre blanc 2 parties de vinaigre 1 partie d'eau pour nettoyer la rouille des casseroles en fonte. Nettoyer les anciennes casseroles en fonte tremper la casserole toute la nuit dans la solution de vinaigre et le vinaigre dissout simplement la rouille. Les casseroles très rouillées peuvent être laissées tremper une soirée supplémentaire. Cela dit, ne le laissez pas trop longtemps ou vous n'aurez plus de casserole. Le vinaigre dissout en fait le métal. Cela fonctionnerait également sur les nouvelles casseroles en fonte.

### ***Électroménagers anciens***

Pour nettoyer les appareils anciens : Versez du vinaigre blanc directement de la bouteille sur une éponge ou versez-le dans une casserole pour faire tremper les accumulations tenaces pendant quelques minutes. Après le premier nettoyage de votre appareil, les futurs nettoyages rapides sont plus faciles à l'aide d'un petit flacon pulvérisateur avec de l'eau vinaigrée diluée.

## ***Ces articles peuvent aussi vous intéresser:***

- [Les 5 Erreurs à Eviter Pour Réussir Votre Gazon?](#)
- [Comment semer à la volée ?](#)
- [Quels végétaux planter dans son jardin](#)
- [lave-glace-fait-maison](#)
- ... [et beaucoup d'autres conseils et astuces](#)