

Des conseils de la part des experts du nettoyage!

Que ce soit le temps de laver une grande quantité de vaisselle ou quelques articles seulement, employez un détergent efficace, peu importe la marque que vous choisissez.

Parmi les articles qu'il faut laver à la main, il y a notamment:

- les ustensiles d'aluminium
- les articles de fonte
- la porcelaine (peinte à la main ou antique)
- le cristal
- la coutellerie
- les verres décorés
- la céramique ou le grès peint(e) à la main
- les couteaux à manche creux
- les verres à lait
- l'étain
- le plastique
- l'argent
- les articles de bois
- n'importe quoi contenant un métal précieux (p. ex., une bordure en or)

LISEZ L'ÉTIQUETTE!

L'industrie s'efforce de partager des renseignements pertinents sur les produits de nettoyage avec les consommateurs pour que ceux-ci comprennent mieux les produits qu'ils emploient à domicile et dans leur milieu.

- L'étiquette renseigne sur l'utilisation et l'efficacité du produit, sur les risques que son emploi comporte, sur la bonne façon de le manipuler et de l'entreposer et sur les premiers soins à prodiguer en cas d'accident.
- Certaines étiquettes énumèrent les ingrédients présents dans le produit; le fabricant emploie des noms chimiques courants, des noms techniques ou une description de la classe ou de la fonction (teinture, parfum, agent de conservation).

Les consommateurs qui veulent plus de détails sont invités à communiquer avec le fabricant ou à visiter son site Internet.

Symboles et autres marques d'étiquetage

Le fabricant peut employer des sceaux et des homologations pour mettre en lumière diverses qualités de son produit que certains consommateurs pourraient rechercher. Il se peut qu'il recoure à une homologation d'une tierce partie pour corroborer des qualités particulières de son produit. Certaines marques, telles que les flèches symbolisant le recyclage, peuvent se rapporter à l'emballage; d'autres, y compris celles employées pour désigner les produits Kasher pour la Pâque ou les produits Kasher ordinaires, concernent le contenu. Certains symboles ou marques d'étiquetage peuvent se rapporter au contenu et à l'emballage.

PRODUITS

• **Détergent à vaisselle** – Un liquide, un gel, ou une mousse concentrée qui a un bon pouvoir nettoyant, est doux pour les mains et n'endommage ni la vaisselle ni les autres articles lavables et qui se présente dans un emballage pratique muni d'un bec distributeur facile à utiliser. Les détergents à vaisselle s'emploient d'habitude avec une éponge, une lavette ou un autre outil à laver la vaisselle.

• **Chiffons à laver la vaisselle** – Lingettes jetables qui peuvent avoir un côté rugueux pour le récurage et qui sont imprégnés d'un détergent à vaisselle. Ces chiffons servent une fois et sont parfaits pour le consommateur soucieux du côté pratique des choses

INGRÉDIENTS

Les ingrédients suivants sont souvent employés dans les savons et les détergents pour le lavage de la vaisselle à la main; tous les produits ne contiennent pas tous les ingrédients.

• **Agents nettoyants/Surfactants** – Ils soulèvent la saleté et servent à déloger la graisse.

• **Agents de stabilité et de distribution** – Ils conservent sa consistance au produit dans diverses conditions d'entreposage et lui fournissent des caractéristiques de distribution souhaitables.

• **Additifs pour la douceur** – Ils peuvent comprendre des agents hydratants, des émoullients et des huiles, des composés protéiques ou d'autres ingrédients neutralisants ou bénéfiques.

• **Parfum** – Il est ajouté pour produire une odeur agréable et distinctive

• **Agents de conservation** – Ils aident à prévenir, dans le produit, la croissance de tout agent microbien qui pourrait en modifier la couleur ou l'odeur, en réduire le rendement et/ou entraîner la séparation des ingrédients.

• **Colorants** – On les ajoute pour donner au produit son caractère propre et une allure attrayante.

• **Enzymes** – Ils aident à dissoudre les taches rebelles et la saleté incrustée.

• **Agents encapsulés** – Ils procurent leur stabilité à certaines matières/certains additifs (ex., produit hydratant ou parfum).



LA SÉCURITÉ D'ABORD

- Comme la nourriture vient en contact avec la vaisselle, il importe de choisir un détergent spécialement formulé pour la vaisselle.
- Avant d'utiliser quelque produit nettoyant que ce soit, lisez toujours le mode d'emploi et les avertissements inscrits sur l'étiquette par le fabricant ou le distributeur.
- Comme vous le feriez pour tout autre produit nettoyant ménager, entreposez le détergent à vaisselle dans un endroit sûr hors de la portée des petits enfants et des animaux familiers.
- Ne mélangez pas les détergents à vaisselle avec d'autres produits nettoyants : il pourrait en résulter des émanations irritantes (voire toxiques).
- Conservez le détergent dans son contenant original, tout en veillant à ce que l'étiquette reste intacte.
- Si quelqu'un avale un produit nettoyant, que celui-ci vient en contact avec les yeux ou que des émanations irritantes issues de la combinaison de produits chimiques sont inhalées, lisez immédiatement les consignes d'urgence figurant sur l'étiquette, y compris tout numéro de téléphone à composer. Si ces renseignements ne sont pas clairs, communiquez avec le centre national antipoison, en composant sans frais le **1-800-222-1222** (aux États-Unis). Afin de repérer un centre provincial antipoison au Canada, consultez le site Internet <http://www.healthycleaning101.org/french/safety-f.html>. Si une personne perd conscience, ne respire pas ou tombe en état de choc, composez le 911.

MODE D'EMPLOI

Le lavage de la vaisselle à la main – Méthode

Les gens recourent principalement à deux méthodes pour laver leur vaisselle. Ou bien ils « diluent » le détergent dans un bac à vaisselle ou un évier rempli d'eau chaude, ou bien ils « appliquent » directement le produit sur une éponge ou une lavette et nettoient ensuite la vaisselle sale. La première méthode est plus économique, et la seconde, plus pratique. Des fabricants de porcelaine culinaire précisent bien que certains de leurs produits craignent l'eau; lisez donc le mode d'emploi de vos articles de cuisine. Voici quelques conseils utiles qui faciliteront le lavage de la vaisselle et le rendront plus efficace :

Faire tremper : Enlevez les restes de nourriture et la graisse à l'aide d'une spatule de caoutchouc ou de serviettes de papier. Ne versez jamais la graisse dans l'évier, car vous risqueriez ainsi de boucher les tuyaux. Il faut d'abord faire tremper la vaisselle pour amollir les taches tenaces de graisse ou de nourriture brûlée ou collée. Pour ce faire, ajoutez un détergent à vaisselle liquide ou du bicarbonate de soude dans l'évier, le bac à vaisselle ou la casserole sale, puis remplissez le récipient d'eau chaude. Immergez la vaisselle sale et la porcelaine culinaire (si cela est autorisé par le fabricant), et laissez tremper pendant 15 à 30 minutes. Évacuez ensuite l'eau et lavez la vaisselle et les articles de cuisine.

Laver : Utilisez de l'eau chaude et propre et un détergent. Lavez d'abord les articles peu sales, c'est-à-dire, en général, la verrerie et la coutellerie, puis les assiettes, les plats de service et, enfin, les ustensiles de cuisine qui restent.

Changez l'eau si elle devient trop grasseuse ou trop froide, ou si les bulles de savon disparaissent; autrement, vous n'éliminerez pas entièrement la pellicule et la saleté présentes sur la vaisselle. Manipulez les couteaux de cuisine avec prudence en les saisissant par le manche; ne les empilez pas dans l'évier ou le bac à vaisselle, mais lavez-les un à un et disposez-les, le manche vers le haut, dans le plateau d'égouttage. Soyez prudents en manipulant la verrerie, surtout les articles délicats qui pourraient se briser et causer une blessure.

Rincer : Rincez la vaisselle en l'immergeant dans l'évier ou une casserole remplie d'eau claire, en la faisant passer sous le robinet ou un jet d'eau chaude, ou encore, après l'avoir disposée dans un panier à vaisselle, en l'aspergeant d'eau. Assurez-vous de rincer l'intérieur des tasses, des bols et des verres.

Sécher : Il est plus facile de laisser la vaisselle sécher à l'air que de l'essuyer. Cependant, il est particulièrement utile d'employer une serviette propre quand la verrerie ou la coutellerie est tachée ou qu'une pellicule s'y est formée. Polir l'argenterie avec un chiffon doux, propre et non pelucheux en améliore en fait la patine. Les serviettes de papier sont pratiques pour essuyer les casseroles, surtout quand l'opération risque de laisser des traces de graisse sur une serviette en tissu ou de la décolorer.

MISE AU REBUT

1. **Utilisez tout le produit.** Si ce n'est pas possible, donnez-le à quelqu'un qui pourra s'en servir. Assurez-vous que l'étiquette est intacte!
2. **Éliminez convenablement toute quantité inutilisée du produit.**
 - Lisez et suivez le mode d'emploi en ce qui concerne la façon de mettre le produit au rebut.
 - Ne mélangez pas des produits différents quand vous les mettez au rebut.
 - Ne réutilisez pas les contenants à d'autres fins.
3. **Recyclez les contenants vides.** Il convient de recycler les contenants vides de détergents pour lavage de la vaisselle à la main, là où les installations nécessaires existent. Quand vous vous débarrassez des contenants vides, consultez le coordonnateur local du recyclage pour savoir quels genres de contenants de plastique ou de carton peuvent être mis au recyclage.



CONSEILS POUR PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Suivez les directives figurant sur l'étiquette et n'utilisez que la quantité de détergent nécessaire pour laver votre vaisselle.
- Enlevez les restes de nourriture et la graisse excessive avant de laver la vaisselle.
- Faites tremper la vaisselle pour amollir les taches tenaces et réduire ainsi la quantité de détergent et l'effort nécessaires pour les nettoyer.
- Lavez la vaisselle dans l'évier ou dans un bac à vaisselle remplie d'eau savonneuse, au lieu de faire couler l'eau, même s'il n'y a que quelques articles, ou encore, fermez le robinet pendant que vous frottez.
- Accumulez la vaisselle sale au lieu de dépenser de l'eau chaude pour ne laver que quelques articles. Faites tremper la vaisselle pour amollir et soulever la nourriture collée.
- Rincez la vaisselle en immergeant chaque article dans un bac rempli d'eau, ou en la disposant dans un panier, puis en l'aspergeant d'eau. Évitez de faire couler l'eau continuellement pendant le rinçage.
- Laissez la vaisselle sécher à l'air, au lieu d'utiliser des chiffons ou des serviettes de papier que vous devriez ensuite mettre à la lessive ou jeter.
- Recyclez les contenants de détergents à vaisselle quand ils sont vides

LE SOIN DE LA VAISSELLE : FOIRE AUX QUESTIONS

Q. : *Puis-je utiliser du détergent pour lavage de la vaisselle à la main dans mon lave-vaisselle?*

R. : Non. La présence des bulles savonneuses empêchera le lave-vaisselle de laver convenablement la vaisselle et de la rincer à fond. N'employez pas de détergent à lave-vaisselle pour laver la vaisselle à la main, car il risque d'irriter la peau et d'endommager des articles de vaisselle fragiles.

Q. : *Comment puis-je laver facilement des casseroles souillées par des taches rebelles et incrustées?*

R. : Faites tremper les casseroles pour enlever les taches rebelles. Cela donne aux ingrédients du détergent le temps de décomposer la saleté de manière que vous puissiez ensuite enlever les taches plus facilement

Q. : *Puis-je utiliser de l'eau froide pour laver ma vaisselle?*

R. : En général, il vaut mieux utiliser de l'eau chaude pour laver la vaisselle à la main, car l'eau chaude aide à déloger la graisse et la saleté (ce qui réduit le travail de récurage).

Q. : *Puis-je employer du détergent pour lavage de la vaisselle à la main pour nettoyer des taches sur ma moquette ou pour prendre mon bain?*

R. : De nombreux détergents à vaisselle sont polyvalents et peuvent servir à nettoyer la porcelaine culinaire, les casseroles, les ustensiles, les mains sales et des vêtements délicats, mais on ne recommande pas de les employer pour nettoyer les moquettes, les tapis ou les fenêtres, ou encore pour prendre son bain ou se laver la tête.

Année de publication : 2009

La présente fiche documentaire de la SDA a été rédigée par le Comité d'éducation des consommateurs de la Soap and Detergent Association. Elle vise à renseigner et à éduquer et elle n'est donc pas protégée par un droit d'auteur. La SDA et les entreprises qui en sont membres ne donnent aucune garantie explicite ou implicite quant aux renseignements contenus dans la fiche, et elles n'assument aucune responsabilité quant à l'utilisation qui en sera faite.



The Soap and Detergent Association
SITE WEB: www.cleaning101.com



L'Association Canadienne
de la Savonnerie et de la Détergence
SITE WEB: www.healthycleaning101.org