

Comment enlever les odeurs de friture ?

Découvrez 5 astuces pour enlever les odeurs de friture qui imprègnent votre intérieur. De quoi faire flotter un



parfum de fraîcheur dans l'air !

Quoi de plus désagréable qu'un intérieur qui sent la frite ? Pas de panique, cela ne veut pas dire que vous devez renoncer à la raclette ou à la fondue bourguignonne ! Mais vous risquez d'avoir besoin d'astuces simples et efficaces pour enlever les odeurs de friture. Vinaigre blanc ou papier d'Arménie, suivez le guide !

Nos astuces :

Aérer la pièce

Faire bouillir du vinaigre blanc

Déodoriser avec de l'huile essentielle

Brûler du papier d'Arménie

Fabriquer un pot-pourri

1. Aérer la pièce

A priori, cette astuce coule de source. Notre premier réflexe pour nous débarrasser de mauvaises odeurs dans un intérieur, c'est ouvrir la fenêtre ! Oui, mais notez qu'en hiver, cette brillante idée nous apparaît nettement moins bienvenue... Pourtant, il est essentiel d'aérer pendant une dizaine de minutes minimum pour enlever les odeurs de friture. À défaut, pensez à allumer votre hotte de cuisine pendant que vous faites frire des aliments. Et si cela ne suffit pas, passez à la vitesse supérieure !



2. Faire bouillir du vinaigre blanc Vous le savez déjà, le vinaigre blanc est un précieux allié pour bon nombre de tâches ménagères. Figurez-vous que c'est aussi un désodorisant naturel ! Et il est particulièrement efficace lorsqu'il est porté à ébullition. Faites bouillir un peu de vinaigre blanc dans une casserole sans couvercle : les vapeurs vont ainsi s'échapper pour neutraliser les odeurs de friture. Vous pouvez aussi remplacer le vinaigre blanc par des clous de girofle dans de l'eau ou par du jus de citron.

3. Désodoriser avec de l'huile essentielle

Les huiles essentielles sont particulièrement efficaces pour enlever les odeurs de friture, à condition de les choisir naturelles et de les utiliser correctement. Si vous possédez un diffuseur électrique d'huiles essentielles

[Visualiser l'article](#)

, suivez les indications sur le mode d'emploi. Sinon, déposez 4 à 5 gouttes d'huile essentielle sur une soucoupe près d'une source de chaleur ou sur un coton. On vous conseille l'huile essentielle d'eucalyptus radié ou celle de pin maritime pour un bon coup de frais anti mauvaises odeurs !



4. Brûler du papier d'Arménie



On y pense rarement, mais le papier d' Arménie est idéal pour aider à se débarrasser d'odeurs de friture, sans compter qu'il est écologique et peu cher. Il suffit d'en brûler une fine feuille pour chasser efficacement les mauvaises odeurs. Grâce à des composants naturels, un rituel original et un parfum reconnaissable entre tous, il a tout bon. On préfère vous prévenir : vous risquez de devenir accro ! Et faute de papier d' Arménie, vous pouvez aussi faire brûler de l'encens ou une bougie au parfum assez marqué.

5. Fabriquer un pot-pourri Entre un pot-pourri et des odeurs de friture, vous voyez mal comment retrouver un intérieur au parfum agréable. Pourtant détrompez-vous, les pots-pourris sont très utiles pour enlever délicatement les odeurs de friture. Et plutôt que d'en acheter un dans le commerce, souvent plein de parfums de synthèse, on vous recommande plutôt de fabriquer le vôtre ! Mettez-y ce que vous aimez (bâtons de cannelle, écorces d'agrumes, fleurs de lavande, feuilles d'eucalyptus, etc) pour obtenir un vrai désodorisant naturel, fait maison !