
Plamy - sprzątanie w kuchni

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 razy.

- Zlewozmywaki ze stali nierdzewnej trzeba często wycierać suchą ścierką, bo woda może zostawić na ich powierzchni trudne do usunięcia plamy. Gdy już powstaną, trzeba je potraktować ciepłym roztworem octu.

- Baterie nad zlewozmywakami po wyczyszczeniu specjalnym środkiem można przetrzeć sokiem z cytryny, aby były lśniące.

- Naczynia ze szkła żaroodpornego nie wolno szorować proszkiem, nawet najdelikatniejszym. Najlepiej "odmoczyć" ślady po przypalonych potrawach w wodzie z detergentem i umyć miękkim zmywaczem.

- Garnki aluminiowe myje się odpowiednimi środkami lub proszkiem do zębów wymieszany z octem na gęstą pastę. Następnie bardzo dokładnie myje się i spłukuje.

- Ruszty, na których stawia się garnki z potrawami na kuchence gazowej /także w piekarniku/, trzeba namoczyć na kilka godzin w ciepłej wodzie z detergentem, a potem wyszorować ryżową szczotką. Spłukać wodą z octem, wysuszyć i włożyć na miejsce.

- Brytafanny i patelnie należy jeszcze ciepłe posypać gruboziarnistą solą i oczyścić /ile się da/ zwilżonym papierem. Następnie zalać letnią wodą z detergentem i gdy przypalenia się odmoczą, umyć ostrym zmywaczem /oczywiście, jeśli nie są pokryte teflonem/.

- W piekarniku wszelkie zabrudzenia posypujemy na świeżo solą i wycieramy papierem. Gdy ostygnie, szorujemy ostrym proszkiem, obficie spłukując. W sprzedaży bywają środki do czyszczenia przypaleń w bardzo wygodnej postaci aerozolu. Warto zaopatrzyć się w nie, jeśli często korzystamy z piekarnika.

- Emaliowane zlewozmywaki łatwo się rysują. Umyte gorącą wodą z dodatkiem detergentu /środek do zmywania naczyń/ i obficie spłukane po każdym użyciu, a następnie wyłożone ochronną kratką plastikową /do kupienia w sklepach z artykułami gospodarstwa domowego/ dłużej będą jak nowe.