

---

# Czyszczenie kuchenki gazowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3433 razy.

1. Kuchenkę gazową należy konserwować i systematycznie dbać o jej czystość. Co pewien czas przeprowadzamy generalne mycie. Do dużej miski lub wanny nalać sporo gorącej wody i dodać detergentu. Zamknąć dopływ gazu do kuchenki, zdjąć kratkę, na której stawia się garnki, odjąć palniki, wyjąć z piekarnika ruszty, blaszki i wszystko to włożyć na 3-4 godziny do przygotowanej kąpieli. Szczotką do szorowania butelek i cieniutkim drucikiem przeczyszczyć otwory w palnikach. Gąbką maczaną w ciepłej mydlanej wodzie wymyć płytkę kuchenki oraz wnętrze piekarnika, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Odmakające w kąpieli kratki i ruszty wyszorować ostrą ryżową szczotką, wypłukać kilkakrotnie w gorącej wodzie, osuszyć i założyć na właściwe miejsca. Zrobić próbę, czy gaz dochodzi do palników, czy płomień jest niebieski, równy, spokojny i bez "wąsów".

Żeliwne kratki można także zanurzyć na całą noc w misce z nie rozcieńczonym octem. Rano wyjąć, wyszorować i opłukać.