

Plamy - sprzątanie w kuchni

Dodany przez patryshia

- 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 przypalanej potrawie w wodzie z detergentem i umyć miękkim zmywaczkiem.
- Garnki aluminiowe myje się odpowiednimi środkami lub proszkiem do zębów wymieszanym 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 zmywaczkiem /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.