

Ο πιο οικολογικός και αποτελεσματικός τρόπος να καθαρίσετε τον φούρνο σας!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό: urbangreengirl.wordpress.com

Όσο και να προσέχουμε, ο φούρνος λερώνεται και τα φαγητά μένουν μέσα και απανθρακώνονται σε κάθε ψήσιμο. Τα ειδικά προϊόντα που υπάρχουν στο εμπόριο είναι βαριά χημικά και περιέχουν ουσίες που μπορούν ακόμα και να μείνουν στον φούρνο και να καταστρέψουν την γεύση του φαγητού μας. Δοκιμάσαμε λοιπόν, τρεις σπιτικούς διαφορετικούς τρόπους και τους εφαρμόσαμε στην ίδια επιφάνεια, για να δούμε ποιος είναι ο πιο αποτελεσματικός. Για μια δίκαιη σύγκριση, χωρίσαμε το κάτω μέρος του αρκετά βρώμικου φούρνου, σε τρία ίσα τμήματα και βάλαμε τα τρία καθαριστικά. Ξεκινώντας με την πιο αποτελεσματική μέθοδο, δείτε εδώ τα αποτελέσματά μας.

1. Κρέμα από σόδα : Η κλασική συνταγή σόδας με νερό ήταν τελικά η πιο αποτελεσματική! Βάλτε μια κρέμα φτιαγμένη από νερό και σόδα σε όλο τον φούρνο(και στο τζάμι) και αφήστε την να “δουλέψει” όλη νύχτα. Το επόμενο πρωί αφαιρέστε τα υπολείμματα και την σόδα με ένα παλιό σφουγγάρι και τρίψτε όπου οι λεκέδες είναι επίμονοι.

2. Αλάτι, ξύδι και θερμότητα : Αν και ο συνδυασμός αυτός είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικός σε άλλες περιπτώσεις, εδώ δεν μας βοήθησε ιδιαίτερα. Ανάψαμε τον φούρνο στους 125 βαθμούς και ψεκάσαμε το σημείο που θέλαμε με ξύδι και ρίξαμε αλάτι στα σημεία που είχαν χοντρά υπολείμματα φαγητού. Το αφήσαμε για

5 λεπτά και σβήσαμε τον φούρνο. Μόλις κρύωσε, σκουπίσαμε τα υπολείμματα. Το συγκεκριμένο μέρος του φούρνου παρόλο που, ήταν το λιγότερο λερωμένο, απέτυχε παταγωδώς να καθαρίσει τα υπολείμματα και ήθελε περισσότερο τρίψιμο σε σχέση, με την κρέμα από σόδα. Για να είμαστε όμως δίκαιοι, δεν δοκιμάσαμε να κάνουμε κρέμα από ξύδι και σόδα και είμαστε σίγουροι ότι θα είχε τα ίδια αποτελέσματα με το νερό και την σόδα.

3 Σαπούνι με σόδα : Πιστεύαμε πως αυτή θα ήταν ή πιο αποτελεσματική μέθοδος, παρ' όλα αυτά μας εξέπληξε όταν, είδαμε ότι δεν ήταν αποτελεσματική. Αρχικά ραντίσαμε το λερωμένο σημείο με σόδα και μετά φτιάξαμε ένα μείγμα με βόρακα, υγρό πιάτων, ξύδι και ζεστό νερό. Με ένα σπρέι ραντίσαμε πάνω από την σόδα και το αφήσαμε να δράσει όλη νύχτα. Παρόλο που μας φαινόταν ο πιο αποτελεσματικός τρόπος, χάσαμε περισσότερο χρόνο στο τρίψιμο και έμειναν υπολείμματα σαπουνιού.

Για άλλη μια φορά η σόδα έκανε το θαύμα της και αποδείχτηκε ως το καλύτερο καθαριστικό. Την επόμενη φορά λοιπόν, που θα χρειαστεί να καθαρίσετε τον φούρνο σας, προμηθευτείτε με μαγειρική σόδα και δεν θα χρειαστεί ξανά, να ξοδέψετε περιούσιες σε διάφορα χημικά φάρμακα.

Πηγή: spitikamystika.blogspot.gr