28 Οκτωβρίου 2014

Να γιατί δεν πρέπει να βάζουμε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι!

/ Γενικά Θέματα



Η δύναμη της συνήθειας κυριαρχεί και εδώ. Ποτέ μα ποτέ μετά το μαγείρεμα δεν βάζουμε κατευθείαν κρύο νερό στο τηγάνι ή την κατσαρόλα. Γιατί; Δείτε παρακάτω!

Μην “σοκάρετε” τα τηγάνια σας ρίχνοντάς τους κρύο νερό όταν είναι καυτά. Σκευρώνουν, και δεν εφαρμόζουν στις εστίες, με αποτέλεσμα να έχουμε απώλεια ενέργειας όταν τα χρησιμοποιούμε. Αντιθέτως ρίξτε τους ζεστό νερό, και περιμένετε να κρυώσουν για να τα πλύνετε.

Πηγή: neadiatrofis.gr