2 Νοεμβρίου 2015

Πώς να απομακρύνεις τους λεκέδες από τα μάτια της κουζίνας!

/ Γενικά Θέματα



Φωτο:casasideas.gr

Εύκολοι τρόποι για να καθαρίσεις τις κεραμικές εστίες!

Μπορεί να αξίζει ο κόπος και ο χρόνος που ξοδεύεις στην κουζίνα, αφού όλοι σε παινεύουν για τις μαγειρικές σου ικανότητες, όμως μήπως μετά ο χώρος μοιάζει με πεδίο μάχης; Ναι, η ώρα του καθαρίσματος είναι η πιο κουραστική, ειδικά όταν πρέπει να αντιμετωπίσεις τους ξεραμένους λεκέδες της κεραμικής εστίας. Συνήθως “παλεύεις” με τις ώρες για να τους βγάλεις και στο τέλος δημιουργούνται γρατζουνιές; Εμείς σου μαθαίνουμε μερικά έξυπνα κόλπα για να καθαρίσεις τους λεκέδες στη στιγμή!

Καθημερινή καθαριότητα

Ένα έξυπνο tip για να κολλάνε δυσκολότερα τα υπολείμματα του φαγητού στις εστίες είναι πριν μαγειρέψεις, να τρίψεις την καθαρή επιφάνειά τους με ένα λεμόνι κομμένο στη μέση και να το αφήσεις για λίγα λεπτά να δράσει. Έπειτα ξέπλυνε με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό νερό.

Καμένα λίπη

Οι λεκέδες και ειδικά από καμένα λίπη πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν δεν προλάβεις και έχουν ξεραθεί μη χρησιμοποιήσεις συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί θα προκαλέσεις φθορές στην επιφάνεια του γυαλιού. Αν χρειαστεί, υπάρχουν στα super market ειδικές ξύστρες που μπορείς να χρησιμοποιήσεις τις για τις κεραμικές εστίες. Το πρώτο που θα κάνεις όμως, είναι να βάλεις πάνω στους λεκέδες μια πάστα από μαγειρική σόδα και λίγες σταγόνες ξύδι, την οποία θα αφήσεις να δράσει για 10-15 λεπτά. Στο τέλος, σαπούνισε καλά την επιφάνεια και την ξέπλυνε.

Λεκέδες από γάλα

Για τους πιο δύσκολους λεκέδες, όπως από γάλα, καθάρισε αμέσως όσο είναι ζεστοί, ρίχνοντας λίγο λάδι και σκουπίζοντας με ένα βρεγμένο πανί. Εναλλακτικά, ρίξε λίγο ξύδι, το οποίο θα αποτρέψει τους πολύ δύσκολους λεκέδες από το να κολλήσουν περισσότερο. Άφησε για λίγο μέχρι να κρυώσει η εστία και έπειτα χρησιμοποίησε την ειδική ξύστρα για να φύγουν τα υπολείμματα.

Γράφτηκε από Χαρά Βλαμάκη

Πηγή: faysbook.gr