21 Απριλίου 2016

Για να μην φθείρονται οι ξύλινες κουτάλες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Οι ξύλινες κουτάλες της κουζίνας φθείρονται εύκολα με το πλύσιμο. Πως μπορώ να τις προστατεύσω;

Πριν τις χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, περάστε τις με ένα βαμβάκι βουτηγμένο σε λάδι. Στη συνέχεια, σκουπίστε τις με ένα πανί και αφήστε τις να στεγνώσουν. Μετά από 1-2 ημέρες θα είναι έτοιμες για χρήση. Το λάδι ουσιαστικά απορροφάται από το ξύλο, δημιουργώντας ένα προστατευτικό στρώμα. Επιπλέον, επειδή το ειδικό βάρος του λαδιού είναι μεγαλύτερο από αυτό του νερού, έχει την ιδιότητα να αποβάλλει το νερό.

Πηγή: neadiatrofis.gr