22 Φεβρουαρίου 2017

Έτσι, θα καθαρίσετε αποτελεσματικά ένα καμένο τηγάνι!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Αφήσατε την κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας για πολύ ώρα ή σας κάηκε μια

σάλτσα και το τηγάνι κατέληξε μαύρο;
Μην ανησυχείτε γιατί υπάρχουν λύσεις και μάλιστα πανεύκολες, αρκεί να ακολουθήσετε αυτά τα γρήγορα βήματα για να καθαρίσετε μια καμένη κατσαρόλα ή τηγάνι.

1. Πάρτε ένα φλιτζάνι λευκό ξίδι, δύο κουταλιές της σούπας μαγειρική σόδα και νερό. Το μόνο πράγμα που θα χρειαστείτε είναι ένα διπλής όψης σφουγγάρι για να σας βοηθήσει να σκουπίσετε κάτω από την επιφάνεια.

Γεμίστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με ένα στρώμα νερού. Η ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείτε θα διαφέρει ανάλογα με το βάθος της κατσαρόλας και την περιοχή του λεκέ. Η στάθμη του νερού να είναι κοντά στο ύψος του λεκέ.

Προσθέστε το φλιτζάνι με το ξύδι, και πάλι ρυθμίζοντας την ποσότητα ξυδιού με βάση το βάθος της της κατσαρόλας και την περιοχή του λεκέ. Για πολύ μεγάλα καψίματα, προσθέστε περισσότερο ξύδι. Για μικρότερα ή ρηχά ταψιά, προσθέστε λιγότερο.

2. Τοποθετήστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι στο μάτι της κουζίνας και αφήστε το μείγμα να πάρει μια βράση. Δεν θα πάρει πολύ πριν να αρχίσετε να παρατηρείτε τη διαφορά στην εμφάνιση του λεκέ.

3. Πάρτε την κατσαρόλα ή το τηγάνι από το μάτι της κουζίνας και σβήστε τη φωτιά. Προσθέστε 2-3 κουταλιές μαγειρική σόδα και αφήστε το άφρισμα να κάνει τη δουλειά του για λίγα λεπτά πριν αδειάσετε το μίγμα από την κατσαρόλα.

4. Τρίψτε την κατσαρόλα με την λειαντική πλευρά του σφουγγαριού σας. Μπορεί να χρειαστεί να τρίψετε για 30 με 45 δευτερόλεπτα, αλλά τα καμένα σημεία θα φύγουν σίγουρα! Αν οι κηλίδες επιμένουν, πασπαλίστε με λίγη ξηρή μαγειρική σόδα πάνω τους.
Πηγή: neadiatrofis.gr