

PRZYSPOBIENIE DO PRACY – GOSPODARSTWO DOMOWE

Temat: Jak dobrze wyczyścić piekarnik

Piekarnik należy umyć po każdym użyciu. Potrawy przyrządzone w brudnym piekarniku nie są zdrowe, a ponadto przesiakają zapachem dania, które wcześniej było w nim przyrządzane. Przed czyszczeniem piekarnika warto jego dno posypać warstwą soli i podgrzać aż do chwili gdy zbrązowieje. Następnie sól ścieramy ręcznikiem papierowym i rozpoczynamy mycie. Równie skutecznym sposobem jest użycie pasty z sody i octu – ale ją w piekarniku należy zostawić na przynajmniej pół godziny. Do zmycia większych zabrudzeń przyda się folia aluminiowa, która zwinięta w kulkę działa jak druciak.

Temat: Jak dobrze wyczyścić kuchenkę i płytę indukcyjną?

Kuchenkę i płytę indukcyjną najlepiej czyścić zaraz po gotowaniu. Wtedy umycie jej zajmuje kilka minut. Jednak gdy dopuścimy do powstania silnych zabrudzeń, musimy poświęcić jej więcej czasu.

Kuchenki emaliowane łatwo można wyczyścić mieszaniną sody oczyszczonej i octu. Posypujemy kuchenkę sodą, a następnie polewamy octem i zostawiamy na kilkanaście minut. Następnie usuwamy zanieczyszczenia i dokładnie spłukujemy.

Kuchenki metalowe możemy wyczyścić pastą zrobioną z mieszaniny octu, sody oczyszczonej i płynu do mycia naczyń. Pastą smarujemy kuchenkę i po 15 minutach miękką szczoteczką szorujemy i spłukujemy ciepłą wodą.

Płyty indukcyjne czyścimy przeznaczonymi do tego płynami. Nie wolno stosować proszku ani druciaka. Przypalenia najlepiej usuwać z lekko rozgrzanej płyty specjalną skrobaczką.