

Jak wyczyścić przypalony garnek?



Opis wskazówki

Sposobów, by wyczyścić przypalony garnek jest wiele. Zanim sięgniesz po specjalistyczne środki, wypróbuj tańsze, bardziej naturalne (a co za tym idzie zdrowsze) metody pozbywania się zabrudzeń.

Domowe sposoby na czysty garnek:

Sprawdzonym, znanym sposobem na czystość Twojego sprzętu jest sól kuchenna, która doskonale absorbuje tłuste substancje. Na dno przypalonego garnka wsyp obficie sól, zalej odrobiną wody by powstała papka i zostaw na noc, następnie umyj.

Innym, dobrym sposobem na usunięcie zanieczyszczeń jest soda. Sodę wymieszaj z niewielką ilością wody i taką papkę umieść na przypalonych miejscach, zostaw na noc a potem garnek umyj.

Po przypalonych resztkach jedzenia nie będzie śladu jeśli przemyjesz wnętrze garnka miksturą sporządzoną z octu. Dno przypalonego garnka zalej wodą z octem, zagotuj i zostaw na noc. Umyj.

Do czyszczenia przypaleń stosuje się także ryż. Do garnka wsyp garstkę ryżu białego, zalej wodą i gotuj, następnie umyj.

Każda z tych metod spowoduje, że Twój garnek będzie wyglądał jak nowy, a co najważniejsze produkty te znajdziesz w swojej kuchni. Domowe środki sprawdzają się lepiej niż niejeden detergent, a dodatkowo są na wyciągnięcie ręki.