

Jak usunąć zapach cebuli i czosnku?



# Opis wskazówki

Prosta i praktyczna rada.

Jeśli chcesz usunąć nieprzyjemny zapach cebuli i czosnku z noży i talerzy, wystarczy zanurzyć je na chwilę w mocno osolonej wodzie. Następnie spłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć. Nasze sprzęty będą pozbawione charakterystycznego zapachu.