

# Cómo limpiar una sartén quemada de forma rápida y sencilla

22/01/2024



Cada uno de nosotros nos hemos enfrentado alguna vez a una sartén de acero inoxidable en llamas. Unos minutos de descuido son suficientes para que nuestra comida siga cocinándose hasta que huele a quemado. Para eliminar la suciedad, purificar zonas grasas y limpiar acero inoxidable, existen excelentes soluciones.



Bicarbonato de sodio para descubrir las bandejas – Fuente: spm

El bicarbonato de sodio es ahora uno de los imprescindibles de la cocina. Para limpiar y desengrasar ollas y sartenes, eliminar olores, fregar el baño, quitar la ropa o blanquear las juntas de los azulejos, este producto de limpieza es imprescindible. Limpia eficazmente todas las superficies de tu hogar. Si accidentalmente quemaste la sartén, puedes quitar las marcas con bicarbonato de sodio. Primero, llena la cacerola con suficiente agua para cubrir el fondo quemado. Vierta 2 cucharadas de bicarbonato de sodio y ponga la sartén al fuego; Dejar cocer a fuego lento unos minutos. A continuación, retira la sartén del fuego y deja que el agua se enfríe, luego escurre el agua de la sartén y aplica nuevamente el bicarbonato de sodio directamente sobre el fondo quemado; Agrega unas gotas de agua hasta obtener una pasta y deja actuar 10 minutos. Finalmente, utiliza una esponja áspera para fregar y disolver los residuos de comida y la suciedad.

**Consejo 2: sal para quitar las**

# manchas difíciles



Sal para quitar manchas – Fuente: spm

La sal es un producto de limpieza que puede utilizarse para limpiar ollas y sartenes quemadas, pero también para limpiar el fregadero o el baño. Libre de químicos, este ingrediente es un consejo de la abuela que devuelve el brillo a los utensilios de cocina. La sal es también uno de los trucos naturales más eficaces para eliminar manchas rebeldes y marcas de quemaduras en ollas y sartenes de acero inoxidable y hierro fundido. Sin embargo, no se debe utilizar sal en sartenes antiadherentes. Para realizar este truco, vierte un litro de agua tibia en la sartén quemada y luego agrega 3 cucharadas de sal. Déjelo en remojo durante 10 minutos y luego hierva el agua. Cuando el agua hierva, cocine a fuego lento durante 15 minutos. Simplemente frote con una esponja para eliminar los residuos rebeldes.

## Consejo 3: hierva agua y jabón para platos para que las sartenes brillen



Un consejo para limpiar sartenes – Fuente: spm

El jabón para platos tiene muchos usos. Para desengrasar eficazmente los utensilios de cocina, hervir agua y jabón para platos puede resultar muy eficaz. Simplemente vierte el agua en una cacerola y luego agrega 3 cucharadas de jabón para platos. Lleve el líquido a ebullición y cocine a fuego lento durante 15 minutos. También puedes sustituir el jabón para platos por pastillas para lavavajillas. El jabón para platos y las tabletas contienen enzimas diseñadas para eliminar las manchas difíciles. Después de hervir el agua de la cacerola,

retírala del fuego y déjala enfriar un rato. Así que simplemente frota con una esponja para eliminar los restos.

Estos tres consejos eliminan rápidamente las marcas de quemaduras y dejan sus sartenes impecablemente limpias.

Fuente: [www.trucosfaciles.info](http://www.trucosfaciles.info)