

# El mejor método para eliminar las manchas de quemado en sartenes y ollas

17/03/2024



Se encuentra en todos los hogares y es fundamental para eliminar las manchas de grasa rebeldes de ollas y sartenes.

Imagínese: un momento de descuido mientras cocina que se convierte en una sartén quemada casi imposible de limpiar. Antes de que pienses en tirar tu utensilio de cocina favorito a la basura, hay una solución sorprendente en tu alacena: la sal. Este ingrediente común en la cocina tiene una doble función, no sólo da sabor a tus platos sino que también puede ser tu aliado para salvar sartenes quemadas.

La sal es una forma sencilla de conservar los utensilios de cocina y mantener relucientes tus ollas y sartenes. Inteligente, ¿verdad? Además, no cuesta nada. La humilde sal puede fácilmente desempeñar el papel de un héroe inesperado en la cocina cuando se trata de limpiar sartenes quemadas. La absorción de sal combinada con sus propiedades

ecológicas lo convierten en una forma eficaz y versátil de ahorrar en los electrodomésticos de tu cocina.

La próxima vez que una sartén quemada amenace con apagar su entusiasmo culinario, recuerde las maravillosas propiedades de la sal. Con esta sencilla pero eficaz técnica no sólo revitalizarás tus utensilios de cocina, sino que también tomarás una decisión sostenible para tu cocina y el medio ambiente. Comience retirando los restos de comida de la sartén. Luego aplique una generosa capa de sal de mesa en las zonas quemadas.

La textura granulada de la sal actúa como exfoliante natural, facilitando la eliminación de residuos quemados. Humedece ligeramente la capa de sal con un poco de agua para formar una pasta que se adhiera a las zonas quemadas. Deja reposar la mezcla en la sartén durante 15 a 20 minutos para que la sal ablande las zonas quemadas.

Luego, frote suavemente la superficie de la sartén con movimientos circulares con una esponja o un paño suave. La propiedad abrasiva de la sal ayuda a eliminar los residuos quemados sin dañar la sartén. Enjuague bien la sartén con agua caliente para eliminar los restos de sal o suciedad, repitiendo el proceso según sea necesario hasta que desaparezcan todas las zonas quemadas.

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