

El secreto para que la sartén quemada vuelva a lucir como nueva

30/01/2024



¡Una distracción en la cocina, una llamada telefónica repentina, el cartero y la olla quemada! ¡Qué lástima! No tiene sentido desesperarse, es mejor actuar, pero con precaución.

De hecho, no se pueden frotar vigorosamente esponjas abrasivas, ¡especialmente si se trata de una sartén de hierro fundido o antiadherente! Pero existe un consejo infalible, delicado y eficaz.

Esto es lo que necesita para limpiar una sartén con costra:

pasta de dientes, 1 cucharadita
de bicarbonato de sodio, 1 cucharadita de
cáscara de huevo, 1
jugo de limón en polvo (al gusto)

Primero, con ayuda de un mazo para carne, reduce la cáscara de huevo limpia y enjuagada hasta obtener un polvo muy fino. A continuación, pon en un bol la pasta de dientes, el bicarbonato de sodio, la cáscara de limón y el jugo de limón exactamente en el orden en que lo escribimos.

Mezcla bien los ingredientes hasta obtener una pasta suave y blanquecina (aunque esto depende mucho del color de la pasta de dientes). Extiéndela sobre la bandeja de horno y frótala sobre las incrustaciones quemadas con una esponja suave. Dejar actuar unos minutos y aclarar con agua corriente.

¡Quedará como nuevo!

Con este procedimiento, en menos de un minuto tendrás tu sartén como nueva, pero este no es el único remedio posible. Realmente depende de lo que tengas en casa.

Por ejemplo, puedes llenar inmediatamente la cacerola con agua, añadir media taza de vinagre de vino blanco, volver al fuego y llevar todo a ebullición. Las propiedades desengrasantes del vinagre disolverán cualquier residuo de comida y, una vez que apagues el gas y enfríes la sartén, podrás eliminarlo fácilmente.

O pruebe con una crema de bicarbonato de sodio: se prepara fácilmente con 3 partes de bicarbonato de sodio y 1 parte de agua, mezcladas.

Si no quieres fregar, puedes hervir el agua con el jugo de limón en una cacerola y agregar el bicarbonato de sodio cuando comience a evaporarse. Dejar actuar media hora con el fuego apagado y aclarar.

¿Has experimentado alguna vez el poder corrosivo de la Coca Cola? Cocínalo a fuego lento hasta que hierva, déjalo reposar y enjuágalo.

En definitiva, no faltan soluciones.

www.trucosfaciles.info