

El secreto para que los tenedores y cucharas luzcan como nuevos

25/01/2024



Uno de los problemas domésticos más habituales son las manchas en tenedores y cucharas. Si tienes invitados para almorzar o cenar, es realmente un inconveniente. ¿Pero cómo evitar esta molesta molestia? Existe un remedio natural, eficaz, ecológico y económico: descubramos cómo hacerlo.

Puede ocurrir que en los cubiertos de acero o plata se formen manchas de suciedad, óxido o **incluso grasa**. Son objetos que se utilizan casi a diario, por ello mismo es necesario limpiar y desinfectar adecuadamente tenedores, cucharas y cuchillos. Existe un remedio eficaz, fácil, rápido, natural, ecológico y sobre todo económico. **Increíble:** descubramos cómo hacerlo.

Manchas en los cubiertos: ¿cómo hacer que vuelvan a parecer nuevos?

Los cubiertos de acero o plata pueden ensuciarse con el tiempo. De hecho, se pueden formar manchas realmente molestas que deben eliminarse. Para solucionar este molesto problema, es necesario poner en práctica un **remedio infalible** que hará que tus cubiertos vuelvan a parecer nuevos.

Es muy fácil que se forme óxido, pero no todo el mundo sabe que es realmente sencillo eliminar esta molestia. Simplemente use un **ingrediente natural** que encuentre en la despensa de la cocina. Estamos hablando del bicarbonato de sodio, un elemento que se utiliza en casi todas las tareas del hogar: descubramos cómo hacerlo, el procedimiento es **realmente sencillo y rápido**.



Adiós manchas en los cubiertos: el procedimiento

Para decir adiós por fin a todas las manchas en tus cubiertos,

tendrás que implementar una solución rápida y sencilla. Primero, coge un recipiente bastante resistente y vierte en él dos litros de agua hirviendo. Agrega dos cucharadas de sal, dos cucharadas de **bicarbonato de sodio** y una cucharada de ácido cítrico.

Mezclar bien todos estos ingredientes y colocar los cubiertos en esta mezcla durante al menos **media hora**. Luego séquelos con un paño suave. Inmediatamente notarás el increíble resultado.



Pero por si fuera poco, existe **otro procedimiento** que no te decepcionará en absoluto. Sólo tendrás que poner papel de aluminio en el fondo de un plato. Vierte un litro de agua, dos cucharadas de bicarbonato de sodio y sal y sumerge todos tus cubiertos de aluminio o acero.

Poner la cacerola al fuego y llevar a hervir la mezcla con tenedores, cucharas y cuchillos. Apaga el fuego y déjalo reposar hasta que la solución se enfríe. Coge una esponja suave y **retira las incrustaciones** para obtener un efecto más brillante. Luego seca los cubiertos con un paño de microfibra.

Este proceso es realmente simple y súper rápido. Además, tus

cubiertos quedarán brillantes y **libres de manchas de grasa**. Es sorprendente porque los tenedores, cucharas y cuchillos de antaño volverán como nuevos.

Fuente: www.trucosfaciles.info