

## El truco para que la rejilla del horno quede como nueva



La rejilla del horno puede ser muy difícil de limpiar, especialmente si se usa con frecuencia y tiene suciedad adherida.

### Parrilla del horno: por qué se ensucia

El horno es un gran aliado para preparar nuestros platos. Ya sea estático o ventilado, el horno contiene **rejillas internas que permiten** colocar bandejas **o recipientes** que contienen los platos a cocinar. La parrilla del horno (aunque puede haber varias) se puede colocar a diferentes alturas mediante un sistema corredero.

Al cocinar **es inevitable ensuciarse**, y así como la estufa se puede ensuciar, la rejilla del horno también se puede ensuciar. Limpiar esta parte de tu dispositivo puede resultar muy complicado. De hecho, en algunos casos, los productos químicos vendidos para este propósito, que prometen grandes cosas, en realidad no cumplen sus promesas.

Afortunadamente **existe un método muy rápido y completamente natural** para desengrasar perfectamente la rejilla del horno. Aunque esto pueda parecerte inusual, en realidad es tan efectivo que te sorprenderá.



### **cómo limpiarlo rápidamente**

Primero necesitarás **una bolsa muy grande** , como las que se utilizan para tirar la basura. La bolsa debe poder sostener la rejilla del horno. A continuación, necesitarás una **pastilla de detergente para lavavajillas** . Si no lo tienes, no te preocupes, no necesitarás comprarlo. Todo lo que tienes que hacer es reemplazar la pastilla con detergente para ropa normal.

A continuación, **necesitarás un recipiente** en el que colocar la pastilla o el detergente. En el bol, para verter directamente sobre la pastilla, pondrás agua caliente para que se disuelva bien el contenido. Eso sí, el agua no debe estar demasiado caliente, de lo contrario podrías pinchar la bolsa. Si la tableta no se disuelve por completo, puedes utilizar un tenedor para acelerar el proceso.

**Necesitarás agregar 3 o 4 cucharadas de bicarbonato de sodio** a la mezcla. Así que vamos a crear una combinación muy poderosa que será capaz de eliminar hasta las

---

grasas más rebeldes. El líquido se debe verter en la bolsa. Hay que asegurarse de que no quede demasiado gruesa y que la bolsa no se pinche.



En este punto, la bolsa debe estar bien cerrada para que **el líquido** no se escape accidentalmente. A continuación, coloca la bolsa con el soporte dentro sobre una superficie plana. La rejilla del horno, dentro de la bolsa, deberá reposar unas dos horas. Si está muy sucio amplía el tiempo, por ejemplo déjalo reposar toda la noche.

Una vez transcurrido el tiempo necesario, saca la rejilla del horno de la bolsa y enjuágala con agua corriente. No será necesario fregar. Quedará como nuevo y listo para ser usado nuevamente.

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