

Truques de Limpeza na Cozinha



- Limpar o forno: quando seco, remover as manchas de sal com um pano (nunca utilize produtos abrasivos ou detergentes comuns para limpar o microondas) húmido com sabão ou detergente neutro ou com água morna e bicarbonato de sódio. Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno. O painel de controle deve ser limpo apenas com um pano seco. O vidro da porta apenas com sabão neutro e por fora pode utilizar um limpa-vidros; limpar gordura do forno: ligar ao máximo, deixar aquecer bem e depois desligar. Na parte de cima, colocar uma panela com amónia e, na de baixo, outra panela com água a ferver. Deixar ficar de um dia para outro. Depois é só passar um pano com sabão neutro e lavar com água.
- Limpar manchas de água no aço inoxidável: pano humedecido com álcool.
- Limpar juntas dos azulejos: pincel humedecido em lixívia pura.
- Limpar azulejos e pisos: misturar ½ chávena de chá de vinagre branco; 1/4 de chávena de chá de bicarbonato de sódio; ½ de amónia num litro de água. Passar nos azulejos e pisos sujos ou encardidos. Deixe actuar por uns 10 minutos, depois lavar normalmente com água e sabão.
- Limpar manchas de chá: uma esfregadela rápida com sal de mesa removerá as mais resistentes manchas de chá das suas chávenas.
- Limpar talheres: para que os talheres brilhem, coloque uma vez por semana num recipiente com água, umas gotinhas de cândida e vinagre de álcool. Deixe de molho por toda a noite e enxagúe no dia seguinte.
- Limpar panelas queimadas: salpique com bicarbonato de sódio e humedeça. Depois de algumas horas, lave; Panelas com comida agarrada ao fundo:

encher a panela com água quente e duas colheres de sal. Deixar algum tempo e limpe.

In website: truquesdemulher.com