

Как чистить кастрюлю? 3 способа

Перед чисткой следует намочить кастрюлю теплой водой. Избегайте использования металлических губок – они могут повредить поверхность кастрюли.

Способ 1. Лимонный сок и соль

Один из самых простых способов почистить кастрюлю из нержавеющей стали. Вам необходимо взять половинку лимона, погрузить ее в соль и протереть ею пятна, пока они не исчезнут. После процедуры промойте вашу кастрюлю в теплой мыльной воде.

Способ 2. Пищевая сода и теплая вода

Это еще один способ почистить нержавеющую кастрюлю. Наполните кастрюлю теплой водой и добавьте 3 ч.л. пищевой соды. Прокипятите несколько часов, затем снимите кастрюлю с плиты, слейте воду. Подождите, пока кастрюля остынет, и затем протрите ее мягкой тканью с небольшим количеством соды. После процедуры промойте вашу кастрюлю в теплой мыльной воде.

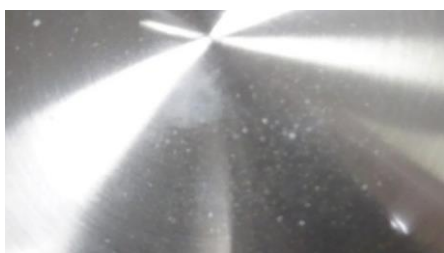
Способ 3. Уксус и вода

Один из лучших способов почистить кастрюлю из нержавеющей стали – смешать обычный белый уксус и воду. Смешайте $\frac{1}{2}$ чашки уксуса и 3 чашки воды в кастрюле и доведите до кипения. Выключите плиту и оставьте кастрюлю замачиваться и остывать. После того как кастрюля остынет, слейте жидкость. Затем, используя мягкую ткань или губку, протрите внутреннюю поверхность кастрюли, пока пятна не исчезнут. Промойте вашу кастрюлю в теплой мыльной воде.

Проблема 1.

Соль оставляет следы на посуде из нержавеющей стали. Как можно этого избежать?

Чтобы избежать появления маленьких белых точек и пятен, необходимо довести жидкость до кипения, затем добавить соль и хорошо все перемешать. Или добавлять соль в еду, уже после того, как вы начали ее готовить. Наличие пятен не влияет на приготовление и не вредит здоровью, однако может испортить внешний вид посуды.



Проблема 2.

Выцветание и прилипание могут быть вызваны недостаточно тщательным мытьем посуды. Для ежедневного мытья достаточно промыть посуду в теплой мыльной воде.



Проблема 3.

Царапины и ржавчина на посуде

При использовании металлических лопаток, половников и других аксессуаров на посуде из нержавеющей стали могут появиться царапины. Царапины не влияют на эксплуатационные качества посуды. Рекомендуется использовать деревянные или пластиковые аксессуары при приготовлении пищи. Не рекомендуется использовать картофелемялку непосредственно в кастрюле. Необходимо добавлять соль только после того, как жидкость вскипела. При попадании на горячую поверхность кристаллы соли начинают плавиться и появляются пятна. Мы также советуем чистить посуду со специальным средством для чистки и ухода за нержавеющей посудой не реже 1 раза в месяц, чтобы посуда имела блеск.



Всегда тщательно чистите посуду и храните ее в прохладном и сухом месте.