

Co se skvrnami na nádobí?



Co čím vyčistit?

Cínové nádobí - k jeho čištění se hodí **šťáva ze syrových brambor**.

Čajová konvice - znalci čaje čajové usazeniny neodstraňují. Ostatní mohou konvici vypláchnout **octem se solí**.

Dřevěné nádobí - má tendenci po delším používání černat. Černé skvrny odstraníme, pokud nádobu namočíme **do vlažné vody s chlórem**. Po hodině vyndáme, důkladně opláchneme ve vlažné vodě. Na dřevěné vařečky, kvedlačky či prkénka můžeme použít **jemný skelný papír**.

Hliníkové nádobí - většinou si při mytí vystačíme **teplou vodou a saponátem**. Pro vyšší lesk jej můžeme jednou za čas umýt **v boraxovém roztoku**: V 1 litru vody rozpustíme 30 g boraxu a pak přidáme 5 kapek čpavku. Po umytí nádoby důkladně opláchneme vroucí vodou a utřeme. K mytí hliníkového nádobí **nikdy nepoužíváme sodu**, protože způsobuje jeho černání!

Hluboké sklenice - k jejich mytí zkuste použít **slupky ze syrových brambor**.

Chromované nerezové nádobí - na hadřík nanese **jedlou sodu**, nádobí vyčistíme a následně přešetíme.

Masnota na nádobí - nejprve ji vytřeme **savým papírem**, pak teprve nádobí umyjeme **v teplé vodě se saponátem**.

Mosazné nádoby– k jejich čištění používáme **směs soli a octa**. Pak je přetřeme **kouskem citronu**, umyjeme v teplé vodě a nakonec vyleštíme flanelovým hadříkem.

Nůž od cibule a dalších aromatických potravin – přetřeme vlhkým hadříkem posypaným **solí**.

Pánev na smažení – ještě teplou pánev čistíme **solí a savým papírem**. Jídlo se v ní pak nebude připalovat. Rybího pachu z pánve nás zbaví **vyvařený sypaný čaj**.

Popelníky– do teplé vody přidáme **líh**, abychom odstranili cigaretový zápach.

Skleněné nádoby – k dosažení vyššího lesku přidáme do vody trochu **soli a octa**. Po umytí nádobí opláchneme vlažnou vodou, necháme okapat a přešetíme. Usazenin od mléka se zbavíme, pokud do sklenice nalijeme horkou vodu s lžičkou octa. Necháme několik minut působit, pak vodu vylijeme a sklenici vypláchneme čistou vodou.

Smaltové nádoby– smalt nesnáší náhlé změny teploty. Proto nikdy do rozpálené nádoby **nelijeme studenou vodu**, aby smalt nepopraskal!

Stříbrné přístroje – postavíme je do vyšší nádoby, dáme k nim **hliníkovou lžičku**. Přelijeme horkou vodou, necháme odstát. Pak přístroje vyndáme, opláchneme a přešetíme flanelovým hadříkem.

Termosky– po vyprázdnění je vypláchneme čistou vodou, potom horkou **vodou se saponátem** a na závěr znovu čistou vodou. Termosku zásadně skladujeme otevřenou, jinak zatuchne! Pokud je zatuchlinou cítit, vypláchneme ji směsí **vody a octa**, potom čistou vodou a necháme vyschnout.

Vodní kámen v hrncích – opět nám pomůže všemocný **ocet**. V hrncích ocet povaříme, usazenina se uvolní a lze ji snadno sloupnout.