

چطور ظرفی که در آن برنج سوخته پاک کنیم؟

هنگامی که بر حسب اتفاق برنج ما سوخت و یا ته گرفت، سوختگی های ته قابلمه به راحتی کنده نمی شود و روش هایی برای کنده شدن راحت این سوختگی از سطح قابلمه لازم است که به آنها اشاره می کنیم.

اگر غذا به ته قابلمه چسبیده، هرگز کارد، قاشق یا کفگیر فلزی برای پاک کردن آن به کار نبرید چون نتیجه چیزی جز خراشیده شدن ته ماهیتابه یا قابلمه نخواهد بود.

قابلمه را پر از آب گرم کنید و مقداری نمک به آن بیافزایید سپس مقداری سرکه در آن بریزید و بجوشانید تا کاملاً تمیز شود.

درون سوخته مقدار زیادی جوش شیرین بریزید و آن قدر آب به آن اضافه کنید که فقط مرطوب شود؛ بگذارید چند ساعت بماند و سپس ظرف را بشویید.

شما می توانید مقداری آبجوش و سرکه داخل ظرف سوخته بریزید و درب آن را ببندید و بعد 1 تا 2 ساعت آن را بشویید.

برای سوختگی های کم کف قابلمه سوخته خود را مقداری نمک بریزید و سپس با یک سیب زمینی خام روی آن بکشید. بعد آن را با آب بشویید و با دستمال کاغذی خشک کنید. سپس کمی روغن در ظرف بریزید و آن را در ظرف پخش کنید سپس ظرف را روی اجاق گاز با حرارت کم به مدت 30 دقیقه قرار دهید تا روغن در ظرف غوطه ور شود. حالا قابلمه را از روی اجاق بردارید، قابلمه شما کاملاً تمیز شده است.

چند قطره مایع ظرفشویی را با آب مخلوط کنی. بعد از اضافه کردن مایع ظرفشویی، محلول را مخلوط کنید و اجازه دهید این مخلوط یک شب در قابلمه بماند و سپس آن را بشویید.