

Κι όμως υπάρχει λύση!!! Αφαιρέστε τις γρατσουνιές και την βρωμιά από τα μάτια της κεραμικής εστίας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κι όμως υπάρχει λύση!!! Αφαιρέστε τις γρατσουνιές και την βρωμιά από τα μάτια της κεραμικής εστίας

Μικρές συμβουλές για το καθάρισμα της κεραμικής κουζίνας, καθώς και πως να προλάβετε τις ενοχλητικές γρατζουνιές σε αυτή!

Φυσικός τρόπος καθαρισμού κεραμικής εστίας

Γεμίστε ένα μπωλ με χλυαρό νερό.

Με ένα σφουγγάρι (που δε χαράζει) βουτηγμένο στο χλυαρό νερό, μουλιάστε την επιφάνεια της εστίας και τους ξεραμένους λεκέδες.

Βρέχετε συνεχώς το σφουγγάρι για να απομακρύνετε υπολείμματα λεκέδων στο σφουγγάρι που μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια της εστίας.

Ρίξτε λίγη ποσότητα μαγειρικής σόδας πάνω σε κάθε επίμονο λεκέ και αφήστε να δράσει για 10-15 λεπτά.

Σκουπίστε με καθαρό και μουλιασμένο σφουγγάρι και τρίψτε απαλά για να απομακρύνετε το λεκέ από την επιφάνεια.

Επαναλάβετε εάν οι λεκέδες επιμένουν.

Εάν οι λεκέδες επιμένουν, δεν κάνετε για ακτιβίστρια. Ξεχάστε την οικολογία και περάστε διακριτικά πάντα στην επόμενη παράγραφο...!

Χημικός τρόπος καθαρισμού κεραμικής εστίας

Θα πρέπει να αγοράσετε το ειδικό υγρό καθαρισμού κεραμικών εστιών που υπάρχει σε όλα τα σούπερ μάρκετ. Συνήθως είναι άσπρο υγρό, όχι ιδιαίτερα παχύρευστο και συνοδεύεται από ειδική ξύστρα απομάκρυνσης ξεραμένων λιπών και υπολειμμάτων τροφών.

Ξύστε σε κρύα επιφάνεια εστίας με την ειδική ξύστρα για να απομακρύνεται όλα τα υπολείμματα τροφών και ξεραμένων λιπών.

Απομακρύντε τα με ένα νωπό πανί, προσεκτικά μην χαράξετε την επιφάνεια των εστιών.

Ρίξτε 4-5 σταγόνες από το ειδικό καθαριστικό υγρό στο κέντρο της εστίας.

Περάστε και τρίψτε με νωπό πανί, όλη την επιφάνεια. Τρίψτε τα σημεία όπου οι λεκέδες επιμένουν.

Περάστε με καθαρό νωπό πανί για να πάρετε τυχόν υπολείμματα λεκέδων και καθαριστικού.

Περάστε εκ νέου με στεγνό πανί για να γυαλίσουν οι εστίες.



Πως απομακρύνουμε τις γρατζουνιές από την κεραμική εστία

Το ότι εμείς βλέπουμε γρατζουνισμένη την κεραμική εστία δε σημαίνει ότι είναι απαραίτητα έτσι. Συνήθως δύσκολοι λεκέδες όπως αυτοί τις ζάχαρης αφήνουν γραμμές πάνω στην κεραμική εστία. Έτσι με ένα καλό καθάρισμα φεύγουν και οι υποτιθέμενες γρατζουνιές που μας τρόμαξαν.

Δυστυχώς όμως εάν οι γρατζουνιές είναι βαθιές, δε μπορείτε να κάνετε και πολλά πράγματα. Μπορείτε όμως να προστατευτείτε από επόμενες.

Πως προστατεύω την κεραμική κουζίνα από γρατζουνιές;

Χρησιμοποιούμε πάντα σκεύη με λείες και επίπεδες βάσεις

Δεν σέρνω ΠΟΤΕ τα σκεύη εάν θέλω να τα βγάλω από τη φωτιά, ή να τα αλλάξω μάτι. Τα σηκώνω και τα μετακινώ!

Εάν πέσει σιρόπι ή ζάχαρη από την κατσαρόλα, το σκουπίζω αμέσως. Η ζάχαρη είναι ο μεγαλύτερος εχθρός των κεραμικών εστιών.

Αποφεύγουμε να φέρουμε σε επαφή ζεστό σκεύος με αλουμινόχαρτο. Το

αλουμινόχαρτο θα αφήσει σκούρο γκρι λεκέ στην επιφάνεια της εστίας σας.
Κρατάμε πάντα καθαρή την κεραμική κουζίνα, έτοιμη για την επόμενη χρήση.
Δεν αφήνουμε λερωμένα κουτάλια ή κουτάλες στην κεραμική επιφάνεια.
Δυστυχώς ακόμα και να τα εφαρμόσουμε όλα τα παραπάνω, όλο και θα μας ξεφύγει
κάτι κάποια στιγμή και θα γίνει το κακό. Ε δε χάλασε και ο κόσμος...λεφτά
υπάρχουν, θα πάρουμε καινούργια !

Πηγές: tospitakimou- fumara.gr