

## Κάντε το φούρνο σας να λάμψει, Χωρίς τρίψιμο,



Που

σημαίνει με φυσικό τρόπο και όχι με καθαριστικά που περιέχουν χημικές ουσίες. Μα θα σκεφτείτε, καθαρίζει αποτελεσματικά; Απόλυτα, γιατί η φύση έχει πάντα τον τρόπο. Αμμωνία για τα καμένα λίπη Βάλτε σε ένα γυάλινο μπολ μισό φλιτζάνι υγρή αμμωνία και τοποθετήστε το σε κρύο φούρνο. Κλείστε την πόρτα και αφήστε το εκεί όλη τη νύχτα. Το επόμενο πρωί καθαρίστε όλο το εσωτερικό του φούρνου με νωπό πανί. Διάλυμα από ξίδι και σόδα Φτιάξτε ένα αποτελεσματικό, άκρως οικολογικό, καθαριστικό για τον φούρνο σας, αλλά προτού το χρησιμοποιήσετε κατεβάστε τον γενικό διακόπτη της κουζίνας. Υλικά: μαγειρική σόδα, λευκό ξίδι και νερό. Θα χρειαστείτε: ένα σφουγγάρι, ένα κουτάλι και ένα πλαστικό μπουκάλι με αντλία σπρέι. Εκτέλεση: Με ένα νωπό σφουγγάρι «περάστε» όλο το εσωτερικό του φούρνου. Πασπαλίστε με ένα κουτάλι τη μαγειρική σόδα στις επιφάνειες του φούρνου. Γεμίστε το πλαστικό μπουκάλι με το λευκό ξίδι και ψεκάστε όλο το εσωτερικό του φούρνου (όχι στις τρύπες εξαερισμού). Όταν το ξίδι πέσει πάνω στη σόδα το μείγμα θα αρχίσει να αφρίζει. Αφήστε το να αντιδράσει για 10 λεπτά. Στη συνέχεια ξύστε τους σκληρούς λεκέδες ελαφρά με τη σπάτουλα καθαρίσματος. Σκουπίστε με σφουγγάρι και αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για να στεγνώσει. Τα όξινα καθαριστικά (με ξίδι ή λεμόνι) διαλύουν τα λίπη και εξαφανίζουν τις μυρωδιές. Με σόδα και αλάτι Ένας τρόπος για να καθαρίσετε

αποτελεσματικά τον φούρνο και τις σχάρες είναι ο εξής: Αφαιρέστε τις σχάρες και αφήστε τες να μουλιάσουν σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Σε ένα μπολ ανακατέψτε ίσα μέρη ζεστού νερού με μαγειρική σόδα, μέχρι να σχηματιστεί μια πηχτή πάστα. Αν ο φούρνος είναι υπερβολικά βρόμικος προσθέστε στο μείγμα και ίση ποσότητα χοντρού αλατιού. Μπορείτε, αν θέλετε να προσθέσετε λίγο λευκό ξίδι ή απορρυπαντικό πιάτων. Όταν το διάλυμα είναι έτοιμο, τρίψτε τις επιφάνειες με ένα σφουγγάρι. Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά και καθαρίστε τις σχάρες τρίβοντάς τες με ένα συρμάτινο σφουγγαράκι. Ξεπλύνετε και αφήστε τες να στεγνώσουν. Τελειώνοντας, περάστε όλον τον φούρνο με ένα βρεγμένο πανί και θα δείτε τις βρομιές να εξαφανίζονται.

**Πηγή:** [ingossip.gr](http://ingossip.gr)