



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTFAK EKİPMANLARI VE TEMİZLİKLERİ İLE İLGİLİ İPUÇLARI

Knorr

- * Şişe ve kavanoz diplerinde oluşan tortu ve birikmeleri temizlemek için içlerine birkaç sıra kuru fasulye koyun. Ağızda pay bırakarak sıcak su ve biraz karbonat koyun. Kapağını kapatarak 1 gece bekletin. Ertesi sabah çalkalayarak yıkayın. Tortulardan kolayca kurtulacaksınız.
- * Mutfak robotlarınızın bağlantı yerlerini arasına yağlayın. Bunun için ince ağız olan püskürtmeli şişeleri tercih edebilirsiniz.
- * Baharat ve kahve gibi güçlü kokulu malzemeleri öğüttüğünüz parçalayıcıların içinde biraz ekmek öğütürseniz kokulardan kurtulabilirsiniz.
- * Sarımsak ezicilerinin ağızlarını bir diş fırçası yardımı ile temizleyebilirsiniz.
- * Dibi fazla tutmuş bir çelik tencereyi temizlemek için tencerenin içine buzlu su koyun. Tencereyi de kaynar suya oturtun. Tutan kısmı elinizle çeke çeke tencereden ayırın.
- * Bıçaklarınızın uçlarının eğilmemesi için mutlaka ahşap bir bıçak saplama tahtası bulundurun. Bu mevcut değilse şişe mantarlarını da bıçak uçlarını korumak için kullanabilirsiniz.
- * Teflon malzemeleri üst üste saklıyorsanız çizilmemeleri için araya kağıt havlu gibi yumuşak malzemeler döşeyin.
- * Fırınınızı her çalışma sonrasında hafif deterjanlı bir bez ile henüz ılıkken silin. Böylece içeride biriken kiri kolayca temizleyebilirsiniz.
- * Bakır malzemelerinizdeki lekeleri çıkarmak için bir limon yarımını sofraya tuzuna batırıp, bakırı bununla ovun. Ardından durulayıp kurularak kullanın.