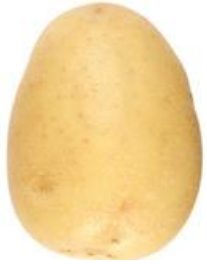


Dùng Khoai Tây Làm Sạch Nồi Cháy

Khoai tây có tác dụng hòa tan gỉ sét, làm sáng lại đồ dùng nhà bếp nhanh chóng. Phương pháp làm sạch hữu cơ ngày càng phổ biến hơn vì nó không chỉ hiệu quả mà còn rất an toàn đối với sức khỏe của con người. Các chị em không còn phải lo lắng da tay bị khô mỗi khi làm vệ sinh đồ dùng nhà bếp giống như sử dụng các sản phẩm tẩy rửa thông thường.



soda)

Cũng giống như chanh tươi và giấm ăn, khoai tây là một trong những nguyên liệu tự nhiên có khả năng đánh bay các vết dầu mỡ, rỉ sét trên xoong nồi tuyệt vời. Bạn chỉ cần bỏ ra một vài phút cùng một củ khoai tây, một chút muối hoặc bột baking soda để tẩy sạch các vết bẩn bám cứng lâu ngày trên đồ dùng nhà bếp. Ngay cả những chiếc chảo rán hoặc xoong nồi bị cháy cũng sáng bóng trở lại nhanh chóng nhờ khoai tây.

Bạn chỉ cần chuẩn bị 1. Một củ khoai tây tươi và 2. Muối hạt (hay bột baking

Thực Hiện:



1. Rửa sạch củ khoai tây và cắt đôi theo chiều dọc, ngang tùy ý.
2. Nhúng mặt bên trong của hai nửa củ khoai tây vào muối.
3. Sau đó chà lên các phần bị bám dầu mỡ và có gỉ sét của xoong nồi hoặc chảo. Khi muối tan thì nhúng lại nửa củ khoai vào muối và tiếp tục chà cho đến khi sạch các vết bẩn.
4. Rửa sạch lại đồ dùng với nước.

Khoai tây tự nhiên có chứa axit oxalic có tác dụng hòa tan rỉ sét, trong khi đó muối, bột baking soda hoặc kem đánh răng đóng vai trò như chất mài mòn nhẹ. Axit oxalic cũng có trong nhiều sản phẩm tẩy rửa gia đình. Tuy nhiên, hàm lượng axit oxalic của khoai tây vừa đủ để phát huy công dụng làm sạch mà không gây hại cho sức khỏe của con người.

Ngoài ra, bạn có thể sử dụng khoai tây tươi để làm sạch các đồ dùng làm bằng kim loại bị rỉ sét hoặc xỉn màu khác trong gia đình như vòi nước, chậu rửa bát... Thậm chí là đánh sạch giày dép.