

Французская чугунная компания Staub дала совет по чистке посуды из эмалированного чугуна. Благодаря одному простому трюку вы сможете легко справиться с пригоревшей кастрюлей или сковородой.

Первым делом насыпьте на поверхность посуды несколько ложек пищевой соды. После этого налейте туда же немного водопроводной воды. Доведите воду до кипения, а затем дайте ей покипеть несколько минут. Для соскабливания грязи со дна посуды возьмите силиконовую или деревянную лопатку.



Photo: Recipe photo: Jen Causey. EatingWell design

Прежде чем выбросить плавающие в воде остатки еды, дайте кастрюле/сковородке полностью остывть, слейте из неё воду и вымойте её с мылом. Далее вытрите кастрюлю или сковороду и положите туда, где она обычно лежит.