Continue

Imagem: hogartotal.imujer.comTocou o telefone enquanto voc estava com a panela no fogo e a comida queimou? Todos passamos por situaes parecidas onde nossa panela acaba com o fundo queimado e no h forma de limpar! Para que possa tirar a comida grudada e deixar sua panela como nova, neste artigo de umComo.com.br ensinamos a voc alguns truques caseiros para que saiba como limpar uma panela queimada.SalVinagre brancoDetergenteBicarbonato de sdiogua sanitria ndice Se sua panela no queimou muito e a comida no estiver muito grudada, este truque para limpar a panela queimada ideal, alm de simples. A primeira coisa que deve fazer deixar a panela bem limpa para que fique o menor resto de comida queimada possvel. Limpe como normalmente, com gua bem quente, detergente e uma esponja suave. Depois, cubra toda a parte queimada da panela com gua quente e adicione duas colheres de sal. Deixe a panela de molho por pelo menos 15 minutos e esfregue com uma escova ou uma palha de ao para tirar a comida queimada. Se ainda ficarem restos, volte a pr gua e sal na panela e coloque a ferver. Deixe esfriar um pouco a panela e j poder limpar os restos.Outro truque caseiro para limpar a panela queimada este. Cubra a parte queimada com gua quente e acrescente detergente para lavar loua. Depois, coloque a ferver a fogo lento. recomendvel tapar a panela com uma tampa de vidro para evitar que a espuma caia para fora. Quando tiver fervido, retire do fogo e espere esfriar um pouco para que possa colocar a mo l dentro e esfregar suavemente a comida grudada com palha de ao.Se sua panela queimada de ao inoxidvel, este truque caseiro timo para limp-la sem estragar. Cubra a parte queimada com vinagre branco e coloque para ferver. Deixe fervendo por 5 minutos, pelo menos. Depois desse tempo, retire do fogo e deixe esfriar um pouco para que possa esfregar a comida restante com a esponja e limpar.Se sua panela est bastante queimada e os truques anteriores no conseguiram limpar os restos de comida queimados, aqui voc tem outro truque caseiro que pode lhe ajudar. Pegue o bicarbonato de sdio e polvilhe pelo fundo da panela. Adicione uma colher de sopa de gua e coloque para ferver a fogo lento. Quando ferver, deixe cinco minutos mais ou menos e retire para que voc possa limpar. Se a panela tambm tiver os lados queimados, ter que adicionar meia xcara de bicarbonato de sdio para cada 3,75 litros de gua e ferver.Este truque caseiro para limpar a panela queimada s para panelas muito queimadas, por isso se sua panela tiver pouca comida grudada no use esta tcnica. Cubra a parte queimada com gua e acrescente um pouco de gua sanitria, sempre melhor ir pouco a pouco e ter que adicionar mais quantidade do que passar do ponto. Deixe ferver a mistura de gua e gua sanitria e deixe atuar alguns minutos. muito importante que faa este truque caseiro com cuidado e no respire o vapor desprendido pela mistura. Deixe esfriar um pouco e limpe com delicadeza. No esquea de usar luvas de ltex ou nitrilo para maior proteo.Se pretende ler mais artigos parecidos a Como limpar uma panela queimada, recomendamos que entre na nossa categoria de Limpeza da Casa.Artigos relacionados Tania30/03/2018Eu limpo panela de alumnio, com sabonete Lux, deixa bem limpa e com brilho. Cludia10/08/2016Na mistura com bicarbonato, como ferver uma colher de sopa de gua em uma panela? No seria 1 litro? maria vitoria antonini21/07/2016as panelas doram limpas, mas ficaram pequenas manchas no lado de fora amarelas e dentro da pab nela pontinhos pretos - o qu devo fazer ?? lair 10/02/2016estava com uma panela de pressao bastante mas bastante mesmo queimada de canjica doce ficou no fogo queimando durante tres horas achava q nao tinha jeito mas o bicarbonato foi exelente claro usei dois pacotinho e fora tambem.ficou nova obrigada pela ajuda. Cleydiane H. Garcia30/01/2016Depois de alguns dias tentando todos os mtodos que conhecia, vi a sua dica sobre gua sanitria e deu certo! A queimadura a princpio solta e deixa o fundo escuro, mas ao ferver alguns minutos a panela ficou totalmente limpa, clarinha! tima dica, obrigada! S necessrio tomar cuidado pra no inalar o vapor, cfme sua orientao. Valeu!Redao umCOMO (Editor/a de umCOMO)02/02/2016Oi Cleydiane! Que bom saber que deu certo! Muito obrigada pelo seu comentrio e continue acompanhando as dicas da nossa pgina :) Mara31/12/2015A dica da gua sanitria tima! Saiu todo o queimado da panela de inox. Daiana19/06/2015Queimei minha panela com agua e acar e queimou por dentro e por fora e esmaltada como fao pra tira Solange Oliveira11/02/2015Para limpar panela, eu uso limpa alumnio de qualquer marca, muito bom.Obrigada pelas dicas. Andre10/01/2015Tinha uma panela queimada que quase foi pro lixo. Tentei todas as alternativas mas nada funcionava.Usei gua sanitria (Clorox) com Sapolio Radium em p, fervi por uns 5 minutos, at comear subir a espuma. A panela ficou praticamente nova! eunice29/10/2015de nada Bia16/12/2014Boa tarde, ha dois dias, fiz uma carne de panela (na presso) sem gua, conforme receita da internet. A carne ficou deliciosa, porm deixou o fundo da minha panela com uma "crosta" queimada... Deixei de molho com gua, fervi, raspei... E nada (isso durante 2 dias!), hoje j quase jogando a panela fora, achei esse site, tentei a receitinha de gua com sal... E deu tudo certo, tive que usar um pouquinho de fora ao esfregar, mas valeu a pena! Muito Obrigada! onika15/12/2014minha panela nao fica por nada,vo joga no mato! Alice08/09/2014Gente eu queimei minha panela eletrica e agora no sei como limpa-la o que devo fazer? Daniel06/09/2014Perfeito! A dica do vinagre na panela de ao inox deu super certo..Obrigado Vanessa05/09/2014Minha panela (pipoquiera) queimou muito o fundo, fiz o procedimento com a gua sanitaria, mas s fez deixar mais uma mancha....Redao umCOMO (Editor/a de umCOMO)09/09/2014Ol Vanessa, experimente limpar a sua panela utilizando outro mtodo, como por exemplo o bicarbonato de sdio ou o vinagre branco. Espero que d certo! Obrigada pelo seu comentrio ;) Monica Mori05/09/2014Muito obrigada, ajudou bastante! Mas eu havia queimado bem minha panela de inox e, no final, o que tirou de vez a crosta, foi adicionar uma colher de sopa rasa de sabo para lava-louas gua quente e deixar ferver mais um pouco. Para finalizar usei esponja de ao com saplio. Rosemary02/09/2014Tambm j tirei o queimadinho com um pouco de gua e vinagre coloquei no fogo e deixei secar mais sempre olhando, deu certo . D um pouco de trabalho porque tem que ficar sempre esfregando ou raspando com uma colher. Ary19/08/2014Acho que vou jogar a panela no lixo! T bem queimadinha! Sueli Plaa Ponton19/08/2014Conheo esta dica muito boa,mas vc pode por a panela no sol sem lavar,com o fundo para cima,a crosta se soltar. Imagem: hogartotal.imujer.comComo limpar uma panela queimada Como limpar grade de fogo: veja 3 tcnicas e receita caseira Como limpar boca de fogo: conhea 2 formas prticas de limpeza Como limpar panela de presso Produto para limpar fogo: fazer em casa ou comprar um especfico? Como tirar gordura do fogo: confira as melhores dicas para facilitar seu dia a dia Como limpar sanduicheira: mtodos prticos e seguros Como tirar ferrugem de panela de ferro: confira 4 etapas para limpar e proteger a sua panela Dicas sobre cozinha - limpeza essencial Veja aqui 5 receitas de como limpar panela queimada, usando dicas simples de produtos fceis de encontrar e que promovem um timo resultado para suas panelas reluzentes e limpinhas. Aposto que voc j esqueceu a panela de arroz no fogo ou possui aquela frigideira que parece no ter mais soluo, no mesmo?Para resolver esses problemas, vrios so os produtos que prometem limpar e clarear as panelas, mas algumas receitas caseiras podem ter o mesmo efeito que esses tipos de produto.Deixe suas panelas brilhantes e limpas com as receitas caseiras que vamos ensinar neste post. Continue a leitura e veja as solues. 1- Como limpar panela queimada com bicarbonato de sdioEssa uma receita rpida e com resultados satisfatrios, usando um ingrediente comum em vrias receitas de limpeza, o bicarbonato de sdio.Aprenda como limpar panela queimada com bicarbonato de sdio, anotando todos os ingredientes e passo a passo para fazer a limpeza.1 colher de sopa de bicarbonato de sdio;1 litro de gua; de vinagre de lcool;1 detergente neutro;1 esponja para lavar louas.Confira o processo, sem grandes esforos, para remover todo o queimado do fundo da panela e da parte externa usando o bicarbonato de sdio.Remova o queimado da panela;Adicione a colher de bicarbonato com 1 litro de gua;Deixe a mistura ferver;Use a esponja para remover o restante do queimado do fundo da panela.Para remover queimado na parte externa da panela, siga o passo a passo:Coloque 1 colher de bicarbonato em toda a parte queimada;Adicione aos pouco o vinagre de lcool;Use a esponja com um pouco de detergente neutro;Deixe a espuma agir por alguns minutos;Conclua a limpeza da panela.Essa dica tambm serve para outros utenslios de cozinha.2- Limpar panela queimada com vinagre brancoPara limpeza da sua panela queimada de inox, essa receita caseira com vinagre branco ajuda a no perder muito tempo na cozinha.Ferva um copo americano de vinagre branco com gua;Deixe ferver por 5 minutos;Espere esfriar para usar;Esfregue a rea usando a esponja com a mistura;Utilize um pano umedecido com lcool etlico para finalizar a limpeza.3- Como tirar queimado do fundo da panela usando salSe a sua panela est impregnada de resduos queimados no fundo, essa receita caseira usando sal para limpar o queimado a sua soluo.Coloque gua at tampar toda a sujeira;Acrescente 2 colheres de sopa de sal;Ferva a mistura por alguns minutos;Esfregue a mistura at sair toda a sujeira do fundo da panela queimada.Caso queira potencializar a receita para limpar a panela queimada, adicione 1 limo ou molho de tomate esta mistura.4- Receita com limo para limpar panela queimadaComo limpar panela queimada pode levar algum tempo, selecionamos outra receita caseira para resolver esse problema. Dessa vez, voc vai utilizar limo.Esprema 1 ou 2 limes sobre a parte queimada da panela;Deixe agir por alguns minutos;Remova a sujeira usando uma esponja para lavar loua.Essa receitinha para limpeza de queimado em panela tambm funciona com formas de bolo e po, alm de ser usada para desengordurar o forno. Nesta ltima dica, basta fazer uma mistura com gua e detergente neutro.5- Limpe a panela queimada com refrigeranteUma receita caseira inusitada usar o refrigerante para limpar a panela queimada. Esse um processo simples que vamos ensinar com um passo a passo.Adicione dois copos de refrigerante tipo cola na panela queimada;Deixe ferver por alguns minutos;Passe a bucha para remover os resduos de sujeira.Essa uma dica fcil que pode ser usada quantas vezes quiser, sendo tima soluo rpida para remover queimado de fundo da panela.Outros truques que podem ajudar a retirar o queimado da panela usando a pasta cristal, muito conhecida como pasta rosa.Ela ajuda a deixar as panelas brilhantes e limpinhas, devendo ser usada apenas na parte exterior da panela.Voc j conhecia esses truques e receitas de como limpar panela queimada? Comenta aqui embaixo se voc j testou alguns deles e se conhece outro truque, compartilhe conosco tambm. Limpar panela queimada uma tarefa que at os que gostam de faxina sofrem na hora de fazer. O motivo que no fcil tirar a mancha escura depois que a panela foi queimada. E nem adianta tentar ignorar, pois no momento de preparar alguma receita l estar a mancha, indicando que algum fez um mau uso da panela.Mas calma, com jeitinho e utilizando produtos de limpeza corretos, possvel limpar a panela queimada sem sofrimento.O que faz com que a panela fique queimada provvel que voc pense que o problema da panela queimada est na panela, mas o principal fator para esse problema a chama do fogo. Isso mesmo, quando o queimador do fogo est em uma potncia mais alta do que a panela consegue aguentar, o calor produzido queima a panela. Para evitar esse problema, tente cozinhar os alimentos em fogo baixo, assim voc reduz as chances de o fogo queimar a panela.Saiba mais: 7 produtos de limpeza caseirosQuando o gs do botijo est acabando tambm h uma chance maior de o fogo queimar a panela. Portanto, se voc usa botijo de gs na sua cozinha, fique de olho nesse detalhe.No entanto, mesmo tomando os devidos cuidados sempre h o risco de a panela queimar. Ento, ns vamos te mostrar como limpar a panela queimada de um jeito simples.O que no usar para limpar panela queimadaNa hora de limpar a panela queimada evite usar produtos qumicos ou esponjas de ao que possam riscar ou danificar as panelas. Como a maioria das panelas feita de alumnio, ao inoxidvel e ferro fundido, importante ter cuidado no momento de limp-las.Para substituir, por exemplo, as esponjas de ao voc pode usar toalhas de papel para absorver a gordura das panelas. Ou colheres de madeira para raspar as manchas endurecidas com mais facilidade. Esponjas macias tambm so bem-vindas.Em relao aos produtos de limpeza, no se preocupe, as dicas que vamos dar so de itens que voc tem em casa e podem fazer toda diferena sem estragar suas panelas.Vinagre de vinho brancoO vinagre de vinho branco um produto que pode ser usado de diferentes maneiras, inclusive para limpar panelas queimadas. Seu potencial adstringente capaz de retirar as fuligens e manchas escuras das panelas de alumnio, inox e ferro. Veja a seguir como limpar panela queimada usando vinagre de vinho branco.Saiba mais: Como limpar espelhoIngredientes1 litro de gua100ml de vinagre de vinho brancoPapel toalhaModo de preparo para limpar a panela por dentroSe a panela estiver escura por dentro, coloque a gua e o vinagre dentro da panela e aquea em fogo mdio at levantar fervuraFeito isso, desligue e deixe esfriarDepois, retire a gua e esfregue com uma esponjaCaso a panela esteja queimada do lado de fora, aplique um pouco da soluo de vinagre e gua com algumas toalhas de papelSuco de limoUma maneira simples de amolecer a fuligem e tirar as manchas de queimado com facilidade com suco de limo. Veja a seguir como limpar panela queimada com suco de limo.Ingredientes3 limes1 litro de guaPapel toalhaLuvas de cozinhaModo de preparoCorte os limes e esprema-os at obter o sumoAdicione a gua e mistureColoque o suco do limo dentro da panela e deixe agir por 20 minutosEm seguida, escorra a gua e limpe a panela com algumas folhas de papel toalhaCaso a panela esteja queimada por fora, voc pode molhar um pano ou algumas folhas de papel toalha na gua com limo e passar na regio queimada. O ideal que voc use luvas de cozinha para no correr o risco de queimar as mos com limogua e detergenteA boa combinao de gua e detergente lquido tambm pode ajudar muito na remoo de manchas de queimado da sua panela. Para que a mistura funcione, o ideal deixar de molho por pelo menos 12 horas. Veja a seguir como limpar panela queimada com gua e detergente.Saiba mais: Por que o fogo deixa a panela preta?Ingredientes1 litro de gua100 ml de detergenteToalhas de papelModo de preparoColoque gua na panela e adicione o detergenteDeixe de molho por pelo menos 12 horas para retirar as manchas de queimadoFeito isso, escoe parte da gua e limpe as partes manchas com algumas toalhas de papelCaso a panela esteja queimada do lado de fora tambm, aplique um pouco da soluo de vinagre e gua com algumas toalhas de papelBicarbonato de sdioPara manchas mais pesadas ou endurecidas, uma soluo de bicarbonato de sdio e vinagre de vinho branco pode ajudar. O objetivo que seja feita uma pastinha para retirar a mancha Veja a seguir.Ingredientes4 colheres de sopa de bicarbonato de sdio100 ml de vinagre de vinho branco100 ml de guaEsponja de cozinhaModo de preparoEm um pote, misture os ingredientes at obter uma mistura pastosaAplique a soluo sobre as regies queimadas e deixe agir por 20 minutosEsfregue com a esponja de cozinha para tirar as manchasAgora que voc j sabe como limpar panela queimada, que tal saber quais so as melhores panelas para ter na cozinha?Imagem: elelmezes.huO ao inoxidvel um material muito usado na fabricao de utenslios de cozinha por sua aderncia e por no enferrujar com o uso ou com a limpeza. A maioria desses utenslios j so feitos com esse material, cmodo e higinico, porm difcil de manter limpo s vezes. Em umComo.com.br damos alguns conselhos sobre como limpar panelas de ao inoxidvel.Tambm lhe pode interessar: Como limpar panelas inox1So muito fceis de limpar. Use gua e sabo para objetos de cozinha e poder limp-lo de forma cmoda e eficaz.2Se as manchas no forem de gordura e no estiverem muito grudadas na panela, com um pano suave e mido voc poder tirar os rastros de sujeira do ao inoxidvel.3O bicarbonato bastante aconselhvel tambm para acabar com manchas que j penetraram no ao inoxidvel e ficaram incorporadas.4Se a panela estiver queimada, coloque Coca-Cola em seu interior e deixe no fogo at comear a ferver. Deixe repousar por alguns minutos e depois tire a Coca-Cola e limpe a panela com sabo e gua. Enxague e seque.5Coloque em sua superfcie umas gotas de detergente para lavar loua. Espalhe por toda a superfcie da panela com algumas gotas de gua e deixe repousar durante toda a noite. Na manh seguinte, voc pode esfregar e limpar a panela como sempre.6Voc pode aplicar tambm gua e amaciante de roupa. Deixe atuar por 24 horas em sua panela e no dia seguinte retire-o. Pode limpar normalmente, com sabo e gua.7Em lojas especializadas poder encontrar bons produtos que ajudam a limpar e manter a qualidade das panelas de ao inoxidvel.8Molhe o pano no vinagre e limpe com ele sua panela, voc ver como conseguir resultados visveis de forma imediata.Veja mais em: Como limpar inox manchadoSe pretende ler mais artigos parecidos a Como limpar panelas de ao inoxidvel, recomendamos que entre na nossa categoria de Limpeza da Casa.Artigos relacionados Rosecler da silva21/06/2016As dicas tem que serem mais claras. Imagem: elelmezes.huComo limpar panelas de ao inoxidvel iStock Uma panela com fundo queimado parece um problema sem soluo, mas a boa notcia que existem formas simples e eficientes de recuper-la. Com os produtos e tcnicas certas, voc no precisa esfregar por horas para remover o queimado. Aprenda mtodos prticos de como limpar panela queimada que realmente funcionam e vo facilitar o seu dia a dia.1. Detergente: o mtodo rpido para limpezas levesLimpar uma panela queimada com detergente uma soluo simples e eficaz, principalmente para queimados leves. Preencha o fundo da panela com gua e leve ao fogo at aquecer. A gua quente vai ajudar a soltar os resduos queimados. Adicione detergente, desligue o fogo e deixe a mistura agir e esfriar por 15 minutos. Use uma esponja macia para esfregar suavemente. Se o queimado estiver difcil de sair, use uma esptula de silicone ou colher de pau para ajudar a remover a crosta. Enxgue bem e, se necessrio, repita o processo.2. gua e sal: a soluo simples que faz a diferenaEssa opo um mtodo simples, que ajuda a eliminar queimados leves a moderados de panelas. Para faz-lo, cubra o fundo da panela com uma camada generosa de sal. Adicione gua quente at cobrir toda a parte queimada. Deixe agir por pelo menos 15 minutos. Esfregue com uma esponja macia, fazendo movimentos circulares. O sal age como um abrasivo leve, ajudando a soltar a sujeira sem riscar a panela. Se necessrio, repita o processo ou ferva a gua com o sal antes de esfregar para limpar uma panela queimada por fora. Esse mtodo timo para panelas de inox e alumnio, mas deve ser evitado em panelas antiaderentes, pois o sal pode desgastar o revestimento.3. Limo: acidez natural para limpar e dar brilhoO limo um timo aliado na limpeza da panela queimada, pois sua acidez ajuda a soltar os resduos grudados sem esforo. Alm disso, deixa a panela livre de odores desagradveis. Corte os limes em rodelas ou pedaos grandes. Cubra o fundo da panela com gua e adicione os pedaos de limo. Leve ao fogo mdio e deixe ferver por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo e deixe a mistura agir por mais 10 minutos. Esfregue com uma esponja macia para remover os resduos soltos. Enxgue bem e seque a panela. Se o queimado for muito intenso, repita o processo ou use o prprio limo como esponja, esfregando diretamente na parte suja antes de enxaguar. Esse mtodo funciona bem para panelas de inox, alumnio e fundo de cermica.4. Vinagre branco para soltar o queimado sem esforoPara utilizar o vinagre na limpeza da panela queimada, basta despejar uma xcara de vinagre e uma de gua na panela, cobrindo a parte queimada, e levar ao fogo mdio at ferver por cerca de 10 minutos. Depois, desligue o fogo e, se quiser potencializar a limpeza, adicione uma colher de sopa de bicarbonato de sdio a mistura vai borbulhar e facilitar ainda mais a remoo da sujeira. Deixe agir por mais alguns minutos e esfregue com uma esponja macia e enxgue bem. Esse mtodo pode ser utilizado em panelas de inox, alumnio e fundo de cermica. 5. Com bicarbonato de sdio: o aliado poderoso contra sujeiras difceisO bicarbonato de sdio por si pode ser bastante eficaz para limpar uma panela queimada. Para aplic-lo, cubra a rea desejada com uma camada generosa do p e adicione um pouco de gua suficiente para formar uma pasta. Deixe agir por 30 minutos. Depois, esfregue com uma esponja macia, fazendo movimentos circulares para soltar os resduos. Se precisar de um reforo extra, leve a panela ao fogo baixo com um pouco mais de gua e bicarbonato por alguns minutos, depois desligue e esfregue novamente. Por fim, enxgue bem e seque. 6. Como usar gua sanitria com segurana para resgatar sua panelaA gua sanitria pode ser usada para remover queimados mais difceis. Esse mtodo funciona melhor para panelas de inox ou alumnio, mas no deve ser usado em panelas antiaderentes, esmaltadas ou de ferro fundido. Para limpar, encha a panela com gua suficiente para cobrir a parte queimada e adicione um 1/4 de xcara de gua sanitria para cada litro de gua. Deixe agir por 30 minutos a 1 hora, sem levar ao fogo. Depois, descarte a mistura, e lave bem a panela com detergente e gua corrente para remover qualquer resduo qumico. Como evitar queimados e prolongar a vida da sua panelaEvite fogo alto desnecessrio: o fogo alto pode queimar alimentos rapidamente e danificar a panela, especialmente as antiaderentes. Sempre que possvel, prefira cozinhar em fogo baixo ou mdio. Use os utenslios certos: panelas antiaderentes pedem esptulas de silicone ou madeira para evitar arranhes. J as de inox e ferro podem ser usadas com utenslios metlicos, mas sempre com cuidado para evitar riscos.Evite choque trmico: jogar gua fria na panela quente pode empenar o fundo e at rachar alguns materiais, como vidro e cermica. Espere a panela esfriar antes de lavar.No use produtos abrasivos: evite esponjas de ao e saponceos em panelas antiaderentes e esmaltadas, pois podem desgastar a superfcie. Para inox e ferro, use esponjas adequadas e, se necessrio, bicarbonato para remover manchas.Recuperar uma panela queimada pode parecer um desafio, mas com os mtodos certos, a sujeira sai sem esforo excessivo. Fique atento para escolher a tcnica adequada para o material da sua panela. Alm disso, com pequenos hbitos no dia a dia, como regular a temperatura do fogo, escolher os utenslios certos e lavar com cuidado, voc prolonga a vida til do material e mantm sua cozinha sempre funcional. E se um descuido acontecer, agora voc j sabe como recuperar sua panela sem estresse. Aproveite e veja tambm como limpar parede engordurada e deixar o visual da sua cozinha impecvel. comum encontrar panelas queimadas entre os utenslios de cozinha por causa de restos de gordura, carbono ou mesmo restos de alimentos aderidos ao fundo. O uso frequente faz com que as panelas percam gradativamente a aderncia interna e fiquem com aparncia 'escura' no fundo, na parte que fica em contato direto com o fogo.Se isso acontecer com suas panelas favoritas, no se preocupe, porque vai aprender a como deix-las novas e vai ver que mais fcil do que imagina. Aprenda a como limpar uma panela queimada com os truques simples que reunimos para voc neste artigo do umCOMO. Eles funcionam! ndice um mtodo to simples quanto eficaz para limpar o interior de uma panela queimada e especialmente recomendado para panelas com revestimento antiaderente, pois um truque fcil para remover o queimado, evitando esfregar com fora e danificar a superfcie delicada.Encha a panela com gua e adicione uma boa quantidade de detergente lquido.Leve ao fogo e espere a gua esquentar.Quando perceber que comeou a ferver, retire do fogo e deixe esfriar.Depois que a gua estiver morna, pegue uma esponja macia e antiaderente (geralmente azul) e passe-a sobre as reas queimadas para soltar os restos grudados.Enxgue bem e seque a panela.Limpar as panelas com bicarbonato de sdio e vinagre uma forma de tirar aquela camada preta das reas queimadas, fazendo com que elas tambm recuperem todo o brilho. Se voc no sabe como limpar as panelas por baixo, colocar esse truque em prtica ser til.Lave a panela normalmente e seque bem.Vire-a e coloque-a sobre um pano limpo, de modo que fique visvel a parte que fica em contato com o fogo, provavelmente a mais queimada.A seguir, espalhe uma camada generosa de bicarbonato de sdio que cubra bem toda a parte inferior, focando principalmente nas reas mais queimadas.Coloque um guardanapo ou papel absorvente em cima do bicarbonato e finalize polvilhando com vinagre branco, para que todo o papel fique encharcado mas sem desmanchar.Deixe o maravilhoso conjunto de limpeza formado por vinagre e bicarbonato de sdio agir na superfcie queimada por pelo menos 2 a 3 horas. Aps esse tempo, retire o papel esfregando suavemente e finalize esfregando a panela normalmente.Recomendamos este artigo sobre Como limpar com bicarbonato.O remdio a seguir realmente eficaz, mas cuidado, ele s vlido para panelas ou pratos tradicionais de ferro. Se o seu, com o uso, vem acumulando partculas queimadas, elimin-las uma prioridade tanto para a sade (comer esse carbono no saudvel), quanto para conseguir um cozimento ideal dos alimentos.Voc pode fazer isso adicionando algumas colheres de sopa de sal grosso e um pouco de gua na panela.Alm disso, pegue um pouco de papel alumnio e faa uma bola levemente achatada. Essa pequena 'inveno' vai se tornar uma esponja magnfica.Passe o papel alumnio por toda a superfcie para que os gros de sal tenham um efeito de arrasto eficaz e retire a camada queimada.Quer saber como limpar panelas queimadas por fora com dois 'produtos' que com certeza voc tem em casa? A pasta de dente que voc usa diariamente e um limo podem fazer maravilhas quando se trata de deixar as panelas limpas.Misture um pouco de pasta de dente com algumas gotas de limo para fazer uma pasta que voc pode espalhar embaixo e nas laterais da panela.Deixe agir por aproximadamente uma hora.Aps esse tempo, pegue meio limo e use como esponja, ou seja, passe em toda a rea queimada que deseja recuperar.Por fim, lave a panela para remover a pasta de dente com as partculas queimadas que se soltaram. Se a camada queimada for muito densa, adicione uma colher de ch de bicarbonato de sdio pasta de dente e suco de limo para uma eficcia ainda maior.As propriedades da argila verde so muitas e sabemos que ela usada para fazer excelentes mscaras corporais e faciais, mas outro de seus usos menos conhecidos a aplicao como produto de limpeza.Para deixar as panelas queimadas como novas, misture um pouco da argila com algumas gotas de azeite, de forma que espalhe bem por toda a superfcie interna e externa queimada.Deixe agir por alguns minutos e esfregue suavemente (sem apertar) com uma escova ou esponja antiaderente.Retire a argila enxaguando a panela com bastante gua morna e seque-a antes de guard-la.Agora que voc sabe como limpar uma panela queimada, no perca este artigo sobre Como fazer detergente para lavar loua.Se pretende ler mais artigos parecidos a Como limpar uma panela queimada, recomendamos que entre na nossa categoria de Limpeza da Casa. Como limpar uma panela queimada Deixou a comida queimar e no sabe o que fazer com aquela panela manchada? No se preocupe! Existe uma variedade de solues caseiras e ingredientes naturais que podem resolver esse inconveniente. Esquea as panelas manchadas e a frustrao na cozinha! Solues eficazes para eliminar manchas de queimado da panela Remover resduos de alimentos queimados pode ser trabalhoso, mas, felizmente, tirar as manchas do fundo da panela um processo mais simples do que parece. Melhor ainda, voc provavelmente j tem em casa a maioria dos ingredientes necessrios para essas tcnicas. LEIA MAIS:Por que voc deveria comear a queimar folhas de louro? 1. Limo e sal A primeira dica usar uma combinao de sal e limo. Primeiramente, espalhe uma quantidade generosa de sal sobre a rea afetada. Em seguida, corte um limo ao meio e esfregue-o sobre a camada de sal. O cido do limo reage com o sal, facilitando a remoo das manchas. Deixe a mistura agir por um breve perodo e, depois, lave a panela como de costume. 2. Bicarbonato de sdio e vinagre Bicarbonato de sdio e vinagre so os heris desconhecidos da cozinha. Para utiliz-los, espalhe uma camada de bicarbonato de sdio no fundo da panela e, em seguida, adicione vinagre. A reao efervescente que ocorre ajuda na limpeza. Deixe a mistura agir por alguns minutos antes de esfregar com uma esponja. LEIA TAMBM: Afinal, vinho faz bem sade? A resposta ir te surpreender 3. Amido de milho Outra alternativa usar amido de milho. Misture-o com gua at formar uma pasta e aplique sobre a mancha. Deixe secar. O amido ajuda a absorver os resduos e facilita a limpeza. Aps secar, esfregue com um pano mido e enxgue a panela. Eliminar manchas de queimado no precisa ser um desafio. Para evitar futuros contratempos, considere usar panelas com revestimento antiaderente e mantenha o fogo em uma temperatura mdia para evitar que os alimentos queimem. Usar os utenslios adequados tambm pode prevenir danos s suas panelas. Tudo para facilitar a sua vida na cozinha! Gostou das dicas? Ento, no perca nada do que acontece no L Mundo! s acessar o Google Notcias e clicar em Seguir para receber todas as novidades diretamente no seu celular. Jornalista e assessora de comunicao e imprensa com experincia em Comunicao Pblica, Gesto de Eventos, Marketing Digital, anlise e estratgia, gerenciamento de crises, produo e redao de contedo. J trabalhou em diversos projetos e segmentos na rea, inclusive como gerente de Comunicao na Educao Municipal, perodo em que desenvolveu produtos audiovisuais para permitir o acesso a contedos pedaggicos durante a pandemia. Ainda, criou reas de Ouvidoria e Eventos Virtuais. pesquisadora de Comunicao Compartilhada/Comunitria, Marketing Pblico e Polticas Pblicas para Comunicao. Atuou na rea de turismo e hotelaria. Especialista em Marketing e Assessoria de Comunicao. Comments are closed, but trackbacks and pingbacks are open.

Como tirar mancha preta de panela queimada. Como tirar mancha de panela queimada por fora. Como tirar mancha da panela de inox queimada por dentro. Como tirar mancha de panela antiaderente queimada. Como tirar mancha de panela queimada por dentro. Como tirar mancha de pipoca queimada da panela. Como tirar mancha de gordura queimada de panela. Como tirar mancha de panela de inox queimada. Como tirar mancha de panela de aluminio queimada. Como tirar mancha queimada de panela esmaltada. Como tirar mancha de gordura queimada da panela.