



COME SGRASSARE FORNO E CAPPA

**Pulire il forno e la cappa: che fatica!
Ma soprattutto che noia...**

Ecco 5 modi pratici e decisamente ecologici per pulirli senza sforzo:

1 COME RIMUOVERE LO SPORCO INCROSTATO CON IL SALE

Forma una crema piuttosto densa dosando 250 grammi di sale grosso su mezzo litro di acqua. Applicala quindi sulle macchie di bruciato del forno, falla agire 15 minuti, risciacqua con una spugna umida.

2 COME PULIRE IL FORNO CUOCENDO DUE LIMONI

Taglia a metà due limoni, spremine il succo e versalo in una casseruola da forno. Inforna e fai cuocere il succo a 250 °C per circa 30 minuti. I vapori del limone scioglieranno lo sporco, quindi non ti resterà che far raffreddare il forno, per poi rimuovere le incrostazioni. Aiutati con una paglietta imbevuta di acqua tiepida e *BICARBONATO* (due cucchiaini di *BICARBONATO* per mezzo litro di acqua).

3

COME SGRASSARE CON LA PASTA AL BICARBONATO

Per eliminare le tenaci tracce di cibo e unto nel forno, anche in quello a microonde, impasta tre parti di *BICARBONATO* e una d'acqua, in modo da ottenere una crema abrasiva. Poi, con una spugnetta umida, strofina le superfici interne, le pareti e le griglie con la crema che hai ottenuto. Quindi risciacqua e asciuga. Questo metodo è un ottimo trucco per eliminare i cattivi odori.

4

COME SGRASSARE CON IL CARBONATO DI SODIO

Il metodo più rapido rimane senza dubbio questo:

- ✔ Sciogli due cucchiaini di *CARBONATO DI SODIO* in un litro di acqua tiepida;
- ✔ Inumidisci una spugnetta abrasiva con la soluzione ottenuta;
- ✔ Strofina energicamente le pareti e le griglie;
- ✔ Risciacqua con acqua pulita.

5

COME SGRASSARE I FILTRI DELLA CAPPA

Il metodo più veloce per sgrassare i filtri della cappa è questo:

- ✔ Riempi una bacinella con acqua bollente;
- ✔ Aggiungi due o tre cucchiaini di *CARBONATO DI SODIO*;
- ✔ Immergi i filtri per 60 minuti;
- ✔ Estrai i filtri e sciacquali con abbondante acqua corrente e l'aiuto di una spugna.

