

28 Απριλίου 2017

## **Πως να καθαρίσεις τη σχάρα στο φούρνο σου και κάθε πότε πρέπει;**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



δουλειές του σπιτιού μπορεί να μην είναι το φόρτε μας, όταν όμως μένεις μακριά από τους γονείς σου και δεν έχεις κάποιον για να σε βοηθάει σε αυτά και λείπει και η Μαρούσκα (λίγο χιούμορ πάντα χρειάζεται), τότε αναγκαστικά τα κάνεις μόνη σου. Και αν δεν θες να πάρεις την τηλεφωνική βοήθεια της μαμάς (για να της αποδείξεις ότι μπορείς να αντεπεξέλθεις), τότε ένας μικρός οδηγός πάντα είναι χρήσιμος.

Πριν από λίγες ημέρες μέσα από αυτή εδώ τη στήλη θα διάβασες για το κάθε πότε πρέπει να καθαρίζεις τον νεροχύτη σου. Αυτή τη φορά θα ασχοληθούμε με κάτι που χρησιμοποιείς σχεδόν κάθε μέρα και σίγουρα δεν ξέρεις κάθε πότε πρέπει να το καθαρίζεις.

Αναφερόμαστε στον φούρνο σου και συγκεκριμένα το εσωτερικό του. Ίσως πιστεύεις πως το να τον καθαρίζεις μία φορά το χρόνο αρκεί (ανάλογα και κάθε πότε τον χρησιμοποιείς και πόσο χάλια τον κάνεις), ωστόσο το θέμα είναι να καθαρίζεις τις σχάρες του και όχι μόνο τα τοιχώματα.



Παρακάτω θα διαβάσεις πως να πλύνεις τις σχάρες του φούρνου στη μανιέρα σου. Και θυμήσου το σωστό χρονικό διάστημα είναι κάθε τρεις με έξι μήνες.

Να τι θα χρειαστείς:

Δύο παλιές πετσέτες

Ζεστό νερό

Απορρυπαντικό πιάτων (υγρό ή σε σκόνη)

Ένα σύρμα

Μία στεγνή πετσέτα

Στρώσε τις δύο πετσέτες μέσα στη μπανιέρα σου (για να μην σου τη γρατσουνίσουν) και βάλε τις σχάρες πάνω σε αυτές. Γέμισε τη μπανιέρα με ζεστό νερό μέχρι να καλυφθούν τελείως.

Πρόσθεσε μισό φλιτζάνι απορρυπαντικό πιάτων και ανακάτεψε μέχρι να διαλυθεί τελείως. Άφησε τις σχάρες να μουλιάσουν για τέσσερις ώρες περίπου ή για όλο το βράδυ. Μόλις περάσει το χρονικό διάστημα τα λίπη θα έχουν μαλακώσει και θα είναι πιο εύκολο να τις καθαρίσεις με το σύρμα.

Τέλος ξέπλυνε πολύ καλά με νερό και σκούπισε τις με μία καθαρή και στεγνή πετσέτα. Οι σχάρες σου θα είναι σαν καινούργιες.

**Πηγή:** [queen.gr](http://queen.gr)