

18 Σεπτεμβρίου 2017

## Να σε τι χρησιμεύει τελικά το συρτάρι κάτω από τον φούρνο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δεν πάει ο νους σας γιατί προφανώς δεν σας το έχει πει κανείς στο παρελθόν και δεν το έχετε διαβάσει και πουθενά.

Εμείς, όμως, είμαστε εδώ για να σας δώσουμε την χρήσιμη πληροφορία της ημέρας.

Κατά πάσα πιθανότητα χρησιμοποιείτε το συρτάρι που βρίσκεται κάτω από τον φούρνο για να αποθηκεύετε ταψιά και σκεύη μαγειρικής. Λάθος!

Το συρτάρι αυτό στην ουσία είναι ένα «θερμαντικό συρτάρι». Υπάρχει δηλαδή για να βάζετε σε αυτό το φαγητό που μόλις βγήκε από τον φούρνο και να το διατηρείτε ζεστό μέχρι να το φάτε.

Αυτή τη λειτουργία κατά πάσα πιθανότητα δεν την γνωρίζατε.

Αν δεν μας πιστεύετε μπορείτε να ανοίξετε το manual του φούρνου σας και να το δείτε. Σε κάποιο σημείο του σίγουρα αναφέρεται το εξής: «Το θερμαντικό συρτάρι είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να διατηρεί το ζεστό φαγητό σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Το κρύο φαγητό ή το φαγητό που βρίσκεται ήδη σε θερμοκρασία δωματίου δεν μπορεί να ζεσταθεί μέσα στο συρτάρι».

Για να μην χάσετε, όμως, τον αποθηκευτικό χώρο τον οποίο είχατε συνηθίσει τόσα χρόνια, συνεχίζετε να αποθηκεύετε στο συρτάρι τα ταψιά σας και μόλις το χρειαστείτε για να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό μέχρι να το σερβίρετε σε κάποιο γεύμα, απλά αδειάστε το και κάντε τη δουλειά σας.

**Πηγή:** [spirossoulis.com](http://spirossoulis.com)