Consigli per pentole e posate sempre perfette

Con rimedi semplici e naturali.

Impariamo qualche trucchetto dalle nostre nonne per prendersi cura di pentole e posate.

Sono i nostri fidati compagni di viaggio in cucina e senza di loro non si potrebbero preparare quelle ricette sane e quei manicaretti saporiti che l'estro gastronomico di ognuno di noi ci propone. Stiamo parlando di pentole, stoviglie e degli altri utensili da cucina che, con l'uso quotidiano, tendono a rovinarsi.

Per fortuna, però, le nostre nonne ci insegnano dei trucchi e dei rimedi semplici da applicare e che ci aiutano a **prenderci cura di pentole e posate e a mantenerle intatte nel tempo**.

Per pulire a fondo le **pentole in alluminio** e le **posate d'acciaio**, basta strofinarle con mezzo limone tagliato, risciacquarle e asciugarle bene. Questo rimedio è molto efficace anche nella pulizia dei taglieri di legno.

Le **pentole in ghisa** invece vanno lavate e asciugate per poi essere unte d'olio e messe in forno tiepido per un'ora. Dopodiché, vanno lavate di nuovo solo con acqua, asciugate perfettamente e coperte con della carta da cucina.

Se le **pentole**, di qualsiasi materiale, conservano il **cattivo odore di pesce** dopo averle lavate con il detersivo, è sufficiente strofinarci all'interno una sorta di "paglietta" creata con delle foglioline di tè sfuse bagnate con dell'acqua. Se invece l'odore che rimane è quello dell'uovo, sia su pentole che sulle posate, basta aggiungere un po' di aceto sulla spugna usata per il lavaggio.

Per rimanere in tema di odori: se si vuole **eliminare l'odore di cipolla sulle posate** basta strofinarci sopra una carota oppure trattarle con un po' di aceto bianco prima di lavarle normalmente. Nello specifico, per la **pulizia dei coltelli in acciaio inox** si può usare, come pretrattamento al lavaggio con acqua e detersivo, una mezza patata cruda da passare sopra alla lama come spugna. Per **togliere le macchie sulle posate d'argento**, invece, è sufficiente passarci sopra una pasta di bicarbonato ed acqua, risciacquare e asciugare con cura.