

+20 secretos de limpieza que todo soltero debe dominar

Quiero compartir con ustedes esta información sencilla pero que le será de mucha utilidad, imprime esta hoja y tenla en tu área de lavado y planchado.(lety)

Blog, Consumo informado, Consumo inteligente — Por Urielo

Tecnologías Domésticas PROFECO.

Limpia de vez en cuando la base de tu plancha para evitar que manche la ropa, frotándola con un trapo limpio y seco impregnado con sal o tierra de piedra pómez; después limpia con un trapo húmedo y deja que seque bien antes de usarla.

Para que el horno de microondas conserve toda su capacidad de cocimiento, límpialo después de cada uso (especialmente alrededor del empaque de la puerta) con una fibra de plástico y una solución de bicarbonato en agua. Nunca limpies tu horno con fibra de acero.

Para facilitar la limpieza del procesador de alimentos, antes de rallar, moler o picar cualquier alimento, rocía en las cuchillas un poco de aceite, de manera que no se peguen los alimentos. Para destapar los orificios de la plancha de vapor, llénala con partes iguales de vinagre blanco y agua; deja que salga el vapor hasta que seque; desconecta la plancha y agrega agua limpia agitando hasta que salga toda el agua por los orificios.

Para mantener limpio el depósito y conductos de goteo de la cafetera, ponla a trabajar con agua y dos gotas de vinagre, para disolver las incrustaciones formadas por la dureza del agua. El principal enemigo de un tostador son los residuos de pan. Por eso hay que mantenerlo siempre limpio. Así, durará más tiempo y evitará mayor consumo de electricidad.

Cuando algún alimento se derrame y ensucie el horno, rocía inmediatamente sal o bicarbonato y deja que enfríe. Después limpia con un trapo húmedo o estropajo y la mancha se quitará fácilmente.

Limpia tu refrigerador con regularidad, de ser posible cada semana, con una solución de bicarbonato de sodio y agua tibia; esto previene la proliferación de olores desagradables. También es recomendable, cuando el aparato esté desconectado, limpiar la parrilla de la parte trasera con un trapo húmedo para retirar el polvo y la pelusa que se acumulan y dificultan el funcionamiento del motor.

Para que los vasos queden brillantes y sin rallas, añade un poco de vinagre al agua de enjuague. Si los vasos tienen manchas ocasionadas por el agua, frótalos con una fibra (que no sea de metal) remojada en vinagre.

Para limpiar comida quemada en cazuelas, ollas y sartenes, moja la parte quemada, añade sal y deja reposar por 10 minutos. Después talla con estropajo o fibra y por último lava con agua y jabón.

Para limpiar objetos y trastos de cobre, en una botella con atomizador vierte vinagre caliente y rocíalos, después espolvorea sal de mesa en cantidad suficiente y tállalos con una esponja en forma circular, hasta que queden bien pulidos y brillantes.

Para limpiar el interior de una olla de aluminio que se ha ennegrecido, pon a hervir en ella agua, llena un poco más de la mitad con cáscaras de tomate, el ácido que sueltan hará que el recipiente recupere su brillo original.

Para desinfectar los botes de basura lávalos con una solución de ½ taza de amoníaco en 4 litros de agua. Ya secos y para evitar que se les forme moho y bacterias, espolvorea ¼ de taza de bórax en cada bote.

Las manchas de grasa en cualquier tela desaparecen por completo si se cubren inmediatamente con talco, déjalas reposar por media hora y por último cepíllalas. Después lava la prenda como de costumbre.

Para limpiar una mancha de chicle en un tapete o alfombra, primero endurecela con un hielo y luego ráspala con un cuchillo sin filo. Para no mojar la alfombra, pon el hielo dentro de una bolsa de plástico.

Para borrar las marcas dejadas en la alfombra por las patas de los muebles, aplica el vapor de una plancha a unos 15 centímetros arriba de la zona hasta que humedezca. Luego peina las fibras para levantarlas y deje secar.

Con aceite de oliva puedes renovar una prenda de gamuza, remojándola 15 minutos en una cubeta con agua tibia y una cucharadita del aceite, agitando la prenda cada dos minutos. Después ponla a secar protegida de los rayos del sol.

Para que el planchado de las camisas sea más fácil, inmediatamente después de lavarlas cuélgalas en gachos, acomoda los cuellos y estira la tela con las manos. Esto te ayudará a ahorrar tiempo de planchado.

Aprovecha el agua en donde cociste papas peladas para limpiar objetos de plata, frótalos con una franela humedecida en esta agua hasta quitar todas las manchas.

Aprovecha las propiedades lubricantes de las cáscaras de plátano para limpiar las hojas de tus plantas de ornato, frotándolas suavemente con la cara interna para darles brillo.

Para suavizar la ropa disuelve tres cucharadas de vinagre blanco en una taza con agua, agrega esta mezcla a la lavadora en el ciclo de enjuague; si lavas a mano, después de enjuagar la ropa déjala remojando con la mezcla antes de ponerla a secar. Cuando la ropa se seque no conservará ningún olor.

Para limpiar paredes y muebles de baño, en un litro y medio de agua tibia vierte tres cucharadas de bicarbonato de sodio y tres cucharadas de vinagre. Con esta mezcla talla las manchas de sarro y todo el baño, ayudándote con un estropajo o una esponja.

Para limpiar la regadera y las llaves de baño, basta con pasarles un trapo húmedo con vinagre caliente. Quedarán brillantes.

Para no gastar en la compra de limpiadores químicos para baño y cocina, emplea una mezcla de carbonato con agua y limón, o agua caliente con vinagre y limón. Estos ingredientes son efectivos en la mayoría de las labores de limpieza.