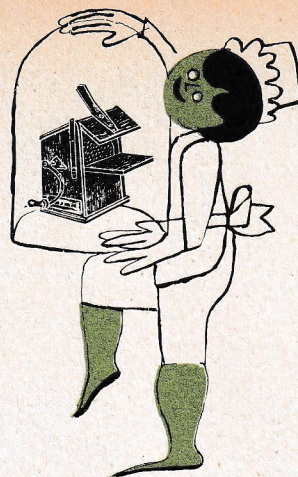


Cura degli utensili di cucina



Gli utensili di **FERRO** si puliscono con sabbia e acqua calda o saponi speciali e acqua calda. Al posto della sabbia si può usare sale grosso;

quelli di **GHISA**, con sabbia e acqua calda oppure con saponi speciali e acqua calda;

quelli di **FERRO BATTUTO**, con acqua calda mescolata con soda, si passano poi in acqua fredda e si asciugano con un canovaccio; non si deve lasciare nessuna traccia di umidità per evitare che arrugginiscano;

quelli di **RAME**, all'interno, solitamente stagnato, con acqua e soda; all'esterno, con una delle polveri speciali per metalli;

quelli di **ALLUMINIO**, con acqua calda e, se necessario, con un poco di sapone;

quelli di **NICHEL**, con bianco di Spagna molto fine e acqua calda, meglio se mescolata con un poco d'alcool;

quelli di **ACCIAIO INOSSIDABILE**, con bianco di Spagna molto fine e acqua calda, preferibilmente mescolata con un poco d'alcool.

Gli **STAMPI** da dolci non devono mai essere lavati: immediatamente dopo l'uso vanno passati e puliti con uno strofinaccio morbido. Se la lavatura si rendesse indispensabile, mettere poi lo stampo ad asciugare in luogo tiepido, nel forno, nello scaldavivande o al sole, per qualche ora, prima di riporlo.

Per pulire le **BOTTIGLIE UNTE**, introdurre alcune cucchiainate di segatura e acqua calda. Scuoterle e risciacquare bene.

Per togliere la patina nera ai recipienti di **ALLUMINIO** basta farvi bollire acqua con alcune gocce di succo di limone o con un poco di allume.

Prima di usare un recipiente d'**ALLUMINIO NUOVO**, è consigliabile ungerlo internamente con olio d'oliva o di semi e riscaldarlo a fuoco moderato.

Per pulire il **FRIGORIFERO** e togliere ogni traccia di odore, usare uno strofinaccio imbevuto d'aceto.

Per togliere l'**ODORE DI BRUCIATO** nel forno mettervi un pugno di sale grosso e lasciare che si raffreddi a sportello aperto.

Per togliere l'**ODORE DI PESCE** dagli utensili, lavarli prima con acqua calda e poi con acqua fredda.

Per togliere l'**ODORE DI UOVO** dai piatti e dagli utensili mettere nella vaschetta dove si lavano mezzo limone (anche già spremuto).