

Dicas espertas para facilitar sua vida com as tarefas domésticas

- Panelas sempre brilhantes

Para deixar a parte interna das peças de alumínio brilhando, ferva 1 litro de água com 1 colher (sopa) de vinagre. Em seguida, lave normalmente. Se as panelas tiverem marcas de queimado em seu interior, misture 4 colheres (sopa) de sal com um pouco de água e deixe ferver por 15 minutos. Lave como de costume. O fundo das panelas também se mantém brilhando se você coloca-las molhadas sobre o fogo por 3 minutos. Por último, passe uma palha de aço seca. Jamais use faca ou outro objeto pontiagudo para raspar a comida que ficou grudada. Isso compromete a vida útil do utensílio.



- Bateu, Tá Novo!

Para remover resíduos do liquidificador, encha o copo até a metade com água quente, um pouco de detergente e bata. Depois, enxague bem.

- Livre de odores

As lixeiras não ficam com odor forte e desagradável se você colocar dentro delas pedaços de casca de limão ou de laranja.

- Sempre Limpos

Deixe os panos de prato mais branquinhos sem esforços. Basta lavá-los com uma mistura de água morna, um pouco de vinagre e sal.

