



Алюминиевая посуда очень капризный, но все же не заменимый предмет на нашей кухне. Обычный способ чистки ей не подходит. Щелочь и кислота сильно разрушают ее структуру. Конечно, лучше не доводить посуду до состояния чистки. Тщательная промывка поможет избежать таких моментов. Например, обычный зубной порошок поможет восстановить блеск нашей посуде.

Если алюминиевый предмет все же уже загрязнен — нам поможет раствор аптечной буры и нашатырного спирта. Получившимся составом следует натереть посуду и оставить на 40 минут. Затем обмыть в теплой воде и протереть мягкой тряпкой.

Вообще нашатырный спирт можно использовать при обычной мойке алюминиевой посуды, главное не забывать хорошо полоскать после этого. Он хорошо помогает вымыть холодильник и вывести неприятный запах.

Если на стенках начали появляться темные пятна — нам поможет уксус. Как и в предыдущей схеме: натереть, подождать и промыть. Уксус, в принципе, для хозяйки незаменимый предмет на кухне. С его помощью можно удалять накипь, нагар, ржавчину. Главное не забывать вовремя смывать раствор с посуды, уксус может как хорошо

чистить, так и хорошо портить.

Не в коем случае не используйте чистящие порошки для алюминиевой посуды. После таких остаются заметные царапины на поверхности. К таковым может привести и жесткая губка. Так же категорически запрещается соскребать нагар металлическими предметами. Поврежденная поверхность начнет разрушаться и испорченный предмет придет в негодность.

Любой предмет требует ухода и правильного отношения. Если все условия будут выполняться правильно — вы на долго сохраните свою посуду в идеальном состоянии.