

Jak wyczyścić przypalony piekarnik

written by Ewa Koziół

```
[et_pb_section fb_built="1" admin_label="section"
_builder_version="3.0.47" custom_padding="53px|0px|0px|0px"
transparent_background="off"][et_pb_row admin_label="row"
_builder_version="3.0.47" background_size="initial"
background_position="top_left"
background_repeat="repeat"][et_pb_column type="4_4"
_builder_version="3.0.47" parallax="off"
parallax_method="on"][et_pb_text admin_label="Text"
_builder_version="3.0.47" background_size="initial"
background_position="top_left" background_repeat="repeat"
use_border_color="off" border_style="solid"]
```

Czyszczenie piekarnika wcale nie musi być skomplikowane, ani męczące. Ponadto, czyszczenie piekarnika nie musi oznaczać wielogodzinnego szorowania. Dowiedz się jak wyczyścić piekarnik bez chemii.

Przypalony piekarnik

Dlaczego nie używać chemii do czyszczenia piekarnika?

Ponieważ większość komercyjnych środków do czyszczenia piekarnika posiadają bardzo żrące składniki i rozpuszczalniki, które mają na celu pozbycie się przypalonych pozostałości po jedzeniu. Bardzo często, aby ukryć ich obecność wypełnione są bardzo silnymi syntetycznymi perfumami. Perfumy to jedno z tych „miejsz” gdzie producent bardzo często ukrywa najbardziej toksyczne i często nieprzebadane substancje chemiczne ([wiecej o toksycznych perfumach dowiesz się tutaj, uważam, że każdy powinien o tym wiedzieć](#)). Chemia stosowana do czyszczenia piekarnika jest jedną z najbardziej toksycznych w naszym domu.

Zawiera bardzo często sodę kaustyczną, bardzo żrącą, a nawet wybuchową substancję, jeśli ta jest użyta w nieodpowiedni sposób. Ponadto, mało który producent umieszcza na opakowaniu dokładne informacje o środkach ostrożności podobnych do [tych](#). Dodatkowo większość środków do czyszczenia piekarnika zawiera rozpuszczalniki, które podrażniają oczy, skórę i błony śluzowe. Co więcej, mogą one zniszczyć płuca, nerki i układ nerwowy człowieka. Strach sobie wyobrazić, co się stanie jeśli dziecko dostanie taki środek w swoje ciekawskie rączki.

Chcesz wyeliminować zbędną chemię ze swojego domu? Chcesz stworzyć bezpieczne miejsce dla bliskich, które nie truje? Chcesz sprzątać skutecznie, szybko i oszczędnie sprzątać? [W takim razie pobierz teraz darmowego ebooka z ekoprzepisami \(klik\).](#)

You have Successfully Subscribed!

Większość środków czyszczących piekarniki jest w areozolu lub piance. Za każdym razem kiedy go używasz trujące opary rozprzestrzeniają się po całej kuchni, drobinki chemii lądują na blatach, zastawie czy też jedzeniu. Jeśli chcesz ich nadal używać, nie zapomnij o bardzo dobrej wentylacji pomieszczenia, goglach, rękawicach ochronnych, długim rękawie i masce na nos i usta.

Ponadto pomyśl o składzie tych środków, kiedy kolejny raz użyjesz piekarnika, ponieważ prawdopodobieństwo, że zostały one wypłukane nieprawidłowo i dostaną się do twojego pokarmu jest naprawdę duże.

Dodatkowo wiele pseudo specjalistów od ekosprzątania sugeruje, aby robić breje z octu i sody. Jeśli ktoś tak sugeruje, to omijaj go szerokim łukiem. Dlaczego?

Oba składniki są często ze sobą łączone. Podczas reakcji powstaje sporo piany, której można użyć do „uniesienia” brudu. W wyniku wymieszania tych substancji powstają woda i oktan sodu, czyli – mówiąc bardziej przystępnym językiem – otrzymujesz wodę z odrobiną soli. Taka mieszanka sprawdzi się w czyszczeniu piekarnika (patrz poniżej), ale poza tym to zwykłe wyrzucanie pieniędzy w błoto.

Jak wyczyścić przypalony piekarnik?



Szczerze, nie jestem idealną kucharką. To ja najczęściej przypalałam różne potrawy, bo zawsze coś wypadnie i trzeba ratować dziecko lub psa z opresji przed dzieckiem. I tak w koło Macieju. W moim piekarniku głównie piecze się chleb, czasem użyje go do czegoś innego. Ostatnio coś dziwnego pochodzenia wylądowało na dnie piekarnika. Zauważyłam to, kiedy już był włączony (dzieci mają różne pomysły!). W każdym razie zadyma straszna, okap włączony. Cóż, termoobieg i wysysamy ten spalony zapach, trzeba było upiec chleb. Po wszystkim, na dnie piekarnika, rozlane, przypalone wielkie „coś” pochodzenia prawdopodobnie organicznego.

Chcesz wyeliminować zbędną chemię ze swojego domu? Chcesz stworzyć bezpieczne miejsce dla bliskich, które nie truje? Chcesz sprzątać skutecznie, szybko i oszczędnie sprzątać? [W takim razie pobierz teraz darmowego ebooka z ekoprzepisami \(klik\).](#)

You have Successfully Subscribed!

Przypalony piekarnik i dom bez chemii – jak się z tym uporać?

[/et_pb_text][[/et_pb_column][[/et_pb_row][[/et_pb_section][et_pb_section fb_built="1" admin_label="section"

```
_builder_version="3.0.47"
transparent_background="off"] [et_pb_row admin_label="row"
_builder_version="3.0.47" background_size="initial"
background_position="top_left"
background_repeat="repeat"] [et_pb_column type="4_4"
_builder_version="3.0.47" parallax="off"
parallax_method="on"] [et_pb_video
src="https://youtu.be/7UUX0asbu5Y" admin_label="Klip wideo"
_builder_version="3.0.47"] [/et_pb_video] [et_pb_text
admin_label="Tekst" _builder_version="3.0.47"
background_size="initial" background_position="top_left"
background_repeat="repeat" use_border_color="off"
border_style="solid"]

[et_bloom_inline optin_id="optin_20"]
```

[Zobacz sama i zasubskrybuj kanał Zielonego Zagonka na youtube](#)

```
[/et_pb_text] [/et_pb_column] [/et_pb_row] [et_pb_row
admin_label="row" _builder_version="3.0.47"
background_size="initial" background_position="top_left"
background_repeat="repeat"] [et_pb_column type="4_4"
_builder_version="3.0.47" parallax="off"
parallax_method="on"] [et_pb_text admin_label="Tekst"
_builder_version="3.2" background_size="initial"
background_position="top_left" background_repeat="repeat"
use_border_color="off" border_style="solid"]
```

Banalnie prosto, a potrzebna do tego celu będzie nam [soda oczyszczona](#) i ocet.

1. Spryskaj dno gorącego piekarnika sprayem z wodą.
2. Posyp jego dno sodą oczyszczoną.
3. Znowu spryskaj wszystko delikatnie wodą i pozostaw do wysuszenia (jeśli niezidentyfikowana substancja, wydaje ci się że będzie toporna do usunięcia, zostaw ją sam na

sam przez noc z naszą miksturą).

4. Rano włóż do piekarnika sporą miskę z wrzątkiem, a jeszcze lepiej garnek. Wszystko pozostaw na 1 godzinę.
5. Następnie dobrze wypłucz gorącą wodą i spryskaj roztworem 50/50 wody i octu aby usunąć sproszkowany osad.

[/et_pb_text][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]