

طريقة سهلة لتنظيف البراد الألومنيوم

يعد البراد الألومنيوم من الأغراض في المطبخ التي تحتاج الى تنظيف باستمرار بسبب كثرة الإستخدام. يتأثر البراد الألومنيوم بالأكسجين والنار والحرارة مما يسبب بتكوين طبقات الألومنيوم المؤكسدة.

تجد أغلب الأشخاص صعوبة بالغة بتنظيف طبقات الألومنيوم المؤكسدة والتي تؤثر على طعم المأكولات والمشروبات بالإضافة الى إعادة النظافة واللمعان الى البراد.

لذلك نقدم لك خلطة طبيعية لتنظيف البراد وإعادة لمعانه:

تنظيف البراد من الداخل:

المواد:

- عصير ليمون/ خل
- ماء
- سلك
- بيكنج صودا
- قفازات مطاطية

الخطوات:

1. يجب مزج ملعقة كبيرة من الخل أو عصير الليمون في لتر من المياه.
2. وضع المزيج على النار ليغلي.
3. فرك البراد من الداخل بالخليط مع البيكنج صودا بواسطة السلك مع الحرص على ارتداء القفازات.

تنظيف البراد من الخارج:

المواد:

- سائل تنظيف
- وعاء
- مياه دافئة
- مسحوق تنظيف البقع

- قفازات
- مياه
- قطعة قماش

الخطوات:

1. ملأ الوعاء بالمياه الدافئة وإضافة سائل التنظيف اليه.
2. استخدام قطعة قماش في التنظيف وتبليله بالمحلول.
3. مسح سطح البراد للتخلص من الأوساخ مع الحرص على ارتداء القفازات.
4. استخدام الماء الفاتر لغسل السطح.
5. مسح السطح من جديد بشائل التنظيف وغسله بالماء وتنشيفه بالقماش.