

Каждая современная хозяйка должна самым внимательным образом относиться ко всем вопросам, связанным с обеспечением домашнего уюта. К примеру, необходимо знать, как действовать правильно, чтобы ваша [красивая посуда для дома](#) могла использоваться в течение продолжительного времени. К кухонной утвари необходимо бережно относиться, также полезно понимать, как она чистится, моется, что можно с её помощью готовить.



Уход за металлической посудой

Если вы хотите, чтобы посуда из нержавеющей стали не портилась, нельзя её чистить абразивными материалами. Для этого можно применять:

- губку;
- жидкий концентрированный раствор.

Белёлые пятна и потёки будут исключены, если протирать изделия сухими полотенцами. Посуда должна прополаскиваться раствором с мылом перед тем, как пользоваться ею в первый раз.

Эмалированные предметы будут служить долго, если для чистки вы будете использовать абразивные пасты, но действовать при этом надо аккуратно. Когда есть пригар, надо использовать пищевую соль с содой, после чего выполнить кипячение. Для обработки чёрного чугуна можно применять мелкую наждачку с песком. Полезно выполнять замачивание в воде, в которой присутствует сода.

Уход за керамикой и стеклом

Известно, что керамика темнеет после продолжительного применения. Можно снова сделать её светлой, если протирать смесью, в которой присутствует соль и уксус. При наличии рисунка на фарфоровых и фаянсовых предметах надо применять ткань для очистки. Её пропитывают перед этим лимонной кислотой, кипятком использовать не следует.

В магазинах бытовых изделий, где можно купить [полотенце кухонное](#), также представлены изделия из жароупорного стекла. Необходимо действовать так, чтобы нагретая стеклянная кастрюля не прикасалась к влажной поверхности. Ни в коем случае не ставьте пустую ёмкость на плиту.