

#ebookwegho



Especial
COZINHA



wegho
wegho.com



QUANTOS PRODUTOS DE LIMPEZA EXISTEM EM SUA CASA? Se for até à dispensa, garagem e ao armário dos produtos de limpeza, vai provavelmente descobrir dúzias deles - uma quantidade impressionante de pós abrasivos, detergentes, solventes, polidores e ceras, para só mencionar alguns.

Todos têm as suas funções e muitos deles funcionam bem. Mesmo assim, quando contempla a quantidade que forma o conjunto, é difícil evitar pensar que talvez - apenas talvez - haja mais produtos do que aqueles de que realmente precisa.

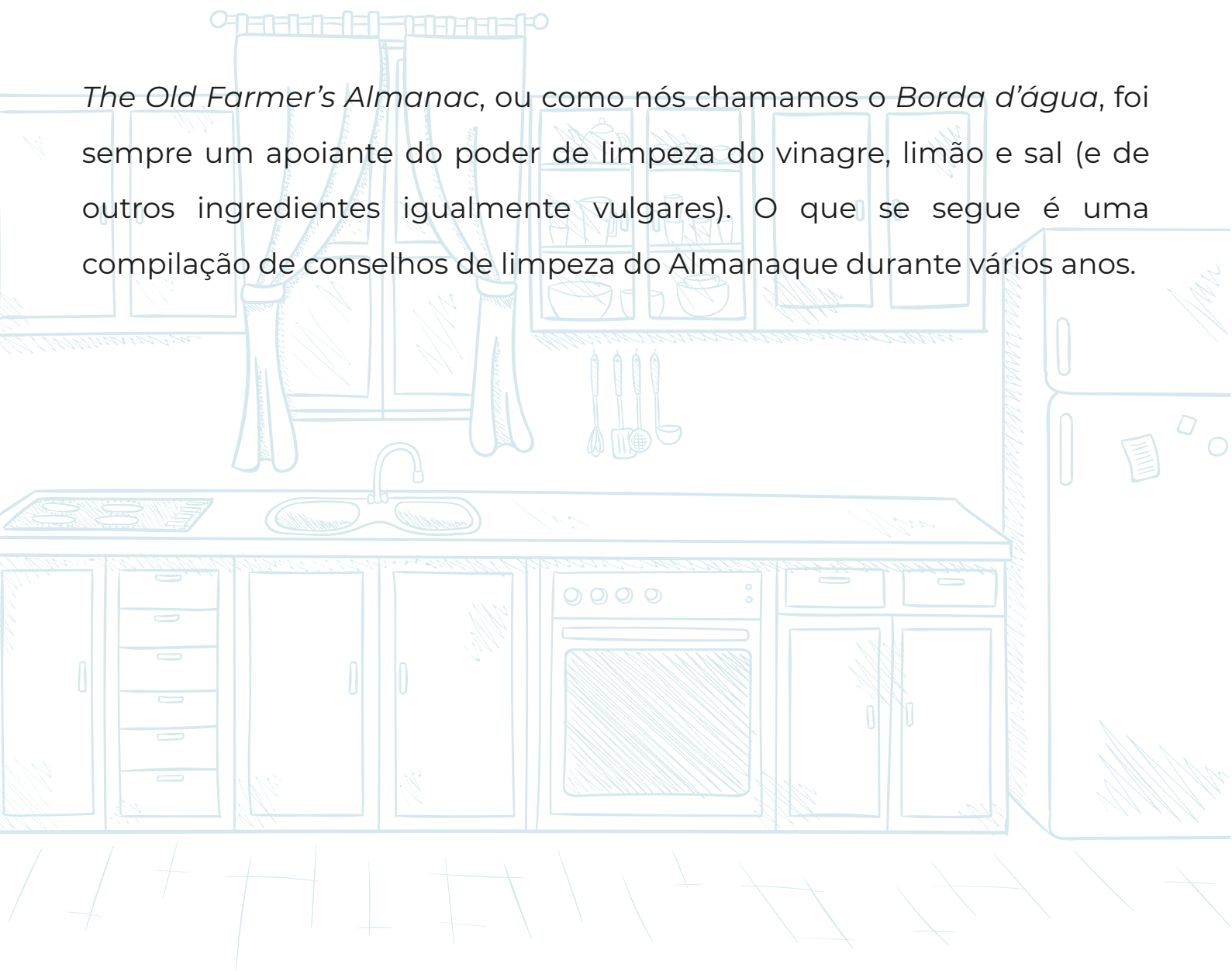
O que propomos é divulgar-lhe soluções caseiras, mas também produtos de limpeza profissional eficazes na limpeza da sujidade e gordura.

Sempre a limpar, e nunca se chega ao fim.

- THOMAS HARDY (1840-1928)

As Virtudes do Vinagre, do Limão e do Sal

The Old Farmer's Almanac, ou como nós chamamos o *Borda d'água*, foi sempre um apoiante do poder de limpeza do vinagre, limão e sal (e de outros ingredientes igualmente vulgares). O que se segue é uma compilação de conselhos de limpeza do Almanaque durante vários anos.



Aparelhos domésticos

Máquina de Lavar Loiça

- ▶ Para ajudar a manter limpa a zona de escoamento e com um cheiro agradável, junte 1/2 chávena de vinagre branco ao ciclo de enxugamento.
- ▶ O sumo de limão ajuda a remover a camada de sabão do interior.

Triturador de Lixo

- ▶ Se a proteção de borracha cheirar mal depois de muito uso, mergulhe-a num recipiente com vinagre branco.
- ▶ Atire os limões usados para dentro do triturador de lixo para o manter limpo e com um cheiro agradável.

Desumidificador

- ▶ Para limpar o filtro, retire-o e mergulhe-o num recipiente com vinagre branco até saírem todos os sedimentos. Lave depois com água e detergente para a loiça.



#dicaswegho

Fogão

- ▶ A película de sujidade e gordura na placa do fogão pode ser limpa com vinagre branco.
- ▶ Para impedir a formação de gordura, humedeça um pano com uma solução de vinagre branco e água e limpe o interior do forno.
- ▶ Os derrames no forno deixam de deitar fumo se os salpicar com sal. Limpe com um pano húmido depois de o forno ter arrefecido.
- ▶ Se alguma coisa dentro do forno pegar fogo, sal ou bicarbonato de sódio pode ajudar a abafar as chamas.
- ▶ Uma mistura de sal e canela dá um cheiro fresco ao forno. Polvilhe as manchas enquanto o forno está quente para afastar o cheiro a queimado.

Frigorífico

- ▶ Meio limão colocado numa prateleira ajuda a absorver os odores.
- ▶ Sal e bicarbonato de sódio com água ajudam a limpar e a arejar o interior do seu frigorífico.

Metais

- ▶ **Crômio:** Limpe o sabão e as manchas com uma mistura de uma colher de chá de sal e duas colheres de sopa de vinagre branco. Para pôr o crômio a brilhar e remover as manchas, esfregue com uma casca de limão, depois lave e seque com um pano macio.
- ▶ **Crômio e Aço Inoxidável:** Para os pôr a brilhar, limpe com um pano polvilhado generosamente com farinha. Esfregue bem e retire depois o pó suavemente com outro pano.
- ▶ **Aço Inoxidável:** Retire as manchas de calcário esfregando com vinagre branco.
- ▶ **Latão, Cobre e Bronze:** Faça uma fina pasta com sal, vinagre branco e farinha. Esfregue os metais e depois lave, enxague e seque.
- ▶ **Cobre e Latão:** Esfregue com sumo de limão ou, para corrosões graves, com uma pasta de sumo de limão e sal. Lave, enxague e seque.
- ▶ **Cobre:** Mergulhe folhas de azeda em água quente e esfregue o metal até brilhar.
- ▶ **Prata:** Para facilitar a limpeza, esfregue com sal antes de lavar e de puxar o brilho.

Metais

- ▶ **Artigos de Prata:** Para remover manchas, coloque os artigos de prata num recipiente e cubra-os com leite coalhado. Deixe ficar durante a noite. De manhã, enxague com água fria e depois com água quente.
- ▶ **Utensílios de Alumínio:** Quando descolorados ferva-os em sumo de limão ou limão cortado aos pedaços e água para renovar o brilho. Ou limpe com um pano humedecido com sumo de limão e enxague depois com água quente.
- ▶ **Panelas de Alumínio:** Retire as manchas escuras enchendo a panela com água, a que junta uma colher de sopa de vinagre branco por cada 1/4 de água, e ferva durante dez minutos.
- ▶ **Panelas com Fuligem:** Antes de usar uma panela para cozinhar ao ar livre, cubra o fundo com uma camada de sabão. A fuligem que acumula enquanto cozinha lava-se facilmente com o sabão.
- ▶ **Panelas gordurosas:** Polvilhe com sal, depois limpe com uma toalha de papel.
- ▶ **Panelas com Comida Queimada:** Encha com água fria e junte duas ou três colheres de sopa de sal e deixe repousar durante a noite. De manhã, leve a água a ferver lentamente e a sua panela ficará limpa.



TRABALHAR CONSOANTE AS CONDIÇÕES ATMOSFÉRICAS

Limpezas Profundas

Guarde tarefas como esfregar o forno para um dia com forte brisa, uma vez que muitos produtos de limpeza soltam vapores potencialmente perigosos. Quer esteja a usar um produto da loja Wegho ou simplesmente a ligar o seu forno para a operação de autolimpeza, abra as janelas para ventilar se estiver um dia seco e com vento. Abra a janela da cozinha e outra do lado oposto da casa para fazer corrente de ar. Lixívias com cloro e outras soluções de limpeza para azulejos de casas de banho devem ser usadas sempre com uma ventilação cruzada. Como regra geral, a não ser que seja simples sabão, se pode sentir o cheiro e é um produto de limpeza, retire-o do ar o mais depressa possível. Um dia enevoado e húmido, mesmo com a ajuda de uma ventoinha de janela,

Pratos e Louça de Vidro

- ▶ Para retirar manchas de calcário, coloque os pratos e a louça de vidro na máquina de lavar a louça. Coloque uma chavena cheia de vinagre branco no tabuleiro superior. Ligue a máquina durante cinco minutos, pare e esvazie a chavena (agora cheia de água). Volte a enchê-la com vinagre. Termine o ciclo. Seguidamente faça outra lavagem usando detergente para a máquina.
- ▶ Para remover os sedimentos do calcário dos copos, coloque uma colher de sopa de sumo de limão em cada copo e encha com água quente. Deixe ficar durante várias horas e depois lave.
- ▶ Para remover o calcário dos biberões, junte sumo de limão à água para ferver os biberões.
- ▶ Deixe garrafas manchadas ou descoloradas, jarros e outros recipientes permanecer algum tempo numa solução de sal e de vinagre branco. Sacuda bem e enxagúe.
- ▶ Esfregue as garrafas ornamentais com um pedaço de limão ou mergulhe-as em sumo de limão e água. Seque com um pano sem linho. Para renovar o brilho por dentro, junte um pouco de água e um pedaço de limão acabado de cortar e sacuda.

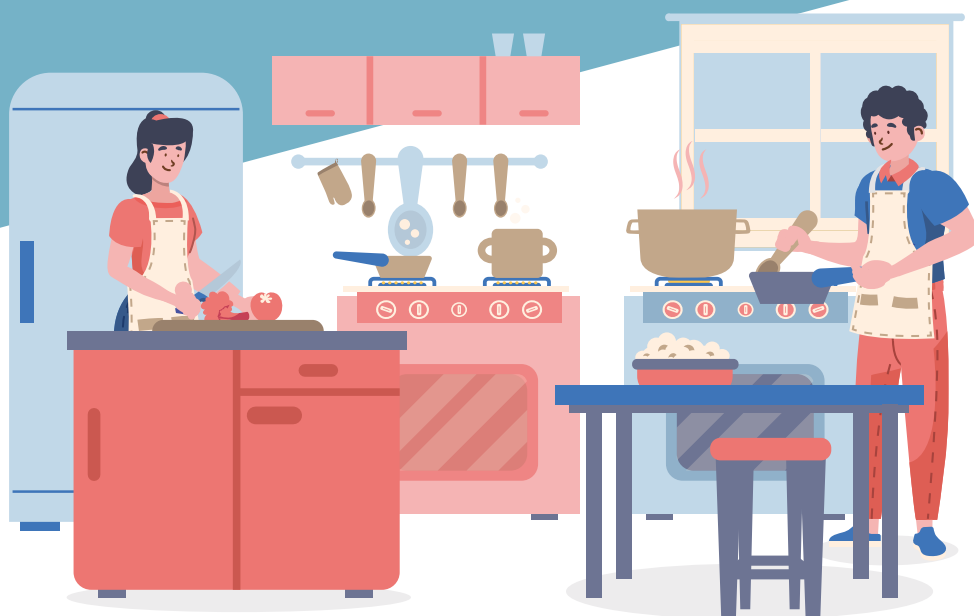
#dicaswegho

- ▶ Use sumo de limão e sal para dar brilho à porcelana.
- ▶ Para retirar as nódoas de chá das chávenas e bules, esfregue vigorosamente com sal e depois lave e seque.



Diversos

- ▶ **Bancadas e Mesas:** AS bancadas e as superfícies das mesas podem ser limpas esfregando com um pano macio embebido em vinagre branco. Isto faz com que brilhem. Para remover manchas sem riscar, faça uma pasta com bicarbonato de sódio e água. Aplique na mancha, deixe ficar durante um ou dois minutos e esfregue para retirar.
- ▶ **Máquinas de Café:** Para limpar, encha o reservatório com vinagre branco e ligue-a como se fosse tirar cafés.
- ▶ **Tabuleiros e Rolos da Massa:** Limpe ocasionalmente passando com limão cortado.
- ▶ **Recipientes Fechados:** Use sal para desodorizar garrafas térmicas e outros recipientes fechados.
- ▶ **Esponjas:** Mergulhe em água fria com sal para refrescar.



No blog

5 PASSOS PARA REMOVER O AMARELADO DOS ELETRODOMÉSTICOS

Fogões elétricos, frigoríficos, micro-ondas. Com o tempo, quando estes são brancos, podem acabar por apresentar manchas amarelas. Principalmente se negligenciarmos um pouco a sua limpeza diária ou semanal.

Mas tudo tem uma solução! Retirar manchas amarelas de eletrodomésticos é relativamente simples e pode fazê-lo com materiais que tem à mão em casa ou que encontra facilmente em qualquer supermercado.

[Quero saber mais](#)

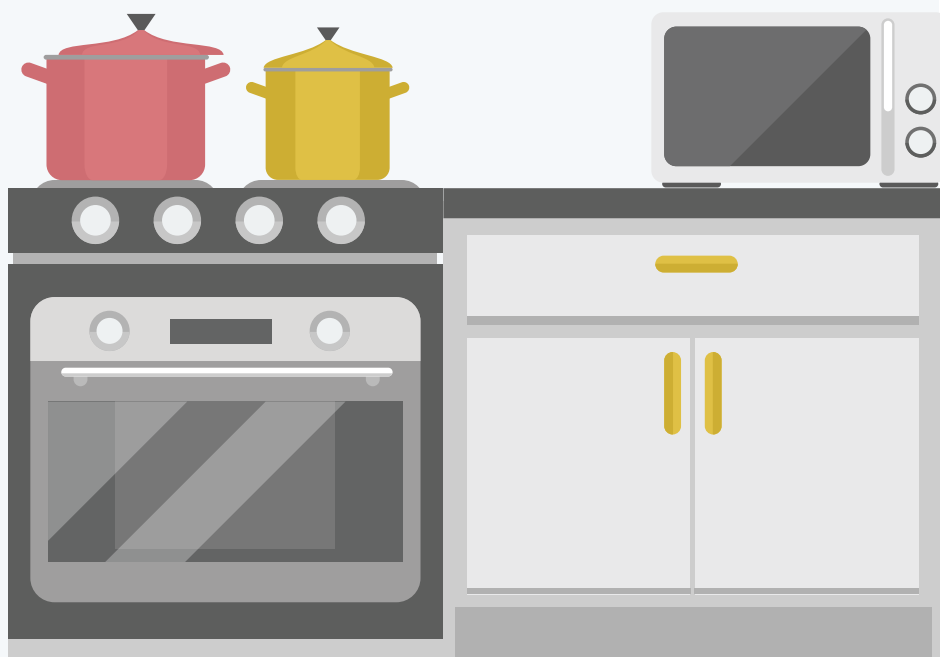
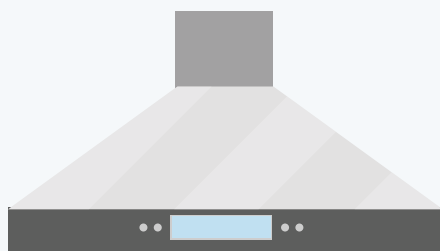


COMO LIMPAR O EXAUSTOR E ELIMINAR A GORDURA MAIS DIFÍCIL

Limpar exaustores e eliminar toda a gordura não é uma tarefa fácil. Apesar de ser a última coisa que lhe apetece fazer, é importante não esquecer de limpar o exaustor para garantir que o mesmo não avaria e não traz problemas na hora de preparar as suas refeições.

É hora de limpar exaustores e acabar de vez com a gordura!

Quero saber mais



#ebookwegho

wegho

www.wegho.com