

Чистим сковороду с керамическим покрытием

Автор: Наталья Невзорова
01.10.2013 19:44

Когда то года полтора назад, мне подарили вот такую сковороду итальянской фирмы Pedrini. Скажу сразу, что мне не очень понравилось белое керамическое покрытие. После пары жарок оно стало медленно превращаться в желтое, что придавало посуде неопрятный вид. Посудомойки у меня тогда ещё не было и поэтому мыли мы сковороду руками.



И вот спустя больше года, сковорода превратилась в нечто непонятное. Блины на ней печь невозможно, все липнет ко дну. На краях образовался масляный нагар, который ничто не берет, даже посудомоечная машина. Агрессивными средствами её чистить нельзя. Что делать? Выкинуть? Но она целая. Причем кое что мне в ней все таки понравилось: это силиконовая ручка, которая приятно держится в руке, придает сковороде монументальный вид, хотя и та, на газе слегка обгорела у соединения с металлической частью.

Чистим сковороду с керамическим покрытием

Автор: Наталья Невзорова
01.10.2013 19:44

Вообщем я начала искать в интернете, как бы её отчистить и чем. Нашла много отрицательных отзывов о керамическом покрытии, которое теряет свои антипригарные свойства через полгода. Так же узнала, что это марка посуды среднего класса, производится тоже в Китае. Что покрытие используется Greblon Ceram, которое устойчиво к царапинам. Но оно очень не пластичное, что говорит о том, что при падении или ударе о покрытие твердым предметом, могут образовываться сколы.

Но самое сложное было найти как её все таки чистить. Один из способов чистки, ну видимо, совсем новых сковородок - это протирать после использования ещё теплую сковороду тряпочкой с микрофиброй. Но моей уже это не поможет. Перечитав все, я решила испробовать один из продуктов, которым я чищу духовку. Ведь там тоже нагар. Это средство от Амвей для чистки духовок. Получилось у меня или нет. почистить им сковороду, смотрим в видео.

{youtube}6kGvfTtDqQ8{/youtube}