

angebrannter Topf

Beitrag von „neleabels“ vom 25. Oktober 2005 14:29

Zitat

Petra schrieb am 25.10.2005 13:24:

Natron bekommt man übrigens in grünen kleinen Tütchen. Sieht immer noch so aus wie zu Omas Zeiten. Zu finden beim Backzeugs.

Funktionieren tut übrigens auch Aufkochen mit Spülmittel.

Prophylaktisch beim Braten wirkt auch, wenn man in die noch warme (*nicht* heiße - das spritzt!) Pfanne Wasser gießt und es stehen lässt, dann bilden sich hartnäckige Verkrustungen erst gar nicht.

Teflonpfannen leben länger, wenn man sie nicht immer abwäscht (schon gar nicht in der Spülmaschine), sondern die gebrauchte Pfanne mit trockenem Küchenpapier sauber auswischt. Mit ein paar Tröpfchen Speiseöl nachbehandeln und wegräumen.

Nele