

Leégett a cefre, hogyan - mivel takaríthatom ki?

(Nagy Dániel Attila „nyomán”)

Bárkivel megeshet szimpla falú főző használatakor, hogy „odakozmál” a cefre az üst aljára. Ennek több oka is lehet:

- túl sűrű a cefre ... és nem hígítottuk fel eléggé az üstbe öntéskor,
 - túl intenzíven fűtünk,
 - alacsony a keverő fordulatszáma (túl lassan kever)
 - keverő szerkezet hiánya
- (a leégés gátló nem nyújt garanciát az odaégés elkerüléséhez).

Számos bevált módszer létezik ilyen esetben az üst kitakarítására.

A különböző módszerek hatékonysága az „odakozmálás” mértékétől függ.

1. lépés: Áztatás több órán át - akár egész éjszaka -.

a) vízben oldott tisztítószerrel

- 1) Vízben oldott hideg zsíroldóval – **forralás nélkül** (de természetesen forró vizet használunk)
- 2) Vízben oldott mosószóddával vagy trisóval – **miközben a vizet forraljuk**

b) Savval, vagy vízben oldott savval

- 3) 20%-os (tömény) ecettel (forralás nélküli áztatás)
- 4) Citromsavas víz forralásával

c) Savas majd lúgos víz forralásával

- 5) először szódabikarbónás vizet forralunk az üstben
- 6) utána citromsavas vizet forralunk – valamelyik csak hatásos lesz ☺

d) „Kólával” áztatni – mindegy, hogy Pepsi vagy Coca – 1-2 nap után hat!

e) (nagyon) tömény sóoldattal – áztatás közben „rá kell segíteni” rézkoronggal vagy egyéb eszközzel

2. lépés: Az áztatott „szutykot” óvatosan „lesikáljuk” az üst aljáról. Főleg réz üstök esetén nagyon óvatosan kell bánnunk a csiszolással, hogy ne sérüljön a felület, mert az később további problémákhoz vezethet. Pontosan ebből az okból talán a legtöbb egymásnak ellentmondó javaslattal találkozhatunk.

Takaríthatjuk:

- a) Festékboltban kapható legfinomabb vízpapírral. Fontos, hogy **mindig legyen víz** a csiszolandó területen-felületen
- b) Polírozással, mert a túlzott dörzsölés, mint már említettük veszélyes, később még csúnyább leégés lehetséges
- c) Rézeső tisztítószövettel („**teveszőr**”), amelyet a vízszelők is használnak forrasztás előtt.
- d) Műanyag „dörzsi” szivaccsal (áztatás közben)
- e) Fúrógépbe fogható rézkefével – a réz üstöt (elvileg) nem „bántja” és saválló üstre is „jó”.

Bármelyik módszert is alkalmazzuk, nagy odafigyeléssel és gondossággal tegyük, hogy ne sérüljön az üst felülete, mert az a jövőbeni is „leégést” okozhat (nagy valószínűséggel).

3. lépés: a megtisztított felületet alaposan öblítsük le, puha ronggyal, papírral vagy szivaccsal töröljük szárazra!