

Czyszczenie blach do pieczenia z rdzy

Dodany przez paula26013

Jeżeli blaszki do pieczenia ciast zardzewiały, trzeba je posypać solą kuchenną (najlepiej grubą), a po 15 minutach przetrzeć dokładnie skórką od słoniny. Następnie myjemy blaszki i dokładnie suszymy. Aby uniknąć rdzewienia blach i foremek do ciast, przed schowaniem ich można je natłuścić np. olejem.

