

DICA INFALÍVEL: COMO LAVAR PANO DE PRATO E DEIXÁ-LO BEM BRANQUINHO COMO NOVO!

INGREDIENTES

MODO DE PREPARO

Se você usar sua cozinha todo dia fazendo almoço ou jantar, siga as dicas abaixo:

Recomendo trocar o pano de prato e o pano de mão diariamente, evitando acúmulo de sujeira e proliferação de fungos e bactérias.

Se você não usa a cozinha todo dia, não faz almoço, não faz fritura e usa a cozinha para preparar lanches e pouco usa o pano de prato, recomendo trocar o pano de prato a cada 2 dias. Neste caso, se não ficar sujo mas ficar muito molhado depois de usar, coloque para secar e use apenas mais 1 vez, depois coloque para lavar

VOCÊ SABIA?

PANO DE PRATO serve para enxugar louças e panelas lavadas e limpas

PANO DE MÃO serve para enxugar a mão, pegar panelas, retirar assadeira do forno

PANO DE PIA serve para enxugar e limpar bancadas, limpar fogão, apoiar panelas para lavar (deve ser lavado com água sanitária todo dia ou fervido por 5 minutos todo dia)

COMO LAVAR:

Aposte na remoção de manchas usando detergente lava louças!

Aplique o detergente no tecido seco, sem molhar. Esfregue. Depois de esfregar coloque de molho em água com sabão em pó bem dissolvido por 2 horas. Esfregue e enxague.

Você também pode juntar os panos de prato e lavar juntos na lavadora de roupas.

Não coloque pano de prato molhado no cesto de roupa suja pois podem mofar.

COMO FAZER:

Junte no mínimo 10 unidades, regule a máquina no nível baixo de água e coloque no ciclo de roupas brancas ou roupas encardidas/muito sujas

Antes de colocar na máquina, aplique detergente em cima das manchas e esfregue (tecido seco, sem molhar)

Dê preferência a sabão em pó de boa qualidade.

Pode colocar um pouquinho de amaciante, ficam macios e perfumados sem cheiro de gordura!

PANO ENCARDIDO – AMARELADO

Prepare um balde com água + água sanitária + sabão em pó

Esfregue um a um na mão com sabão em pedra OU sabão de coco OU sabonete branco baratinho

Coloque de molho no balde

Deixe de molho por 6 horas

Retire do molho, esfregue e enxague ou coloque na lavadora para lavar normalmente

PANO DE PRATO MUITO SUJO- ENGORDURADO – COM MAU CHEIRO

Ferva!!!

Nossas avós ferviam os panos de prato porque limpa bastante, clareia e remove a gordura.

Você pode ferver por 10 minutos em uma panela cheia de água com:

Opção 1: sabão em pó + bicarbonato

Opção 2: água e rodela de limão

Opção 3: bicarbonato + sal de cozinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15224-dica-infalivel-como-lavar-pano-de-prato-e-deixa-lo-bem-branquinho-como-novo.html>