



Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci

Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci. Penumpukan kerak pada wajan dan kualiti akan membuat proses memasak menjadi lebih lama. Selain itu, proses memasak yang lama secara tidak langsung akan berakibat borosnya penggunaan bahan bakar dan menambah pengeluaran lain. Membersihkan panci dan wajan yang gosong dengan kerak hitam menempel dapat menggunakan beberapa cara, namun cara ini berbeda jika wajan dan panci Anda menggunakan bahan stainless steel.

Panci atau wajan yang gosong sebenarnya wajar terjadi jika Anda ceroboh dalam memasak. Bentuk kecerobohan yang dapat terjadi ketika misalnya meninggalkan masakan hingga membuat masakan menjadi mengering dan lengket pada panci atau wajan.

Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci

Memasak menggunakan api akan menghilangkan cairan lewat proses penguapan, akibatnya jika wajan dan panci mengering akan membuat masakan menempel serta meninggalkan bekas gosong.

1. Menggunakan Air Panas dan Sabun Cuci Piring

Cara pertama untuk membersihkan bekas masakan yang hangus sehingga menyebabkan panci atau wajan gosong adalah dengan merendamnya menggunakan air panas. Langkah ini akan menjadi maksimal bila Anda langsung merendamnya setelah panci mengalami kegosongan. Jangan lupa untuk menambahkan cairan sabun pencuci piring. Kerak yang menempel pada panci dan wajan akan menjadi lembab sehingga mudah terangkat ketika dibersihkan.



2. Menggunakan Cuka

Tahukah Anda ternyata dalam cuka terdapat asam asetat yang berfungsi untuk membersihkan kerak pada panci dan wajan. Cara menggunakan cuka cukup mudah sekali. Cukup teteskan cuka pada bagian panci yang gosong dan berkerak. Tunggu 20 menit agar asam asetat bekerja. Setelah itu, baru cuci area yang gosong tersebut menggunakan spons atau alat pencuci piring dari tembaga yang sering dijumpai di toko perkakas rumah tangga.

Baca Juga :

[Tips Menambah Berat Badan Anak](#)

[Inilah Cara Memotong Kuku yang Baik](#)

3. Menggunakan Baking Soda dan Air

Bila Anda mempunyai stok baking soda, dapat di manfaatkan untuk membersihkan panci atau wajan yang gosong. Baking soda selain ampuh membersihkan setrika yang gosong, juga bisa digunakan untuk membersihkan panci gosong. Baking soda merupakan alat pembersih yang sudah sangat populer akan fungsinya. Caranya sangat mudah, cukup campurkan baking soda dan air lalu oleskan pada bagian panci atau wajan yang gosong. Biarkan dulu beberapa jam untuk hasil maksimal. Setelah itu, baru cuci bagian yang gosong seperti biasanya.

4. Menggunakan Minyak Sayur

Cara Membersihkan Panci Gosong yang selanjutnya adalah dengan menggunakan minyak sayur. Minyak sayur yang biasa digunakan untuk menggoreng aneka lauk, ternyata bisa digunakan untuk membersihkan permukaan panci atau wajan yang berkerak. Caranya sangat mudah. Oleskan minyak sayur dengan merata ke bagian panci dan wajan yang gosong. Tunggu untuk beberapa jam, biarkan kerak pada panci menjadi lembek oleh cairan minyak sayur tersebut. Setelah itu, baru cuci menggunakan spons, sabun cuci biasa dan spons.

5. Menggunakan Abu Gosok



Abu gosok adalah cara yang paling tradisional sering diaplikasikan oleh para Ibu rumah tangga. Kalau Anda masih menggunakan kayu bakar untuk memasak, maka jangan sia -



Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci

siakan abunya ya. Ternyata abu kayu bakar sangat ampuh untuk membersihkan bekas gosong pada panci dan wajan. Caranya : campurkan abu dengan sedikit air sehingga membentuk seperti adonan. Setelah itu, oleskan pada permukaan panci atau wajan yang gosong dan gosong menggunakan pembersih panci. Bilas dengan air bersih, apabila masih terdapat bekas gosong bisa diulangi beberapa kali seperti ketika melakukan cara membersihkan cermin hingga bagian yang gosong bisa kembali bersih.

6. Menggunakan Jeruk Nipis

Cara Membersihkan Panci Gosong yang selanjutnya adalah dengan menggunakan jeruk nipis. Caranya cukup mudah. Panaskan air sebanyak satu baskom hingga mendidih. Lalu tuang pada baskom dengan ukuran yang bisa dibuat untuk merendam panci atau wajan yang gosong. Berilah cairan pencuci piring dan perasan jeruk nipis. Rendam hingga beberapa jam atau semalam agar kotoran mudah dibersihkan nantinya. Bila sudah terendam, di pagi harinya Anda bisa menggosok bagian yang gosong hingga bersih.

7. Membuat Pasta Pembersih Sendiri

Apabila panci sudah terlalu parah, maka ada baiknya Anda membuat pasta pembersih sendiri. Caranya : campurkan baking soda, cuka dan air perasan jeruk nipis. Jangan membuat pasta terlalu encer. Oleskan pada panci atau wajan yang gosong lalu diamkan 20 menit. Setelah pasta sudah mulai mengering, panaskan panci yang sudah diisi air selama 10-15 menit.

Pada saat memanaskan airnya, Anda juga boleh mengaduk - aduknya dengan alat pengaduk yang tumpul dan tidak merusak dasar panci. Fokuskan adukan pada bagian dasar panci agar keraknya terangkat. Lalu bila Anda sudah mematikan kompor, biarkan panci seharian penuh. Baru kemudian cuci menggunakan spon dan alat pencuci piring biasanya. Apabila kompor Anda juga kotor, bisa simak tips dari kami di artikel cara membersihkan kompor.

8. Menggunakan Pembersih Khusus Untuk Lemak

Bila Anda telah menggunakan pencuci piring biasa dan tak mempan, ada baiknya Anda menggunakan produk yang dirancang khusus untuk membersihkan lemak. Sebelum menggunakannya, baca dulu bagaimana cara menggunakan produk tersebut. Kurang lebihnya, oleskan cairan pembersih khusus lemak dan tunggu hingga 10 menit. Lalu cuci menggunakan pencuci piring yang tumpul, Anda juga bisa menggosok apabila kerak terlalu membandel. Kemudian cuci menggunakan air hangat untuk hasil maksimal.

Baca Juga :

[Obat Bebas untuk Pereda Rasa Sakit dan Demam](#)



[Cara menghilangkan bekas luka operasi caesar](#)

9. Membekukan Panci dan Wajan yang Gosong

Strategi lain untuk membersihkan bagian yang gosong pada penggorengan atau panci Anda adalah dengan membekukan di dalam kulkas. Namun bila kulkas Anda dalam keadaan kotor, bisa mengaplikasikan tips membersihkan kulkas yang bau. Anda bisa menggunakan cara ini apabila ukuran panci dan penggorengan tidak melebihi ukuran kulkas. Masukkan panci atau penggorengan yang gosong ke dalam kulkas. Biarkan selama beberapa jam, hingga bisa diangkat kotorannya. Kemudian baru cuci menggunakan pencuci.

10. Rendam Dengan Cuka dan Soda Kue

Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci terakhir. Penumpukan jelaga hitam pekat yang menempel pada pantat panci ternyata dapat dihilangkan dengan cuka dan soda kue. Untuk membersihkan penumpukan kerak hitam bagian bawah cukup sederhana, tempatkan wajan atau panci pada baskom besar lalu tuang dengan air panas.

Tambahkan secangkir cuka dan secangkir bubuk soda kue ke dalam baskom, aduk hingga tercampur dan bagian dasar wajan terendam air. Gunakan alat untuk menambah berat wajan atau panci tidak mengambang ketika di rendam. Diamkan selama semalaman hingga jelaga dan kerak kotoran menjadi lembek. Jika sudah lunak, cuci panci dengan menggunakan spons dan sabun cair. Gosok perlahan hingga bersih dan bilas.

Itulah Cara Membersihkan Kerak Wajan dan Panci.