

# Y esto que no se abre...

## Y esto que no se abre...

[imprimir](#)



En la **cocina**, como en cualquier aspecto de la vida diaria, el detalle más simple puede dar más de un quebradero de cabeza. Es lógico: nadie nace enseñado y, por muy fácil que parezca algo cuando nos dan la solución, siempre tiene que haber una primera vez para que aprendamos las cosas. Así que vamos a dar **un puñado de grandes soluciones** para pequeños problemas... a la hora de abrir **recipientes** en la cocina.

**Situación 1:** habéis guardado un **tupper** en el **congelador** y ahora es imposible abrirlo. Bastará con que remojéis la tapa con agua del grifo y veréis cómo se desprende en un periquete.

**Situación 2:** se os resiste ese bote de confitura, garbanzos o zanahorias envasadas. Dadle unos golpecitos en el borde de la tapa contra la mesa o la encimera, y al entrar aire se abrirá fácilmente. Utilizad un paño fino para **cubrir la tapa** y no haceros daño en las manos.

**Situación 3:** no podéis abrir la tapa a rosca de la botella de refresco. Poneos un guante de goma y no tardaréis ni un segundo más.

**Situación 4:** habéis dejado **enfriar** una olla tapada con comida en su interior y la tapa se ha quedado adherida. En lugar de ponerla bajo el grifo de agua fría, que es la reacción natural, calentadla unos minutos a fuego suave y la tapa se despegará como por arte de magia.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cómo abrir recipientes](#)

[recetas](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar