

Cómo eliminar los olores de la cocina

Cómo eliminar los olores de la cocina

[imprimir](#)



La cocina es uno de los espacios de la casa dónde más olores se concentran. Neveras, microondas, hornos e incluso [utensilios](#) como tupperes suelen absorber olores que luego son difíciles de quitar. ¿Quieres saber cómo conseguirlo?

- Para eliminar el olor del **tupper**, llénalo con agua junto con unas cucharadas soperas de bicarbonato. Haz 6 bolas pequeñas con papel de periódico e introdúcelas en el agua. Tapa bien el recipiente y... ¡al congelador! Al día siguiente, pon el tupper bajo el grifo para sacar el bloque de hielo, ¡y el olor se habrá ido!

- Para quitar olores de la **nevera**, realiza una buena limpieza interior con una mezcla de **agua y vinagre**. Prueba también a colocar en el interior de la nevera un vasito con zumo de limón, con bicarbonato sódico, con café molido o con posos de café para prolongar la limpieza y evitar los malos olores.

- ¿Cómo lo hacemos con el **microondas**?

Coge un limón cortado en cuartos, colócalo en un recipiente de vidrio y rellénalo de agua hasta la mitad. Mételo en el microondas, caliéntalo todo durante cinco minutos y déjalo cerrado un ratito. Absorberá los olores, dejará una buena fragancia y además el vapor te ayudará a limpiar después salpicaduras u otras manchas con un trapo. Puedes hacer algo parecido con el **horno**, exprimiendo medio limón en un vaso de agua hirviendo y poniéndolo en el interior.

- El limón también es una solución ideal para eliminar olores de la **tabla de cortar alimentos**. Lávala con esta fruta y quedará como nueva. Prueba también a dejar las **bayetas** en agua con lejía y limón. Desaparecerán los olores y de paso quedarán bien limpias para usarlas cuando quieras.

Etiquetas

[olores cocina](#)

[cocina](#)

[limón](#)

[eliminar los olores en la cocina](#)

[olores nevera](#)

[cómo eliminar los olores en la nevera](#)

[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