

## Metodo della nonna per pulire pentole e stoviglie in porcellana

**Autore:** francesca

**Data:** 25 Giugno 2012



La **porcellana** è elegante e duratura, ma se non la si lava con cura è difficile che si conservi in maniera intatta. Avrete sicuramente notato che le stoviglie di porcellana con il passare del tempo tendono ad ingiallire. Il portacenere ad esempio, a causa della nicotina e della combustione tende a rovinarsi dopo breve tempo. Stessa cosa per le tazze che utilizzate per le bevande a base di coloranti.

Per la [pulizia quotidiana](#) potreste semplicemente utilizzare acqua e sapone per i piatti, in alternativa, per sporco insistente, potete tenere le stoviglie a bagno per qualche minuto con **acqua e sale**. Anche il bicarbonato in questo caso è un vostro alleato nella cura e nella manutenzione della porcellana: teglie e pentole, che a causa dell'utilizzo si sporcano di unto in continuazione, possono essere trattate con il [bicarbonato](#).

Basta inumidire un panno e intingerlo nel **bicarbonato** e strofinando verranno via anche le macchie più profonde, ma è importante che la manutenzione della vostra porcellana sia fatta

quotidianamente, o almeno ogni qual volta utilizzate e lavate le **stoviglie**.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/casa/metodo-della-nonna-per-pulire-pentole-e-stoviglie-in-porcellana/>

Generato il 25/04/2025