

O papel mais popular que existe na cozinha tem mais utilidade do que apenas ir ao forno. Nós, do Arteblog vamos ensinar outras 10 utilizações para esse material.

Afiar tesoura e faca – O papel alumínio pode ajudar você a recuperar aquela tesoura 'cega' que há tempos está jogada de lado. Pegue um pedaço de papel, amasse e use a tesoura para cortar o papel. Repita o processo até 10 vezes, sua tesoura ou faca irá cortar tudo.

Adeus goteira – Apareceu uma goteira e não tem como arrumar no momento? Cubra o furo com papel alumínio. Como ele é impermeável e moldável, irá segurar se a chuva chegar.

Sem cheiro forte na geladeira – Ninguém gosta de abrir a geladeira e sentir aquele cheiro forte da cebola que não foi usada, não é? Então cubra a cebola com filme plástico e depois com uma folha de papel alumínio. Além do cheiro não sair, a cebola ficará manterá sua umidade como se tivesse sido cortada no ato que for usar.

Economize ferro – Quer economizar ferro de passar, energia e suas mãos? Cubra a mesa de passar roupa com papel alumínio deixando a parte brilhante para cima. Por cima do papel coloque um lençol ou tecido de algodão. O alumínio irá refletir o calor e só de passar um lado da roupa o outro já ficará liso também.

Sem veda-rosca – o parafuso ou a porca não estão bem encaixados? Enrole papel alumínio. Ele fará a pressão necessária para que fique tudo bem preso.

Achamos a resposta – Se você, como muitas pessoas, sempre se pergunta qual o lado do papel alumínio que se deve deixar em contato com os alimentos que vão ao forno, não se preocupe mais! Nós achamos a resposta! O lado correto é o lado mais brilhante por ser também a parte mais lisa. Assim a carne não irá grudar e tudo ficará bem assado.

Na maior limpeza – Pouca gente usa mas o papel alumínio realmente serve como um ótimo protetor de sujeira no forno e no fogão. Forre o forno e fogão com ele sempre que for assar,

fritar ou fazer algo que possa sujá-lo.

Fruta fora da geladeira durando muito tempo – O papel alumínio conserva a umidade natural das frutas, então se não quer mante-las dentro da geladeira você pode envolvê-las em papel alumínio que sua duração será tanto quanto se elas estivessem na refrigeração.

Limpa sujeira difícil – Grudou no fundo da panela ou na assadeira e não sai? Amasse um pedaço de papel alumínio e esfregue. A sujeira irá se soltar com facilidade.

Cone multiuso – Precisa de um funil ou mesmo de um saco para confeitar? Faça com o papel alumínio. Ele é moldável e impermeável, assim ganha qualquer formato e não suja suas mãos.