

PAÑOS DE COCINA



tado cómo guardarlo, proporcionándole al mismo tiempo una aireación suficiente? Problemas menores, es verdad; pero cotidianos y que se convierten en irritantes cuando no se les da la solución adecuada.

¿Cómo escogerlos?

Los estampados, si bien son alegres y decorativos, suelen ser considerados por el ama de casa más como un adorno que como objetos utilitarios. Raramente se usan estas pequeñas obras de arte, alegres y coloristas, si no es para decorar la cocina o para cubrir una bandeja. Por eso se venden en mayor cantidad los paños lisos, blancos generalmente, aunque lo que de verdad importa, en uno u otro caso, no es el color o el dibujo, sino la calidad del tejido.

Si todos los paños de cocina deben, en principio, ser muy absorbentes, conviene tener en cuenta ciertas distinciones: su finura o su resistencia tienen, para cada uso, la prioridad sobre su poder de absorción. Es así que:

PARA LAS CACEROLAS Y LA BATERIA DE COCINA, se deben escoger de hilo o de hilo y algodón mezclados. También son indicados los de cruza-



Mueble de cocina equipado con secador. Las barras donde se cuelgan los paños pueden desplazarse hacia adelante para facilitar la operación. A través de una rejilla metálica que va instalada en el mueble, sale una corriente de aire caliente que seca los paños con rapidez.

dillo de algodón, más resistentes que los absorbentes.

PARA EL CRISTAL Y LA PORCELANA DELICADA, sólo debe usarse un tejido de hilo fino, el único que no dejará pelusa y que conviene a la fragilidad de estos objetos.

PARA LA PLATA, que debe evitarse que se raye, el algodón suave y esponjoso, así como la tradicional franela, convendrán especialmente.

PARA LA VAJILLA Y EL VIDRIO CORRIENTE, el algodón o incluso el retor, serán sólidos y eficaces a la vez.

PARA LAS MANOS y si es usted partidaria de los paños capaces de resistir la lejía frecuente, convendrá escoger retor o tela vasca sin apresto y de colores fijos.

Si, por el contrario, prefiere aquellos que son muy absorbentes y esponjosos, optará por la felpa.

¿Dónde guardarlos?

Destine a los paños dos o tres estantes de uno de sus muebles de cocina. Así los tendrá a mano siempre que los necesite sin necesidad de perder tiempo y esfuerzo en irlos a buscar a otra habitación de la casa.

Colóquelos en pilas diferentes teniendo en cuenta el uso a que están destinados y, si su memoria no es muy buena, coloque en cada estante una etiqueta con la inscripción «manos», «cristal», «plata», etc.

Los accesorios para colgar y secar los paños pueden clasificarse en dos categorías: los independientes, que pueden colocarse en el lugar que se quiera y

los que forman un solo cuerpo con los muebles de cocina y que comprenden barras móviles y una corriente de aire caliente que seca los paños rápidamente.

Unos u otros deben estar colocados lo más cerca posible del lavadero.

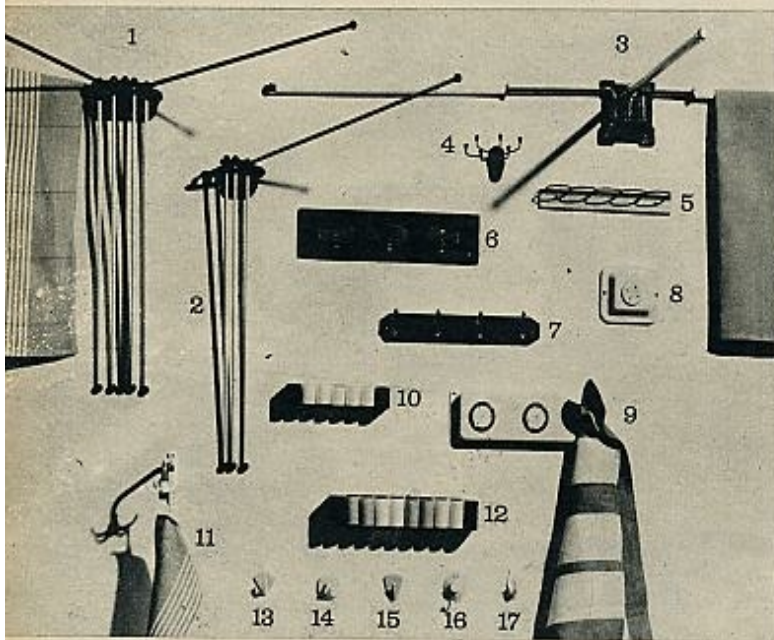
¿Cómo cuidarlos?

Es una cuestión más de método preventivo que de fuertes detergentes.

Un principio que se debe observar: no dejar que los paños lleguen a ensuciarse mucho para no tener que recurrir a productos demasiado energéticos para lavarlos.

En consecuencia:

- Recuerde que un paño de cocina está fabricado para secar objetos húmedos, lavados y aclarados con anterioridad y no para limpiar objetos sucios y grasientos.
- Utilice papel de periódico para desengrasar sartenes, cacerolas, fogones, etcétera.
- Evite que sus paños se quemen utilizando aparradores de tela fuerte y guateada para sacar las ollas del fuego y las fuentes del horno.
- No use los paños destinados al cristal para secar las cacerolas, pensando que aún están muy limpios para echarlos a lavar. Es la mejor manera de acortar su duración.
- Sepa que las manebas se quitan mejor dejando los paños en jabón un buen rato antes de meterlos en lejía.



accesorios para colgar

1 y 2: Barras escamoteables que se plegan contra la pared.—3: Barras móviles de metal forrado de plástico.—4: Aplique con tres soportes de metal.—5: Los paños se introducen en las anillas de metal flexible y quedan sujetos como en una pinza.—6: Tres colgadores pequeños con la inscripción «vasos», «platos», «cubiertos».—7: Similar al anterior, de metal inoxidable, con cuatro colgadores.—8: De plástico. El centro de goma posee una hendidura en la cual se insertan los paños.—9: Siguiendo el mismo principio del anterior, colgador con tres elementos.—10 y 12: Formado por bandas de plástico flexible montadas sobre materia plástica rígida. El paño de cocina, tomado por cualquier parte, queda sujeto entre dos de las bandas.—11: Colgador giratorio con cinco perchas.—13, 14 y 17: Colgadores de plástico con soporte de materia adhesiva.—15: Colgador montado sobre materia plástica magnética.—16: Colgador provisto de ventosa de goma.