



Guia de uso Ácido Cítrico en el hogar





LIMPIADOR ANTISARRO



Ingredientes:

- 2 cucharadas de ácido cítrico
- 200 ml de agua caliente
- Opcional: 10 gotas de aceite esencial de árbol de té (acción desinfectante y aroma)

Modo de preparación:

- Disolver el ácido cítrico en el agua caliente.
- Agregar las gotas de aceite esencial si querés potenciar la desinfección.
- Colocar la mezcla en un frasco con pulverizador.

Modo de uso

- Pulverizá la mezcla sobre grifos, duchas, azulejos o mamparas donde haya sarro o restos de jabón. Dejá actuar 5 a 10 minutos y enjuagá con un paño húmedo.

Tip extra: Para sarro más rebelde, podés reforzar con una esponja vegetal o repetir la aplicación.





DESINCRUSTANTE PARA PAVAS ELÉCTRICAS Y CAFETERAS



Ingredientes:

- 2 cucharadas de ácido cítrico
- 500 ml de agua

Modo de preparación:

- Llená la pava o cafetera con el agua.
- Agregá el ácido cítrico y remové para disolver.
- Encendé la pava o activá un ciclo en la cafetera para calentar la solución.

Modo de uso

- Una vez que el agua con ácido cítrico hierva o complete el ciclo, dejala actuar unos 15 minutos.
- Luego tirá el agua y enjuagá bien con agua limpia para eliminar restos.

Tip extra: Hacé esta limpieza cada 1 o 2 meses para evitar acumulaciones de sarro y prolongar la vida útil del electrodoméstico.





ABRILLANTADOR PARA MÁQUINA LAVAVAJILLAS



Ingredientes (500 ml):

- 2 cucharadas de ácido cítrico
- 250 ml de agua destilada o hervida (enfriada)

Modo de preparación:

- Disolvé el ácido cítrico en el agua.
- Verté la mezcla en el compartimento de abrillantador de tu lavavajillas.

Modo de uso

- Usalo como cualquier abrillantador convencional, rellenando el depósito cuando sea necesario.

Tip extra: Esta preparación también ayuda a prevenir la formación de cal en las paredes internas del lavavajillas y en la vajilla.





LIMPIAVIDRIOS ECOLÓGICO



Ingredientes para un litro:

- 1 cucharada de ácido cítrico
- 500 ml de agua destilada o filtrada
- Opcional: 1 cucharada de alcohol (ayuda a secar más rápido)

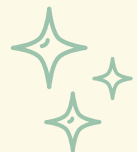
Modo de preparación:

- Disuelve el ácido cítrico en el agua.
- Agregá el alcohol si querés un secado más veloz.
- Colocá la mezcla en un pulverizador.

Modo de uso

- Pulverizá sobre vidrios, espejos o ventanas.
- Pasá un paño seco o una hoja de periódico para dejar sin marcas.

Tip extra: Podés usarlo también en mamparas de baño para evitar restos de jabón y cal.





SUAVIZANTE NATURAL



Ingredientes 1 litro:

- 2 cucharadas de ácido cítrico
- 1 litro de agua
- Opcional: 10 gotas de aceite esencial (el de lavanda queda genial)

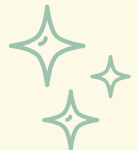
Modo de preparación:

- Disuelve el ácido cítrico en el agua.
- Añadí el aceite esencial si querés perfumar la ropa.
- Guardá la mezcla en una botella limpia y rotulada.

Modo de uso

- Colocá 50 ml en el compartimento del suavizante de tu lavarropas en cada lavado.

Tip extra: Este suavizante también ayuda a mantener limpio el tambor del lavarropas, reduciendo los depósitos de cal.





DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS



Ingredientes 1 litro:

- 1 cucharada de ácido cítrico
- 1 litro de agua

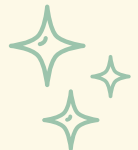
Modo de preparación:

- Disuelve el ácido cítrico en el litro de agua.
- Reservá la solución en una botella limpia hasta su uso.

Modo de uso

- Sumergí las frutas y verduras en esta solución durante 5 minutos.
- Luego enjuagá bien con agua potable antes de consumir.

Tip extra: Esta mezcla ayuda a eliminar residuos de pesticidas y microorganismos de forma natural, sin alterar el sabor de los alimentos.





TIPS GENERALES DE USO ACIDO CITRICO

- Guardá siempre el ácido cítrico en un recipiente bien cerrado y en lugar seco, para que no se apelmace.
- Etiquetá las preparaciones con fecha para controlar su duración.
- Probá las soluciones en una pequeña superficie antes de usarlas por primera vez, sobre todo en materiales delicados.
- No mezcles el ácido cítrico con productos que contengan lejía o hipoclorito de sodio (lavandina), ya que pueden generarse gases irritantes.

Tip extra: Para maximizar el poder antisarro, combiná el ácido cítrico con agua caliente siempre que sea posible.

Tip extra: Usar utensilios de madera o vidrio ayuda a mantener la preparación más estable y sin contaminaciones químicas.





ACIDO CITRICO

GRADO ALIMENTICIO

El ácido cítrico grado alimenticio (food grade) tiene varios usos muy interesantes en casa, además de limpieza.

Mirá estas ideas:

Conservante en mermeladas y dulces

Ayuda a bajar el pH, evitando la proliferación de hongos y bacterias, y manteniendo colores vivos.

Regulador de acidez en conservas caseras

Mejora la seguridad alimentaria de conservas vegetales o encurtidos, ajustando el pH para prevenir el desarrollo de *Clostridium botulinum*.

Potenciador del sabor

Aporta un toque ácido equilibrado en bebidas caseras, jugos, gaseosas naturales, o jarabes.

Ayudante para mantener colores vivos

En frutas o verduras blanqueadas, estabiliza el color y retrasa la oxidación.

Sustituto del limón

Cuando no tenés jugo de limón, podés usarlo para acidificar recetas (por ejemplo, queso casero o ricotta).

Limpiador de utensilios de cocina

Además de desincrustar, podés usarlo para desodorizar tablas de picar, ya que es seguro en contacto con alimentos.

Tip extra: Siempre usá ácido cítrico grado alimenticio para estos usos, y medí bien las cantidades para no pasarte en la acidez.

