

Cake vaisselle

Ingrédients

Sodium Coco Sulfate
(SCS) 50g

Images



Quelle utilité ?

Tensioactif c'est lui qui va faire mousser votre cake vaisselle

Matériels

Une casserole

Cristaux de soude 20 g



C'est un nettoyant de dégraissant puissant et aussi un antibactérien

Un bain marie ou un bol

Vinaigre blanc 25ml



Il dégraisse , désodorise,détartre et fait briller

Une cuillère

Huile essentielle de tea tree bio 15 gouttes



Elle est antibactérienne à large spectre d'action , fongicide , parasiticide et antivirale

Un ramequin ou mettre votre cake vaisselle

Étape 1 :

- Faites chauffer 2 à 3 centimètres d'eau dans le fond de la casserole
- Lorsque l'eau est frémissante, placez votre bain-marie ou votre bol sur la casserole

Étape 2 :

- Versez délicatement le SCS dans le bain-marie
- Puis versez le vinaigre blanc

Étape 3 :

- Laissez fondre le SCS tout en remuant
- Vous devez obtenir une pâte homogène
- Retirez le bain-marie du feu
- Ajoutez les cristaux de soude petit à petit et mélangez doucement

ATTENTION ça va gonfler ! Prévoyez un bol ou un bain-marie assez grand pour éviter que tout déborde

Étape 4 :

- Lorsque que la préparation à dégonfler ,ajouter 15 gouttes d'huile essentielle de Tea Tree
- Remuez encore pour bien répartir l'huile essentielle

Étape 5 :

- Versez votre préparation dans le récipient que vous avez choisi et tassez bien avec le dos d'une cuillère ou avec les doigts
- Laissez sécher a l'air libre pendant 24h avant la première utilisation

Et voila c'est prêt !

Conseils d'utilisation :

Mouillez votre éponge, frottez-la sur votre cake vaisselle et lavez votre vaisselle .

Si vous utilisez un tawashi et / ou une brosse , cela marche de la même façon .

Vous allez très rapidement vous rendre compte qu'il faut très peu de produit pour nettoyer et dégraisser et que vous allez donc faire des économies !

Durée de vie d'un cake vaisselle : 4 à 6 mois

