

چگونه فر اجاق گاز را تمیز کنیم؟

23 بهمن 1402

تمیز کردن فر اجاق گاز برای اغلب افراد مشکل است، به همین دلیل قصد داریم در ادامه روش‌های کاربردی و آسان را برای تمیز کردن فر گاز آموزش دهیم.

نحوه تمیز کردن فرگاز

برای تمیز کردن فر نیازی نیست که از مواد شیمیایی خطرناک استفاده کنید؛ در صورتی که به طرز تمیز کردن چربی فر آگاه باشید، و مایع تمیز کننده فر را به درستی انتخاب کنید، می‌توانید در کمترین زمان و به ساده‌ترین روش فرگاز خود را مانند روز اول برق بیندازید.

تمیز کردن سینی فر با صابون

درست‌ترین روش تمیز کردن فرگاز این است که ابتدا از فضای داخلی فر شروع کنید. در این مرحله باید در ابتدا سینی فر را خارج کنید و درون سینک یا تشت قرار دهید؛ سپس تمام سطح سینی را با محلول آب و صابون پوشش دهید و اجازه دهید سینی 20 دقیقه درون این محلول باقی بماند.

تمیز کردن توری فر با سرکه

دومین قدم برای تمیز کردن چربی فر، پاک کردن توری فلزی است؛ این توری‌ها معمولاً چربی بسیاری را به خود جذب می‌کنند و تمیز کردن آن‌ها هم سخت‌تر از قسمت‌های دیگر است. در صورتی که چربی‌ها با استفاده از محلول صابون پاک نشدند، می‌توانید از سرکه استفاده کنید. تمیز کردن فر با سرکه روش بسیار موثری است که کمترین آسیب را به شما و وسایل وارد می‌کند. در این روش توری فر را در محلول سرکه آب قرار دهید و با استفاده از اسکاچ چربی‌ها را پاک کنید.

تمیز کردن فر با جوش شیرین

برای شستشو فضای داخلی فر خود می‌توانید به جای استفاده از مواد شوینده شیمیایی از مخلوط آب گرم، سرکه یا لیمو و جوش شیرین استفاده کنید. در این روش یک چهارم فنجان سرکه، دو فنجان آب گرم با یک قطره مایع ظرف شویی را ترکیب کنید و محلول حاصل را داخل بطری بریزد و به سطح مورد نظر اسپری کنید، سپس روی سطح اسپری شده جوش شیرین بپاشد و اجازه دهید محلول مدتی روی سطح باقی بماند و سپس با اسفنج نسبتاً نرم سطح را تمیز کنید و با دستمال خشک سطح را کاملاً تمیز کنید. توجه داشته باشید که در انجام این فرآیند آسیب و خراشیدگی در فضای داخلی فر به وجود نیاید.