

ترفندهای تمیز کردن خانه که فقط حرفه‌ای‌ها می‌دانند

قبل از اینکه به سراغ فوت و فن تمیزی خانه برویم، باید به ابزار موردنیاز تمیز کردن خانه پردازیم.

اولین و بهترین کار برای تمیز کردن خانه این است که مطمئن شوید ابزار مناسبی در اختیار دارید. خبر خوب این است که برای مرتب کردن خانه شلوغ به محصولات گران‌قیمت نیازی ندارید. اگر چند ابزار اساسی و باکیفیت را تهیه کنید، می‌توانید خانه خود را به بهترین شکل ممکن تمیز کنید.

۱. دستمال میکروفایبر ابزاری تمیز کردنی که باید داشته باشید

دستمال میکروفایبر یکی از ابزارهای محبوب حرفه‌ای‌ها است. پارچه میکروفایبر نه تنها در تمیز کردن سطوح بهتر از اسفنج، دستمال حوله‌ای و مواد مشابه آن کار می‌کند، بلکه قابل شستشو در ماشین لباسشویی است و بسیار سریع خشک می‌شود. این ویژگی به این معناست که میکروب کمتری روی این دستمال باقی می‌ماند.

شما می‌توانید سرکه سفید را با آب و مایع ظرفشویی ترکیب کنید و یک پاک‌کننده چندمنظوره برای از بین بردن لکه‌ها و تمیز کردن خانه داشته باشید. این پاک‌کننده به یار همیشگی دستمال میکروفایبر شما تبدیل خواهد شد.

دستمال‌های میکروفایبر تا ۹۹ درصد از باکتری‌ها را تنها با آب از بین می‌برند و تقریباً سه برابر بیشتر از دستمال‌های عادی مؤثر هستند. به همین علت، در بسیاری از بیمارستان‌ها و مراکز درمانی از دستمال‌ها و حوله‌های میکروفایبر استفاده می‌کنند.

۲. برای تمیز کردن خانه جعبه‌ای از محصولات شوینده داشته باشید

دستمال‌های میکروفایبر ملزومات اصلی تمیز کردن خانه هستند. در کنار این دستمال‌ها باید جعبه‌ای از محصولات شوینده نیز داشته باشید. در این جعبه، یک مایع شیشه‌شوی، یک پاک‌کننده ملایم، یک

پاک‌کننده چندمنظوره و یک جفت دستکش لاتکس قرار دهید. همیشه این جعبه را پیش از شروع نظافت منزل آماده کنید و در دسترس خود بگذارید.

چگونه خانه را تمیز کنیم؟

در ابتدا، انگیزه برای تمیزی خانه بسیار اهمیت دارد. برای تمیز کردن خانه باید برنامه‌ریزی داشته باشید. به همین منظور، بهتر است که هر بخش از خانه را به صورت جداگانه یا در یک روز تمیز کنید.

نکاتی برای تمیز کردن آشپزخانه

آشپزخانه قلب هر خانه است. حتی اگر تمام سوراخ سنبه‌های خانه را تمیز کنید اما آشپزخانه‌ای نامرتب داشته باشید، نظافت منزل هیچ فایده‌ای نخواهد داشت. برای تمیز کردن آشپزخانه باید به نکاتی که در ادامه می‌خوانید توجه داشته باشید.

۱. در طول روز مراقب تمیزی و نظافت آشپزخانه باشید

بهترین راه برای تمیز کردن آشپزخانه این است که آن را در طول روز تمیز کنید. این کار به شما کمک می‌کند تا پیش از اینکه همه چیز از کنترل خارج شود، به اوضاع رسیدگی کنید. تمیز کردن آلودگی‌ها و مرتب کردن آشفتگی‌های آشپزخانه به صورت روزانه باعث می‌شود که میکروب‌ها برای نفوذ به بخش‌های مختلف آن فرصتی نداشته باشند. یک دستمال میکروفایبر در دسترس داشته باشید تا بتوانید بلافاصله چربی‌ها را پاک کنید. به این ترتیب، چربی‌ها سفت نمی‌شوند و تمیز کردن آن‌ها ده برابر ساده‌تر از چند ساعت بعد خواهد بود.

۲. کارهای ساده را به سرعت و مکرر انجام دهید

مشاوره:

(ازدواج، طلاق، خانواده، تحصیلی، کودک و نوجوان)

درمان:

(اضطراب، افسردگی، وسواس و ...)

روان سنجی:

(تست هوش، شخصیت و استعداد)

متخصص روانشناسی و مدرس دانشگاه

با تعیین وقت قبلی

قزوین، خیابان شهید بابایی
مقابل دادگستری قزوین

☎ ۰۹۱۰ ۲۹۰ ۴۷۵۸

☎ ۰۲۸ ۳۳۶۷ ۲۷۵۰

نامرتبی‌هایی که در طول روز و هر ساعت ایجاد می‌شوند را بلافاصله مرتب کنید تا در چند ساعت یا چند روز آینده با انبوهی از آلودگی و درهم ریختگی آشپزخانه روبه‌رو نشوید. ظرفها را بعد از هر وعده‌ی غذایی بشوید. زباله‌ها را هم به محض اینکه سطل زباله پر شد، بیرون ببرید.

مهم‌ترین نکته برای ساده‌تر شدن نظافت آشپزخانه همین نکته‌ی به ظاهر ساده است. جارو کردن آشپزخانه در پایان هر روز و تمیز و مرتب کردن آن باعث می‌شود که آشپزخانه‌ی شما بدون صرف ساعت‌ها، همیشه تمیز باقی بماند.

۳. برای تمیز کردن چربی‌های سخت از جوش شیرین استفاده کنید

یک دستمال میکروفایبر برای تمیز کردن سریع آلودگی‌های اندک روی پیشخوان آشپزخانه و لوازم خانگی عالی است اما برای تمیز کردن آلودگی‌های بزرگتر مربوط به غذاها، باید از جوش شیرین استفاده کنید.

مقداری جوش شیرین را روی دستمال بریزید و هر قسمت از آشپزخانه که چربی آن را فرا گرفته را با این دستمال پاک کنید. اجازه بدهید تا جوش شیرین برای چند دقیقه روی سطوح چربی‌گرفته باقی بماند. سپس، آن را با یک دستمال تمیز و مرطوب دیگر پاک کنید تا بقایای چربی از بین برود.

۴. ماشین ظرفشویی را تمیز کنید

با گذشت زمان، مواد غذایی و کثیفی اضافی در داخل ماشین ظرفشویی جمع می‌شود. بهتر است که تکه‌های باقیمانده غذا مثل حبوبات و ماکارونی را بعد از هر مرتبه شستن ظرفها تمیز کنید. قفسه‌ی پایینی ماشین را بیرون بکشید و به دنبال باقیمانده غذا در آن بگردید. برای جلوگیری از بدبو شدن ماشین در آینده، این کثیفی‌ها را با دستمال میکروفایبر تمیز کنید. توجه داشته باشید که تکه‌های غذا درون فیلتر ماشین نیز باقی نمانند.

۵. ظروف شیشه‌ای را برق بیندازید

ظروف شیشه‌ای قدیمی را به مدت ۵ دقیقه در سرکه سفید بخیسانید تا لایه‌های تشکیل‌شده از مواد معدنی موجود در آب که موقع شستشوی این ظروف ایجاد شده از آنها جدا شود. سپس، ظرفها را با آب بشویید و با دستمال میکروفایبر خشک کنید.

۶. دستگاه چایساز و قهوه‌ساز را رسوبزدایی کنید

مخزن چایساز یا قهوه‌ساز را با محلولی از سرکه و آب پر کنید. حالا دستگاه را روشن کنید تا آب موجود در آن بخار شود. سپس، اجازه دهید تا دستگاه به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود. در نهایت، آن را دوباره از آب پر کنید و اجازه بدهید تا این بار آب به تنهایی جوش بیاید و مخزن دستگاه تمیز شود.

۷. چربی ظروف چدنی را پاک کنید

شستن بیش از حد ظروف چدنی با اسکاچ‌های سیمی ممکن است سطح آنها را دچار خش کند. برای تمیز کردن این ظروف از یک اسکاچ اسفنجی و مایع ظرفشویی استفاده کنید. سپس، آن را بشویید و خوب خشک کنید. حالا سطح داخلی و خارجی ظرف را با روغن نباتی آغشته کنید. بعد از آن، ظرف را درون فر با دمای ۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت به مدت یک ساعت قرار دهید. اجازه بدهید تا ظرف خنک شود. در نهایت، چربی ظرف را با دستمال کاغذی یا دستمال میکروفایبر پاک کنید.