

# راهنمای شست و شوی اسکاچ و اسفنج ظرف شویی

تصور بسیاری از ما این است که اسکاچ و اسفنجی که برای شستن ظرفها استفاده می‌کنیم به دلیل تماس مکرر با آب و مواد شوینده، بهداشتی است؛ درحالی‌که این وسایل مستعد تجمع باکتری‌ها هستند و لازم است اصولی تمیز شوند.

اگر همه نقاط آشپزخانه را تمیز می‌کنید اما تصور می‌کنید که اسکاچ و اسفنج ظرف شویی به علت تماس دائمی‌شان با آب و مواد شوینده، جزو تمیزترین قسمت‌های خانه‌اند، سخت در اشتباهید؛ چون این وسایل سرشار از باکتری هستند و باید با روش‌های درست مدام تمیز شوند که در ادامه به آن اشاره می‌کنیم.

## شست و شوی اسفنج با ضد عفونی کننده

برای این‌که بتوانید میکروب‌های موجود در اسفنج را از بین ببرید، لازم است ۱۰ درصد سفید کننده را با ۹۰ درصد آب مخلوط کنید و اسفنج را چند ساعت یا یک شب در این محلول قرار دهید و سپس خارج و حسابی آبکشی کنید. بهتر است اسفنجی را که با این روش شسته‌اید، مقابل نور آفتاب قرار دهید تا خشک شود و میکروب‌های آن از بین برود.

## شست و شوی اسفنج با آب جوش

برای از بین بردن میکروب‌های اسفنج ابتدا ظرفی را از آب پر کنید و روی حرارت بگذارید تا آب جوش آید سپس اسفنج را ۱۰ دقیقه درون آب در حال جوش بگذارید تا میکروب‌های آن از بین برود. برای اسفنج‌هایی که در تهیه آن‌ها ذرات فلزی به کار رفته است، از این روش استفاده نکنید.

## تمیز کردن اسفنج با ماشین ظرف شویی

برای از بین رفتن میکروب‌ها و باکتری‌های اسفنج یا اسکاچ، آن‌ها را همراه با ظروف، درون ماشین ظرفشویی قرار دهید تا آب جوش درون ماشین ظرفشویی همراه با پودر شوینده آن، اسفنج‌ها را ضد عفونی کند.

## **ضد عفونی کردن اسفنج با سرکه**

برای اینکه آلودگی‌های داخل اسفنج از بین برود، یک شب اسفنج یا اسکاچ را در سرکه قرار دهید.

## **شستن اسفنج با مایع ظرف شویی**

یکی دیگر از روش‌هایی که تا حدودی میکروب‌های درون اسفنج را مرزداید این است که بعد از اتمام شست و شوی ظروف، اسفنج یا اسکاچ‌تان را با آب گرم و مایع ظرف شویی بشویید و سپس آن را با فشار زیاد آب، آبکشی کنید طوری که آب از بافت آن خارج شود و سپس آن را در جریان هوا قرار دهید تا خشک شود.