ترفندهایی برای پاک کردن چربی کابینت و آشپزخانه

28 اردیبهشت 1401

جلوگیری از ایجاد لکه‌های روغنی بر روی اجاق گاز هنگام آشپزی کردن اجتناب ناپذیر است. تمیز کردن این لکه‌های روغنی از روی وسایل آشپزخانه به وسیله یک دستمال خشک و یا مرطوب، تنها منجر به اتلاف وقت و انرژی می شود. بسیاری از پاک کننده‌های شیمیایی نیز در ترکیب با گرد و غبار موجود بر روی وسیله مورد نظر، کارآیی ندارند و علاوه بر این، پاک کننده‌های حاوی آمونیاک برای سلامتی مضر هستند.

پاک کردن چربی کابینت فلزی

برای تمیز کردن چربی از روی کابینت فلزی می‌توان مقداری شامپو فرش را در آب حل کنید و با اسفنج بر روی کابینت بکشیم تا به خوبی تمیز شود. خیلی مواظب باشید که به هیچ وجه از اسکاچ فلزی بر روی کابینت استفاده نکنید. در مرحله آخر با دستمال خشک سطح آن را تمیز کنید تا رطوبت باقی مانده از بین برود.

پاک کردن چربی کابینت ام دی اف

همانند روش قبل می‌توان از شامپو فرش به همراه اسفنج، برای خلاصی از چربی کابینت ام دی اف استفاده کرد، اما نکته‌ای که در این جا وجود دارد این است که برای از بین بردن لکه چربی کابینت‌های ام دی اف از مواد شوینده‌ای مانند وایتکس، شیشه پاک کن و مواد شوینده الکل دار و ... به هیچ وجه استفاده نشود.

لکه‌ها را بلافاصله پاک کنید

بهترین زمان برای از بین بردن لکه‌های روی دیوار زمانی است که تازه ایجاد شده باشند. در این زمان می‌توانید با استفاده از یک دستمال کاغذی روغن چکیده شده روی سطوح را به راحتی پاک کنید. این کار هم زحمت کمتری دارد و هم نیازی به استفاده از شوینده‌های مختلف نیست. توجه داشته باشید لکه‌هایی مثل لکه گوجه فرنگی و آبلیمو خاصیت اسیدی دارند و می‌توانند سطوح فلزی را به مرور زمان نابود کنند. تا جایی که امکان دارد این گونه لکه‌ها را تا خشک نشده، از سطوحی که به آن چسبیدند، تمیز کنید.

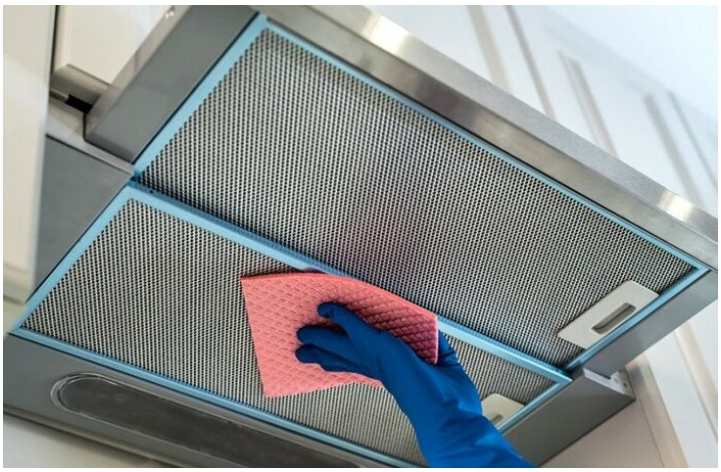
تمیز کردن چربی هود با پودر لباسشویی

راه حل کارآمد دیگری که برای تمیز کردن لکه چربی از روی هود پیشنهاد می‌کنیم، استفاده از پودر

ماشین لباسشویی است. پودر لباسشویی حاوی مقدار فراوانی مواد پاک کننده بسیار قوی برای تمیز کردن چربی از روی لباس‌ها است که برای از بین بردن لکه چربی از روی هود نیز کاربرد دارد. با توجه به اینکه پودر لباسشویی یک پاک کننده شیمیایی است، حتما از دستکش استفاده کنید تا پوست دستتان آسیب نبیند.

پاک کردن چربی هود با جوش شیرین

یکی از موثرترین روش‌های از بین بردن لکه چربی از روی هود، استفاده از خمیر جوش شیرین است. برای این کار باید مقداری آب و جوش شیرین را به نحوی با یکدیگر ترکیب کنید که خمیر نرمی بدست آید. حالا خمیر بدست آمده را روی یک مسواک تمیز قرار داده و روی لکه‌های چربی بکشید تا پاک شوند. در پایان با یک دستمال خیس یا تکه‌ای اسفنج، خمیرهای باقی مانده روی هود را پاک کنید. همچنین می‌توانید بجای تهیه خمیر، مقداری جوش شیرین را در آب گرم حل کنید و روی بدنه هود اسپری کنید و سپس با مسواک و پارچه لکه‌های چربی را تمیز نمایید.



پاک کردن چربی هود آشپزخانه با سرکه سفید

اگر پودر ماشین لباسشویی یا جوش شیرین در منزل ندارید، از سومین راه آسان برای از بین بردن لکه چربی از روی هود، استفاده کنید. در یک بطری آب پاش، به اندازه مساوی آب و سرکه سفید بریزید و محلول بدست آمده را روی چربی‌های بدنه هود اسپری کنید. حدود ۵ دقیقه صبر کنید تا محلول آب و سرکه، همه چربی‌های سخت را پاک کند. اکنون برای پاک کردن لکه چربی از روی هود، از یک دستمال نرم استفاده کنید. خواهید دید که چربی‌ها به آسانی تمیز خواهند شد. سپس دستمالی را با آب مرطوب کنید و مجددا روی بدنه هود بکشید تا باقیمانده محلول سرکه و چربی‌ها نیز پاک شوند. سرکه سفید برای نظافت منزل و تمیزکاری‌های آشپزخانه یک محلول فوق العاده ایمن و تاثیر گذار است.

زمانی که چربی‌ها مدت زیادی روی هود و گاز و اطراف آن‌ها باقی مانده باشند، پاک کردن آن‌ها بسیار دشوارتر می‌شود. برای از بین بردن لکه چربی منتظر زمان مشخصی نباشید. اگر هر روز پس از پخت و پز روزانه با یک دستمال روی هود و گاز و اطراف آن را تمیز کنید، لکه‌های چربی سخت روی آن ایجاد نخواهد شد.

نکاتی برای تمیز کردن هود

- به هیچ عنوان برای تمیز کردن سطوح فلزی از برس‌های سخت و سیمی و حتی اسفنج‌های زبر استفاده نکنید. این کار باعث خراشیده شدن سطوح فلزی می‌شود. در این موارد استفاده از پارچه نرم بهترین راه حل است.

- توجه داشته باشید سطوحی را که با سرکه تمیز می‌کنید، ابتدا با یک پارچه نمدار تمیز کنید، بعد با استفاده از یک پارچه خشک سطوح فلزی را پاک کنید. استفاده از پارچه نمدار به خاطر آن است که سطوح فلزی از وجود سرکه به طور کامل پاک شود. موادی مثل سرکه می‌توانند سطوح فلزی را با گذشت زمان نابود کنند.

- هنگام آشپزی، بهتر است درپوش ظروف پخت و پز گذاشته شود.

- هود و اطراف آن را به طور مرتب، حداقل هر دو هفته یکبار تمیز کنید تا از جمع شدن چربی و گرد و خاک جلوگیری شود. در حالت ایده آل فیلتر هود باید در ماه یکبار تمیز شود. برای پاک کردن برخی فیلترها می‌توان از ماشین ظرفشویی استفاده کرد.

- با انگشتان چرب، به کابینت‌ها دست نزنید.