

چگونه یک تستر نان را تمیز کنیم؟

6 آذر 1402

توستر یک وسیله برقی پر استفاده است که امکان دارد، در طول روز بسته به نیاز چندین بار مورد استفاده قرار گیرد

. توسترهایی که اکنون از طرف تولیدکنندگان گوناگون طراحی و روانه بازار می‌شود به جز آنکه دارای امکان گرم کردن نان هستند امکانات دیگری مانند یخ‌زدایی و... هم دارند که سبب می‌شود کاربری و دفعات استفاده از آنها زیاد شود. این خصوصیات هم نتیجه‌اش آن می‌شود که توستر در کوتاه مدت احتیاج به تمیز کردن و نظافت داشته باشد.

تمیز کردن توستر کار زیاد سختی نیست و با دانستن چند راهکار و نظافت حداقل هفته‌ای یک بار، دیگر خیالتان از تمیز بودن دائمی توستر راحت خواهد بود. کافی است قدری حوصله داشته باشید و تمیزی این وسیله پر استفاده آشپزخانه را فراموش نکنید.

یکی از مهم‌ترین دلایلی که سبب کثیف شدن توستر در کوتاه مدت می‌شود ریختن خرده نان داخل آن است. خیلی از مدل‌های مختلف توستر، دارای سینی هستند که خرده نان‌ها داخل این سینی ریخته می‌شود و به آسانی می‌توان چند روز یکبار سینی را از زیر توستر بیرون آورده، آن را تمیز و دوباره سرجای خود قرار دهید.

پاک کردن سینی توستر

سینی خرده ریز توستر یکی از کثیف‌ترین وسایل آشپزخانه است. پس زمان تمیز کردن توستر، نخستین و اصلی‌ترین وسیله است. برای تمیز کردن سینی، اول آن را خارج کرده و خرده‌های نان را تکان دهید. چنانچه توستر شما سینی ندارد یا سینی جدا نمی‌شود، تنها توستر را زیر و رو کنید و به آهستگی بتکانید.

برای مطمئن شدن از خارج شدن ریزها، با استفاده از فرچه شیرینی‌پزی یا یک فرچه قابل انعطاف، به جاهای سخت و قابل دسترس در توستر خود برسید و آن را در شکاف بالایی بگذارید و خارج کنید. فرچه قنادی خوب است چون بدون آسیب زدن یا خراشیدن توستر، مانند جارو خرده ریزها را بیرون می‌ریزد.

چنانچه خارج کردن خرده نان‌ها از سینی سخت است، سینی را با آب گرم و مایع شوینده بشوید تا به طور کامل تمیز شود. پیش از گذاشتن دوباره سینی در توستر، سینی را به طور کامل خشک کنید. پیش از اینکه مجدد به برق متصل کنید اطمینان پیدا کنید که به طور کامل خشک شده است.