

نکاتی برای تمیز کردن هود آشپزخانه

با خواندن ادامه مطلب می‌توانید زحمت خودتان را برای پاک کردن چربی ها از سطح این مکنده های دود کم کنید.

مواد روغنی که روی بدنه مکنده دود یا هودهای آشپزخانه می‌نشینند گاهی اوقات آن قدر چسبنده است که به قول معروف: آدم را از کت و کول می‌اندازد!

در بیشتر مواقع مواد چرب و چسبناک روی هود حتی با مایع ظرفشویی هم پاک نمی‌شوند. از سوی دیگر به کار بردن اسکاچهای زبر ممکن است خط و خشهایی روی بدنه هودهای استیل بیندازد که با این کار در واقع کثیفی جای خود را به زشتی و خرابی داده است.

چه باید کرد؟

1 - یکی از راه‌های مناسب استفاده از محلول‌های گاز پاک کن است. این محلول‌ها در فروشگاه‌ها و حتی بقالیهای محل هم در دسترس است. به جای زحمت زیادی، یکی از این محلول‌ها بخرید و با خواندن راهنمای آن هود آشپزخانه خود را پاک کنید.

2 - استفاده از پودر ماشین لباس شویی هم کارآمد است. برخی پودرهای مخصوص شست و شوی لباس با ماشین، موادی دارند که چربی را راحت‌تر در خود حل کرده، کار شما را آسان می‌کنند.

3 - موادی به نام تترا نیز موجود است که برای پاک کردن شیشه یا بدنه استیل هود کارآمد است. فقط باید یادتان بماند که از این مواد برای هودهایی با بدنه پلاستیکی استفاده نکنید.



نکته 1 :

در هر سه روش، دستکش را فراموش نکنید و اگر از اسکاچ استفاده می‌کنید نیز دقت کنید که بافت آن زبر نباشد. اسکاچهای نرم برای این کار مناسب ترند. پس از پاک شدن مواد نیز چند بار با دستمال مرطوب مواد شیمیایی پاک کننده را بزداييد تا بو يا لمس باقیمانده آنها باعث اذیتان نشود.

نکته 2 :

به خاطر بسیاری هودهای آشپزخانه معمولا دو نوع فیلتر دارند: الیاف و فلزی. طبق توصیه اغلب هودسازان، هر چندگاه فیلتر الیافی هود را نیز باید تعویض کرد. این الیاف معمولا از جنسی شبیه به پنبه مصنوعی هستند و شستن آنها از آنجا که باعث تغییر شکل و در نتیجه از دست دادن خاصیتشان میشود کاری بیحاصل است و حتما باید تعویض شوند. نوع مشبک فلزی را میتوان با همان مواد پاک کرد.