4چیزی که هرگز نباید با صابون بشویید

8 اردیبهشت 1403

1. ماهیتابه‌های چدنی

تابه‌های چدنی ابزاری ضروری برای هر آشپزخانه‌ای هستند و برای ماندگاری طولانی نیاز به مراقبت ویژه‌ای دارند. هنگام تمیز کردن یک تابه چدنی، نباید از مقدار زیادی صابون استفاده کنید. صابون می‌تواند چاشنی چدن که برای خاصیت نچسبی آن و جلوگیری از زنگ‌زدگی آن ضروری است را تجزیه کند. یک برس سفت، آب داغ و نمک برای تمیز کردن تابه چدنی گزینه خوبی هستند.

2. استیل ضد زنگ

استیل ضد زنگ انتخاب خوبی برای لوازم آشپزخانه است و تمیز کردن آن هم ساده است. تنها چیزی که برای تمیز کردن استیل ضد زنگ نیاز دارید یک حوله، پارچه میکروفایبر و مقداری آب است – اما بدون صابون چون استیل ضد زنگ بسیار متخلخل است و صابون‌ها می‌توانند در شکاف‌های کوچک استیل که شستشوی کامل آن‌ها کاری دشوار است، بقایایی باقی بگذارند. با گذشت زمان، این تجمع می‌تواند باعث تیرگی یا تغییر رنگ در سطح شود.

3. تخته‌های برش چوبی

قرار گرفتن در معرض آب و صابون به مرور زمان باعث شکافتن و ترک خوردن چوب تخته‌های برش می شود. اما همچنان مهم است که تخته برش خود را بعد از هر بار استفاده تمیز و ضدعفونی کنید و این کار را می‌توانید با پاک کردن آن با مخلوط سرکه و آب انجام داد.

4. چاقوها

مانند تخته‌های برش، چاقوها نیز می توانند با قرار گرفتن مکرر در معرض آب و صابون آسیب ببینند چون کف باعث خوردگی و کدر شدن تیغه‌ها می‌شود. برای تمیز کردن چاقوها، به سادگی آن‌ها را با یک پارچه مرطوب پاک کنید و بلافاصله با یک حوله خشک کنید.