

5 أشياء في مطبخك ☐☐ إليك طريقة تنظيفها



الجمعة 27 يناير 2017 06:01 م

تنظيف المطبخ غالباً ما يكون مُزعجاً للغاية، خاصةً لأولئك الذين لا يحبون التنظيف، لكن ما نجهله هو وجود طرق أسهل بكثير من الطرق المعتادة، لتنظيف أكثر الأماكن المُتسخة في مطبخك ☐

وإليك أقدس الأماكن في مطبخك وطريقة تنظيفها، بحسب تقرير موقع Milliyet:

1- البالوعة:

اللحوم والفواكه والخضراوات التي تغسلونها فوق البالوعة تترك أثراً مع مرور الوقت، أيضاً، السوائل المسكوبة، مثل القهوة والشاي، تفتح الطريق لاسمرارها ☐

وإذا لم تُنظف هذه البقع على الفور، تتصلب وتصبح أكثر ثباتاً، وفي الوقت ذاته، قد تتسبب في انتشار الجراثيم، ما يؤدي إلى خلق بيئة غير نظيفة، ولا تصلح من أجل حياة صحية ☐
وكل يوم بعد الانتهاء من غسيل الأطباق، قومي بتنظيف البالوعة بمنظف جيد ☐

2- إسفنجة المطبخ:

تماماً مثل البالوعة، تعتبر إسفنجة المطبخ مركزاً للجراثيم، حتى ولو غُسلت وشُطفت جيداً بالماء والصابون، فهي تمتص الجراثيم، وقد تستمر لتصبح جزءاً لا يتجزأ من السبب في تلوث الأغذية ☐
عندما تستخدمين إسفنجة المطبخ كثيراً، قومي بتنظيفها في الرف العلوي من غسالة الصحون، هذه من أفضل الطرق ☐

كما يمكنك قتل الجراثيم بشكل عام من خلال تعريضها لدرجات الحرارة المرتفعة والبخار الجاف ☐ إذا وضعتِ الإسفنجة داخل غسالة الصحون، تستطيعين تنظيفها هي وغسالة الصحون في اللحظة نفسها ☐

3- الهاتف:

إذا كنتِ تبحثين عن صفات بالهاتف أثناء في إعدادك الطعام، في هذه الحالة قد تكونين سبباً في تلوّث الهاتف ببقايا الطعام ☐ لتجنب هذا الأمر، قومي بلف ورق وقاية حول الهاتف ☐

4- خزانة المطبخ

وجود خزانة المطبخ داخله، تُعد مشكلة كبيرة؛ لأن جميع أبخرة الأطعمة تتحول إلى طبقة من الأوساخ ☐
ولحل هذه المشكلة، قومي أولاً بغسل الخزانة بمنظف غسيل الأطباق والماء الدافئ، ثم امسحيها بقطعة القماش المُستخدمه في المطبخ، وبالتالي ستمنعين تراكم الأوساخ ☐

5- شفاط المطبخ:

شفاط المطبخ رائع للغاية؛ لأنه يعمل على طرد الروائح إلى الخارج ☐ ولكن، قد تحدث بقع دهون عتيقة بسبب درجات الحرارة المرتفعة في المطبخ ☐

وعلى الرغم من أنه يبدو من المستحيل إزالة مثل هذه البقع، فإن كل ما تحتاجينه هو مزيل بقع عالي الجودة □
وكل ما عليك فعله هو ترك مزيل البقع على شفاط المطبخ لمدة ما بين 5 إلى 10 دقائق، ثم نظف به بأسفنجة المطبخ □