

راهکارهای عالی برای برق انداختن قاشق و چنگال

در این مقاله به راههایی برای شستن قاشق و چنگال و از بین بردن لکه‌های آن اشاره خواهیم کرد. گذشت زمان و استفاده بیش از اندازه، روی قاشق و چنگال استیل خط و خش می‌اندازد. البته این تمام ماجرا نیست، زیرا به مرور این وسایل کاربردی، زیبایی خود را از دست داده و سیاه و کدر می‌شوند. خبر خوب این است که برای از بین بردن زنگ زدگی قاشق و چنگال استیل، راه‌ها و روش‌های زیادی وجود دارد.

به گزارش سایت خبری پرسون، استفاده از مواد طبیعی و غیرشیمیایی علاوه بر تمیزکردن و براق کردن قاشق‌ها و چنگال‌ها به ظروف آسیب نرسانده و عوارضی ندارد. استفاده از ورقه‌های نازک آلومینوم به همراه آب جوش، نمک و جوش شیرین یکی از مؤثرترین روش‌های تمیزکردن این ظروف است.

در این مقاله به راههایی برای شستن قاشق و چنگال و از بین بردن لکه‌های آن اشاره خواهیم کرد. گذشت زمان و استفاده بیش از اندازه، روی قاشق و چنگال استیل خط و خش می‌اندازد. البته این تمام ماجرا نیست، زیرا به مرور این وسایل کاربردی، زیبایی خود را از دست داده و سیاه و کدر می‌شوند. خبر خوب این است که برای از بین بردن زنگ زدگی قاشق و چنگال استیل، راه‌ها و روش‌های زیادی وجود دارد.

برق انداختن قاشق و چنگال استیل

کافیست تنها نگاهی به لوازم خانه خود بیاندازید، تا ظرف و ظروف و زیورآلاتی از جنس استیل درون آن پیدا کنید. بی شک در خانه‌ی همه ما، وسایلی از جنس استیل پیدا می‌شود، این محبوبیت به خاطر جنس بسیار خوب و مقاومت بالای استیل در برابر تیره شدن و زنگ زدگی است. البته استیل نیز با گذر زمان و بر اثر استفاده به مرور تغییر رنگ داده و کدر می‌شود.

فولاد استیل، مقاومت بالایی در برابر زنگ زدن و تیره شدن دارد

یکی از این وسایل استیل که، آرام آرام رنگ و روی خود را از دست می‌دهد، قاشق و چنگال استیل است. اما نگران نباشید همیشه راه و روشی هست تا رنگ و زیبایی از دست رفته استیل را به آن برگرداند.

برای انجام دادن این روش‌ها، احتیاجی به خرید مواد شوینده گران قیمت ندارید، حتی لازم نیست برای برق انداختن قاشق و چنگال استیل به پیش متخصص اینکار مراجعه کنید، فقط کافیست با موادی که در هر خانه‌ای یافت می‌شود این فرایند را انجام دهید. برای برق انداختن قاشق و چنگال استیل، کافیست از موادی ارزان که در همه خانه‌های یافت می‌شوند استفاده کنید.

رفع زنگ زدگی قاشق و چنگال، با ماده شوینده خانگی

برای رفع زنگ‌زدگی قاشق و چنگال و از بین بردن لکه‌های سر سخت مانده روی آن‌ها، کافیست ماده شوینده خانگی خود را درست کنید. همانطور که اشاره کردیم، نیازی به خرید مواد شوینده گران قیمت نیست، کافیست در یک بشقاب یا یک کاسه کوچک، مقداری مایع ظرفشویی و جوش شیرین را باهم مخلوط کنید. ترکیب این دوماه برای از بین بردن لکه‌های سرسخت بسیار مؤثر بوده و به راحتی قاشق و چنگال استیل را تمیز می‌کند. از یک همزن دستی کوچک برای ترکیب این دوماه استفاده کنید، تا به مخلوطی خمیر مانند برسید.

برای از بین بردن زنگ زدگی قاشق استیل، کافیست جوش شیرین و مایع ظرفشویی را باهم مخلوط کنید

اگر زمان زیادی دارید و می‌خواهید قاشق و چنگال استیل را دانه دانه تمیز کنید، کافیست یک مسواک قدیمی برداشته و آن را درون ترکیب بزنید و ماده را روی قاشق و چنگال بکشید. اما اگر قصد دارید دسته‌های زیادی از قاشق و چنگال استیل را برق بیاندازید، کافیست در یک ظرف بزرگ حجم زیادی از این محلول را درست کنید و دسته‌ها را درون آن بگذارید. اجازه دهید قاشق و چنگال استیل درون این مواد خیس خورده و تمیز شوند. استفاده از این خمیر برای تمیز کردن لکه‌های سرسختی که سالیان سال است، روی قاشق‌های شما هستند بسیار مفید است. جوش شیرین یک روش عالی برای تمیز کردن سینک نیز هست. این ماده به راحتی می‌تواند سینک استیل شما را برق بیاندازد.

روش برق انداختن قاشق چنگال استیل با سرکه

بعد از تمیز کردن قاشق و چنگال استیل به وسیله جوش شیرین و مایع ظرفشویی، آن‌ها را از ترکیب در آورده و به خوبی از نظر بگذرانید. اگر هنوز لکه‌ای روی قاشق و چنگال می‌بینید، یک کاسه برداشته و درون آن را با سرکه پر کنید. مسواک را به سرکه زده و روی قاشق و چنگال بکشید. به یاد داشته باشید از اسکاچ و یا سیم ظرفشویی، برای انجام این فرایند استفاده نکنید. این مواد ساینده بوده و می‌توانند روی قاشق و چنگال استیل شما خط و خش بیاندازند، برای تمیز کردن و شستشوی هر روزه آن‌ها همیشه از یک اسفنج استفاده کنید.

مقداری سرکه را درون کاسه ریخته و با مسواک به سطح قاشق و چنگال استیل بزنید

بعد از زدن سرکه به قاشق و چنگال استیل، نوبت آن رسیده است که آن‌ها را به خوبی با مواد شوینده تمیز و براق کنید. روی یک اسفنج مقداری مایع ظرفشویی ریخته و قاشق و چنگال استیل را با دقت بشوئید. یک حوله تمیز بردارید و قاشق و چنگالی که شسته‌اید را به خوبی خشک کنید، تا هیچ رد آبی روی آن باقی نماند.

بعد از زدن سرکه به قاشق و چنگال استیل، آن‌ها را با آب و مایع ظرفشویی با دقت بشوئید

یک جواب ساده برای این پرسش وجود دارد. اگر دوست ندارید از جوش شیرین و سرکه برای تمیز کردن قاشق و چنگال استیل خود استفاده کنید، به راحتی می‌توانید سراغ روش‌های مدرن‌تر رفته و آن‌ها را با ماشین ظرفشویی بشوئید.

به یاد داشته باشید قبل از قرار دادن قاشق و چنگال‌های کدر شده درون ماشین ظرفشویی، ابتدا اثرات تمام باقی مانده مواد غذایی را از روی آن‌ها پاک کنید. اگر قاشق‌های کدر را با همان، لکه‌های غذا درون ماشین ظرفشویی قرار دهید، در طی فرایند شستشو، قاشق و چنگال استیل لک می‌شوند. مواد شوینده مناسب را درون ماشین ظرفشویی قرار دهید. می‌توانید برای دادن شفافیت بیشتر به قاشق‌های کدر شده از ژل ماشین ظرفشویی استفاده کنید.

اگر دوست ندارید، از جوش شیرین و سرکه برای تمیز کردن قاشق و چنگال استفاده کنید، از ماشین ظرفشویی کمک بگیرید در صورت لزوم اگر هنوز لکه اضافی، روی قاشق‌ها و چنگال‌های استیل می‌بینید، بهتر است پروسه شستشو را چندبار دیگر تکرار کنید. گاهی اوقات فلز استیل، برای اینکه به طور کامل شسته و براق شود، احتیاج به چند مرحله شستشو دارد.

بعد از به پایان رسیدن فرایند شستشو، قاشق و چنگال استیل خود را از آن خارج کنید. یک دستمال تمیز برداشته و به سرعت قاشق و چنگال را خشک کنید. حالا باید رگه‌ها و لکه‌های آب و گرما را از قاشق و چنگال استیل خود پاک کنید، برای از بین بردن این لکه‌ها می‌توانید از یک دستمال تمیز استفاده کنید. روشی که در ادامه برای از بین بردن این لکه‌ها به شما خواهیم گفت، یک راه ساده برای پولیش و جلا دادن به قاشق و چنگال استیل است.

از بین بردن زنگ زدگی قاشق استیل با روغن زیتون

در اینجا قصد داریم یک روش ساده برای از بین بردن لکه‌های آب و حرارت و البته پولیش زدن قاشق و چنگال استیل به شما بگوئیم. نیازی به خرید مواد شیمیایی برای پولیش و جلا دادن به قاشق و چنگال نیست، تا وقتی که روغن زیتون را در خانه دارید.

برای از بین بردن زنگ زدگی قاشق استیل، از روغن زیتون که یک جلا دهنده طبیعی است بهره ببرید

کافیست یک دستمال تمیز برداشته و کمی روغن زیتون روی آن بریزید و دستمال را روی قاشق و چنگال استیل بکشید. روغن زیتون، ذرات ریز و لکه‌های باقی مانده از روی قاشق و چنگال را می‌گیرد و البته یک راه طبیعی مناسب، برای پولیش و جلا دادن به وسایل استیل است.

نکاتی که باید برای رفع زنگ زدگی قاشق و چنگال رعایت کنید

برای تمیز کردن کارد و چنگال استیل، بهتر است احتیاط بیشتری کنید. برای شستشوی روزانه آن‌ها از یک اسفنج و یا یک پارچه نرم و لطیف کمک بگیرید. هرگز از اسکاچ و یا سیم برای تمیز کردن آن‌ها استفاده نکنید. بعضی از مواد پاک کننده، پولیش و یا حتی مواد پاک کننده طبیعی می‌توانند به لوازم شما آسیب بزنند.

اگر به هر دلیلی از ماده شوینده‌ای که برای شستن ظروف خود، انتخاب کرده‌اید مطمئن نیستید، ابتدا قسمت کوچکی از قاشق و چنگال را با مواد شوینده تمیز کنید تا واکنش وسیله را به مواد شوینده ببینید. ماشین ظرفشویی یک راه مطمئن برای تمیز کردن وسایل استیل است، اما اگر به هر دلیلی، از فرایند شستشوی این دستگاه مطمئن نیستید، قاشق و چنگال خود را با دست بشوئید. برای تمیز و شستشوی روزانه قاشق و چنگال استیل، کافیست از یک قطعه اسفنج لطیف استفاده کنید.