

اجاق گاز را برای عید نوروز اینطوری برق بنداز

در این مطلب راهکارهای برق انداختن اجاق گاز را به شما خواهیم گفت.

به گزارش سایت خبری پرسون، اجاق گاز یکی از لوازم آشپزخانه است که تمیز کردن آن جزو سخت ترین کارها است که با دو روش می‌توانید بدون مواد شیمیایی اجاق گاز را برق بیندازید.

برق انداختن و تمیز کردن اجاق گاز برای خانم‌های خانه یکی از سخت‌ترین کارها است. شما هم برای تمیز کردن اجاق گازتان به جای استفاده از مواد شیمیایی از محلول‌های خانگی استفاده کنید و اجاق گازتان را مانند روز اول برق بیندازید.

استفاده از شوینده‌های شیمیایی و آنتی باکتریال، خطرات و مضرات بسیاری برای سلامتی دارد؛ به همین دلیل یک سری راهکارهای طبیعی برای استفاده از جایگزین این مواد برای شما داریم. با استفاده از این مواد علاوه بر حفظ سلامت خود و خانواده، می‌توانید نقشی در حفظ سلامت محیط زیست و سیاره زمین هم داشته باشید.

با نمک اجاق گازتان را برق بیندازید

نمک در کابینت آشپزخانه همه افراد پیدا می‌شود و می‌توان از آن برای تمیز کردن اجاق استفاده کرد. وقتی که اجاق هنوز گرم است، لایه‌های نمک را روی سطح آن بپاشید. برای مدتی صبر کنید و سپس در حالی که دستکش به دست کرده‌اید، با پارچه یا دستمالی کهنه، روغن و آلودگی‌ها را پاک کنید. وقتی اجاق کاملاً سرد شد، می‌توانید نمک بیشتری اضافه کنید و باقی مانده آلودگی‌ها را پاک کنید. استفاده از نمک راه خوبی برای تمیز کردن اجاق است، به علاوه زمان بعدی که اجاق را روشن می‌کنید، در آشپزخانه تان بوی سوختنی حس نمی‌کنید.

جوش شیرین و سرکه اجاق گازتان را مانند روز اول برق می‌اندازد

اگر غذایتان سوخته است و اجاق گازتان کاملاً کثیف شده است، از جوش شیرین استفاده کنید. روی اجاقتان جوش شیرین بپاشید و سپس روی آن قطرات آب بریزید. بگذارید تمام شب همان طور بماند و صبح با یک اسفنج آن را تمیز کنید. بیشتر آلودگی‌ها باید رفع شده باشد، اما اگر موادی باقی ماند فقط کمی جوش شیرین بیشتر و اندکی سرکه سفید اضافه کنید. این ترکیب شروع به حباب زدن می‌کند، اما برای ۳۰ دقیقه آن را رها کنید. سپس می‌توانید باقی مانده آلودگی را از بین ببرید.

منبع: بهداشت نیوز