كيفية تنظيف وتعقيم أواني الطبخ الخشبية

الملاعق الخشبية هي أدوات مفيدة وجميلة لأي مطبخ. تنظيفها بعناية بعد استخدامها سوف يساعد على منع تراكم البكتيريا. هناك مجموعة متنوعة من العلاجات المنزلية لضمان نظافة الأواني الخشبية ، سواء كنت تستخدمها يوميا أو لديك ملعقة قديمة تود اعادة إحيائها.

الطريقة 1: تنظيف ملاعق خشبية بعد الاستخدام

1- شطف فورا بعد الاستعمال: بعد استخدام ملعقة خشبية ، اشطفيها أولاً تحت الماء الدافئ. لا تنقعها في مياه المغسلة ، لأن هذه المياه يمكن أن تحتوي على بكتيريا يمكن أن يمتصها الخشب. يمكن أن يسبب النقع أيضًا لتقسيم أو تشقق أدوات المطبخ الخشبية.

2 – اغسل الاواني باليد: استخدم منظف أطباق خفيف وماء دافئ للغسيل اليومي. افرك بأصابعك ، أو اسفنجة ، أو غيرها من سادة تنظيف الأطباق. لا تقم أبدًا بغسل الأواني الخشبية في غسالة الصحون ، لأن التجفيف السريع قد يسبب ضررًا ، كما أن منظف الأطباق ينظف على الأسطح الخشبية.

3- الشطف والتجفيف: اشطف جيدا أي رغوة من الصابون. استخدم منشفة نظيفة لتجفيف الملعقة الخشبية على الفور ، ثم اتركها جانباً قبل تخزينها. لا تدع الأواني الخشبية تجف بالهواء وحدها ، لأن الرطوبة المتبقية يمكن أن تسبب في تزييف أو تكسير.

الطريقة 2: استخدام وصفات منزلية لتطهير وإزالة الروائح

1- ارتدي القفازات قبل التنظيف باستخدام مواد التبييض والمهيجات الجلدية الأخرى. إذا كنت تحاول إنقاذ ملعقة خشبية قديمة ، فإن استخدام محلول تبييض خفيف جدًا يمكن أن يكون مطهرًا فعالاً. ومع ذلك ، قبل التنظيف باستخدام مواد التبييض والمهيجات الجلدية المحتملة الأخرى ، يجب وضع زوج من القفازات المطاطية.

2- تخلص من بقع الطعام باستخدام صودا الخبز وعصير الليمون. صب كمية صغيرة من صودا الخبز على الملعقة. يجب أن تغطي ملعقة صغيرة

أو نحو ذلك ، اعتمادا على حجمها. ضع كمية كافية من عصير الليمون لتغطية الملعقة على سطحه لعمل عجين مع صودا الخبز. استخدم قطعة قماش أو أصابعك للعمل من خلال الخشب ، ومحاولة العمل في اتجاه الحبوب. اشطف جيدا بالماء عند الانتهاء ، وتكرار إذا لزم الأمر. أضف الملح الخشن إلى الخليط لمزيد من التآكل.

3- تطهير باستخدام بيروكسيد الهيدروجين. ضع الملعقة الخشبية في حوض. صب بيروكسيد الهيدروجين على الأواني. استخدمي يديك أو اسفنجة نظيفة لتنظيفها حول الملعقة. دعها لبضع دقائق حتى تتمكن من الفوران ، وقنعها ، واقتل الجراثيم. اشطف باستخدام الماء الدافئ وإما يديك أو اسفنجة نظيفة. كرر حسب الحاجة أو إذا رغبت في ذلك.

4- انقع الملاعق الخشبية في الخل لإزالة الروائح. قم بخلط الأجزاء المتساوية من الماء الساخن والخل في حوض أو وعاء يناسب الملعقة لإيجاد محلول مخفف. ضع الملعقة في المحلول ونقعها لمدة تصل إلى نصف ساعة. اشطف جيدا بالماء الساخن ومنشفة جافة على الفور. يمكنك إضافة ملعقة صغيرة من عصير الليمون للمساعدة في قطع رائحة الخل. أنت لا ترغب في نقع الأدوات الخشبية في كثير من الأحيان ، ولكن من الجيد أن نقعها ونطهرها بشكل دوري ، أو لعلاج الروائح أو أي نمو عفن مشتبه به عن طريق النقع.

5- نقع في حل التبييض المعتدل. ضع كمية صغيرة من المبيض في حوض استحمام عميق. املأ الباقي بالماء الساخن. استخدم نسبة من جزء واحد من المبيض إلى 20 جزءًا من الماء. ضع الأواني في المحلول وانقعها لعدة دقائق. اشطف بالماء الساخن وانقع لبضع دقائق أخرى لإزالة أي مبيض متبقي. جفف الملعقة بمنشفة ثم اتركها. يفضل استخدام التبييض على الأواني التي لم يتم استخدامها لفترة طويلة وربما التقطت العفن أو الجراثيم.