الطرق الصحيحة لتنظيف خزائن المطبخ

يتطلب خشب خزائن المطبخ العناية بإستمرار حتى يحافظ على نوعيته وجماله ويبقي نظيفاً وبما أن المطبخ يتعرض للكثير من الأضرار المنبعثة من الطبخ وحيث يتم تناول الطعام فيه فتصبح الخزائن عرضة للإتساخ.

وتحرص كل ربة منزل الى الاهتمام بنظافة المنزل والمطبخ بشكل يومي ولكن العناية بالخزائن يتطلب طرق وأساليب ومنظفات خاصة. لذا نقدم لك أبرز الطرق الصحيحة لتنظيف خزائن المطبخ:

البيكنج باودر: كل ما تحتاج اليه هو خلط القليل من البيكنج باودر مع الخل وعصير الليمون ووضع هذه المكونات في زجاجة بخاخة مع القليل من الماء الدافئ، ثم رج البخاخة لخلط المكونات جيداً ومن بعدها رش المسحوق على خشب الخزائن وتركه لمدة 10 دقائق قبل مسح الخشب بواسطة قطعة قماش مبللة ومن ثم تنشيفه بقماش جاف.

مسحوق تنظيف الأطباق: لتحضير هذا المسحوق يجب خلط في وعاء القليل من مسحوق تنظيف الأطباق السائل مع الخل الأبيض في الماء الدافئ. ويقوم تنظيف الخزائن من خلال مسحها بواسطة إسفنجة نظيفة.

البيكنج صودا: يجب خلط القليل من البيكنج صودا في الماء. يستخدم هذا المحلول لتنظيف الخزائن لإزالة كافة الأوساخ منها بواسطة إسفنجة نظيفة ثم مسح الخشب بقماش مبلول بالماء ومن بعدها تنشيفه.

بيربورات الصوديوم : لتحضير هذا المنظف يجب مزج نصف كوب بيربورات الصوديوم أي البوراكس مع القليل من الخل وسائل التنظيف في الماء. تمسح الخزائن بالقليل من هذا المحلول بواسطة إسفنجة ثم تمسح بالماء وتجفف.

أبرز النصائح عند تنظيف خزائن المطبخ:

- استعمال ملمع الخشب بعد انتهاء التنظيف لإضافة اللمعان الى الخزائن.
- عدم استخدام المنظفات التي ليست مخصصة للخشب لكي لا يتلف.
- يجب الاهتمام أيضاً بالمناطق المحيطة بمقبض الخزانة.

- عدم ترك الماء على الخشب أثناء التنظيف لفترة طويلة.
- ينصح التنظيف من الجهة السفلى الى الأعلى لتجنب انزلاق الماء.
- تنظيف الخشب بلطف لكي لا يخدش.
- تنظيف الزوايا بواسطة فرشاة الأسنان.