



خانه داری

# چاردیواری

۶

نظافت آشپزخانه یا قلب خانه از اهمیت زیادی برخوردار بوده و دغدغه اصلی خانم‌هاست. نظافت آشپزخانه خیلی گسترده است و در این صفحه هر هفته بخشی از این ترفندها را مرور می‌کنیم.

۶۶

دوشنبه ۴ آذر ۹۸ - شماره ۸۲۱

■ مخلوط نصف لیوان آب و يك قاشق غذاخوری مایع ظرفشویی را مدت يك دقیقه در ماکروفر روشن قرار داده و سپس بعد از کمی خنک شدن با پارچه مناسب داخل ماکروفر را تمیز می‌کنیم.

■ برای تمیز کردن توری فلزی ماکروفر آن را نیم ساعت در محلول آب جوش و صابون قرار داده و سپس با مسواک آن را شسته و آبکشی می‌کنیم.

■ شیشه ماکروفر را با محلول آب و سرکه یا الکل با روزنامه یا دستمال مناسب تمیز می‌کنیم.

**نکته:** قبل از تمیز کردن ماکروفر مطمئن شوید به برق وصل نیست و با دقت و حوصله تمام قسمت‌های آن را تمیز کنید.

## سینک ظرفشویی:

■ سینک‌های ظرفشویی جنس‌های مختلفی دارد و موقع تمیز کردن آنها باید به جنس آن توجه کرد تا صدمه نیندند. در اینجا به طرز تمیز کردن چند جنس مختلف سینک اشاره می‌کنیم.

■ **سینک‌های فلزی:** مخلوط آب و جوش شیرین و سرکه لکه‌های قدیمی را از بین می‌برد. البته توجه داشته باشید آب جوش و ظروف داغ مانند کفگیر، قاشق، قابلمه و... به سینک آسیب می‌زند.

■ **سینک‌های آلومینیومی:** مواد شیمیایی به آنها آسیب می‌زند، بنابراین باید از تمیز کننده‌های معمولی مانند مایع ظرفشویی، آب گرم همراه کمی نمک و صابون و... استفاده کرد.

■ **سینک‌های سرامیکی:** مخلوط آب گرم، صابون و جوش شیرین گزینه مناسبی برای آنهاست.

■ **سینک‌های گرانیته:** شوینده‌های قوی و شیمیایی و مواد اسیدی مانند لیموترش برای این سینک‌ها مناسب نیست و باید با مواد معمولی شسته شود.

■ **سینک‌های مسی:** این نوع سینک کم است، اما بد نیست بدانید مواد غذایی که دارای تیزآب بوده و حالت اسیدی دارند مانند آب گوجه فرنگی و لیموترش به این نوع سینک‌ها آسیب می‌زنند و در صورتی که این مواد روی سینک ریخته شد باید آن را سریع با آب فراوان و يك اسفنج نرم شسته و خشک کنیم.

**نکته:** بعد از شستن سینک‌های ظرفشویی حتماً آنها را با دستمال مناسب و نرم خشک کنید. این کار مانع لکه شدن آنها و همواره تمیز ماندنشان می‌شود.

## نکات ایمنی:

■ حتماً دستکش، پیشبند و ماسک استفاده کنید.

■ موقع انجام کار فن و تهویه را روشن یا پنجره را باز کنید.

■ تا جای ممکن از مواد شیمیایی استفاده نکنید تا از مضرات آنها در امان بمانید.



ترفندهایی برای نظافت آشپزخانه

# قلب تمیز خانه

یکی از کارهای سختی که خانم‌ها انجام می‌دهند، نظافت است که وقت و انرژی زیادی از آنها می‌گیرد و البته بعضی مواقع نتیجه دلخواه را نیز به دست نمی‌آورند و به اصطلاح خستگی به تن‌شان می‌ماند، اما می‌توان با یکسری ترفند و راه میانبر این کار را ساده کرد و نتیجه بهتری هم گرفت. در این میان نظافت آشپزخانه یا قلب خانه از اهمیت زیادی برخوردار بوده و دغدغه اصلی خانم‌هاست. نظافت آشپزخانه خیلی گسترده است و در این صفحه هر هفته بخشی از این ترفندها را مرور می‌کنیم.

## اجاق گازوفر:

■ قبل از هر کاری ابتدا از آب جوش استفاده کرده و آن را روی سطح گاز بریزید و بعد از چند دقیقه با دستمال مناسب گاز را پاک کنید.

■ آب، نمک و جوش شیرین را به نسبت مساوی با هم مخلوط کرده و به جاهایی از گاز که لکه دارد بمالید. بعد از چند دقیقه، لکه‌ها به راحتی با دستمال مناسب تمیز می‌شود.

■ سرکه سفید را با آب مخلوط کرده و سطح گاز را با آن تمیز کنید. این محلول برای تمیز کردن گازهای شیشه‌ای بسیار کارآمد است.

■ جوش شیرین را روی سطح گاز ریخته و يك لیموترش را دو نیم کرده و يك نیم آن را روی سطح گاز خوب می‌کشیم و بعد از چند دقیقه، گاز را با دستمال مرطوب تمیز می‌کنیم.

■ مخلوط آب و صابون هم گزینه خوبی برای پاک کردن لکه‌های اجاق گاز است.

■ برای تمیز کردن قسمت‌های چدنی گاز، آنها را چند دقیقه در مخلوطی از آب جوش، کمی مایع ظرفشویی و سرکه قرار داده و بعد آبکشی کرده و خوب خشک می‌کنیم.

**نکته:** قبل از انجام کار از خنک بودن اجاق گاز مطمئن شوید.

مژه مظهری  
روزنامه نگار

۶۶

آب، نمک و

جوش شیرین

را به نسبت

مساوی با هم

مخلوط کرده و به

جاهایی از گاز که

لکه دارد بمالید.

بعد از چند

دقیقه، لکه‌ها به

راحتی با دستمال

مناسب تمیز

می‌شود

پاک کردن بعد از هر بار پخت و پز هم کار شما را راحت می‌کند و هم منافذ شعله‌های گاز مسدود نشده و عمر اجاق گاز افزایش می‌یابد.

■ سینی و توری فر را چند دقیقه در محلول آب جوش و صابون قرار داده و بعد با اسفنج یا مسواک نرم تمیز کرده و آبکشی می‌کنیم.

■ يك لیوان آب گرم، نصف فنجان سرکه یا آبلیمو و يك قطره مایع ظرفشویی را با هم مخلوط کرده و داخل فر اسپری می‌کنیم سپس جوش شیرین روی آنها پاشیده و بعد از چند دقیقه با پارچه یا اسفنج نرم داخل فر را تمیز می‌کنیم.

■ شیشه فر را هم می‌توانید با مخلوط آب و سرکه یا الکل با روزنامه یا دستمال نخی تمیز کرده و لکه‌های آن را کاملاً پاک کنید.

## ماکروفر:

■ کاسه‌ای را تا نیمه پر آب کرده و يك قاشق غذاخوری سرکه به آن اضافه کرده و حدود ۳ الی ۴ دقیقه ماکروفر را روشن می‌کنیم و بعد از کمی خنک شدن با دستمال سطح داخلی آن را تمیز می‌کنیم.

■ يك لیموترش را از وسط نصف کرده و در ظرفی گذاشته و يك قاشق غذاخوری آب به آن اضافه می‌کنیم. يك تادو دقیقه ماکروفر را روشن کرده و بعد از کمی خنک شدن داخل ماکروفر را تمیز می‌کنیم.

## مزایده ۲۹۳۸/۹۸ / اقلام موسسه کوثر

XXXXXXXXXXXX

۳- متقاضی می‌بایست پاکت پیشنهاد قیمت را تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه ۱۳ آذرماه به قسمت مربوطه تحویل نماید.

۴- در صورت انصراف خریدار، سپرده به نفع فروشنده ضبط خواهد شد.

۵- خریدار مکلف است علاوه بر قیمت خرید، ۲٪ بابت هزینه‌های جانبی مزایده و ۹٪ بابت مالیات بر ارزش افزوده به فروشنده پرداخت نماید.

۶- فروشنده در رد یا قبول پیشنهادها مختار می‌باشد.

۷- کلیه هزینه‌های پس از فروش به عهده خریدار می‌باشد.

● (ب) زمان و مکان:

● (زمان بازدید و دریافت پاکت مزایده): روزهای دوشنبه و سه‌شنبه ۱۱ و ۱۲ آذرماه

۱۳۹۸ صبح از ساعت ۸ الی ۱۲ و عصر ۱۴ الی ۱۶

● (زمان بازگشایی پاکت‌ها): روز شنبه ۱۳۹۸/۰۹/۱۶

● (آدرس محل دریافت و تحویل پاکت‌های مزایده): تهران، کیلومتر ۸ جاده مخصوص کرج، شهرک استقلال، جنب درمانگاه شهید صنیع‌خانی، موسسه کوثر

تلفن: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۲۵

موسسه کوثر در نظر دارد مقدار ۱۰۰۰۰ تن کلاف گرم رول شده فولادی (حدود ۳۷۰ رول کلاف) با مشخصات ذیل را از طریق مزایده کتبی به فروش رساند.

Name: Hot rolled steel coil

Size: ۱۶,۰۳\*۱۵۰۰\*ع, ۱۶,۹۱\*۱۵۰۰\*ع

Material: S۳۵۵J۲+er

Standard: En۱۰۰۲۵

TYPE: ST۵۲

آدرس محل بازدید: بندر امام خمینی (ره) کیلومتر ۲ مجتمع بندری، مجتمع FWD، تپار شرکت گلف‌آجنسی

تلفن تماس: ۰۹۱۶۸۰۲۳۶۳۳

● (الف) شرایط مزایده:

۱- اهلیت قانونی خریدار (همراه داشتن اصل و کپی کارت ملی الزامی می‌باشد).

۲- متقاضیان مزایده می‌بایست در ایام بازدید نسبت به دریافت پاکت شرکت در مزایده اقدام نموده و سپرده مورد نظر (۱۰٪ قیمت پیشنهادی) را به صورت نقد از طریق کارت‌های بانکی عضو شبکه شتاب (به نام شخص خریدار) و یا واریز به حساب موسسه کوثر به عنوان سپرد بپرازند.

ساعت پاسخگویی صبح از ساعت ۸ الی ۱۲ و عصر ۱۴ الی ۱۶ مدیریت مزایده: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۲۵ مدیریت خدمات پس از فروش: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۱۵-۷

آدرس اینترنتی: www.Kosar-net.ir