



راهکارهایی برای برق انداختن ظروف مسی



هنوز هم برخی مادرها و مادر بزرگ ها چند تکه ای از ظرف های مسی جهیزیه شان را دارند. حالا هم دوباره چند سالی است که پای ظروف مسی به آشپزخانه و حتی اتاق های پذیرایی باز شده است؛ ظروفي که در کنار نوستالژیک بودن و یادآوری خاطرات گذشته، خاصیت هایی هم دارند و پخت و پز غذا در آنها می تواند با رعایت شرایطی به سلامتی ماکمک کند.

مس نیز مانند اکثر فلزات دیگر، به محیط واکنش نشان داده و کدر می شود؛ بنابراین ممکن است متوجه سیاه شدن یا حتی خوردگی روی سطح ظروف مسی شوید که زنگاری آبی یا سبز از خود به جا می گذارد. درحالی که در برخی موارد، این زنگارها به لحاظ زیباشناختی ارزش بالایی در میان هنرمندان برخوردار است اما در آشپزخانه باید احتیاط کرده و از تماس زنگار با مواد اسیدی مانند مایعات اسیدی یا مواد غذایی جلوگیری کرد. رعایت نکردن نکات ایمنی در این زمینه خطرناک است و می تواند منجر به مسمومیت با مس شود. بنابراین بسیار مهم است که ظروف مسی خود را به طور مرتب تمیز کنید؛ مخصوصا اگر از آنها برای تهیه غذاهای اسیدی استفاده می کنید. شستن ظروف مسی نه تنها باعث برق شدن آنها می شود، بلکه از خوردگی در سطح ظروف هم جلوگیری می کند. اگر مس سطحی براق و درخشان داشته باشد، احتمالاً لاک زده شده و باید آن را با دقت و با استفاده از آب و صابون گرم و یک پارچه نرم تمیز کنید. اگر سطح این ظروف لاک نخورده باشد، می توانید از مواد طبیعی مانند لیمو و سرکه برای از بین بردن زنگار استفاده کنید.

یک شیوه ساده برای از بین بردن زنگار، استفاده از لیمو تازه است. ظرف مسی را با آب شسته و نمک را به طور یکسان روی آب بپاشید، سپس لیموها را از وسط نصف کرده و آنها را روی سطح مس مالش دهید تا زنگارها از بین بروند. استفاده از لیمو را تا زمانی که زنگارها کاملاً از بین بروند، ادامه دهید. استفاده از پارچه های خشن یا سیم ظرفشویی می تواند سطح ظرف مسی را خراش دهد. سایر ترکیب های تمیزکننده طبیعی هم برای شستن ظروف مسی و برق انداختن آنها مفید است. سرکه و نمک، مانند آب لیمو و جوش شیرین و سس کچاپ، تمیزکننده های موثری را در اختیار شما قرار می دهد. برای استفاده از این شیوه های جایگزین، ظرف مسی را در یک لگن قرار داده و ترکیب تمیزکننده را اضافه کنید، سپس از یک مسواک برای پاک کردن ظرف مسی استفاده کنید. برای برق انداختن قابلمه مسی، آن را درون یک قابلمه بزرگ تر قرار داده و ترکیبی از یک فنجان سرکه سفید و یک قاشق غذاخوری نمک را به قابلمه اضافه کنید؛ سپس قابلمه بزرگ تر را روی حرارت قرار داده و اجازه دهید مایع درون آن آن قدر بجوشد که سطح ظرف مسی براق به نظر برسد.



قانون

چگونه کف اتو را تمیز کنیم؟

راهکاری برای احیای اتوهای قدیمی

اغلب اتوهای لباس بر اثر استفاده نادرست یا باگذشت زمان کثیف می شود و مقداری جرم و رسوب به خود می گیرد. در صورتی که کف اتو به طور کامل تمیز نشود، این جرم ها می تواند در حین اتوکشی

به لباس تمیز شما بچسبد و کار شما را چند برابر کند. همچنین در برخی از موارد جرم یا رسوب در منافذ اسپری آب یا بخار انباشته و باعث می شود لباس ها به خوبی اتو نشود. شما می توانید برای تعمیر اتو بخار خود به نمایندگی های معتبر مثل نمایندگی های اتو بخار مراجعه کنید اما این کار در خانه نیز امکان پذیر است. به همین دلیل تصمیم داریم در این مقاله از وسایط تعمیرات لوازم خانگی تعمیرات آنلاین، بهترین روش های خانگی برای تمیز کردن کف اتو را به شما معرفی کنیم.

از آنجا که اتو با سطح لباس شما در تماس است، توصیه می کنیم که جهت تمیز کردن اتو از مواد طبیعی و غیرشیمیایی استفاده کنید. خوشبختانه مواد طبیعی زیادی برای پاک کردن کف اتو وجود دارد که در این قسمت موثرترین آنها را در اختیارتان قرار می دهیم.

نکته

سرکه و نمک؛ ملایم اما موثر

از آنجا که سرکه، قابلیت جرم زدایی بالایی در از بین بردن کثیفی ها دارد، می توانید از ترکیب آن با نمک برای تمیز کردن کف اتو استفاده کنید. پیشنهاد می شود که هرچند وقت یک بار از این روش برای تمیز کردن اتوی خود استفاده کنید. تنها کافی است مراحل زیر را به دقت انجام دهید؛ یک پیچمانه سرکه را در ظرفی بریزید و روی حرارت قرار دهید تا به نقطه جوش خود نزدیک شود. چند قاشق نمک به سرکه اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود.

سرکه را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید تا مقداری از دمای خود را از دست بدهد و ولرم گردد. دستمالی نرم و تمیز را بر داخل محلول سرکه بزنید و بر کف اتو بکشید تا جرم های آن را از بین برد.



نگاه

تمیز کردن کف اتو با جوش شیرین

استفاده از جوش شیرین برای تمیز کردن اتو، انتخاب بسیار خوبی برای اتوهایی است که کثیفی و جرم زیادی را در کف خود دارد. برای تمیز کردن آن باید به این روش عمل کنید؛ چند قاشق جوش شیرین را در کاسه با مقداری آب مخلوط کنید. آنها را به هم بزنید تا به خمیری تبدیل شود که نه خیلی رقیق است و نه خیلی غلیظ. از این خمیر بر روی سطح اتوی خود بزنید و اجازه دهید تا برای چند دقیقه بر روی آن باقی بماند. با استفاده از یک دستمال تمیز نم دار سعی کنید خمیر جوش شیرین را به همراه کثیفی ها از سطح اتو بردارید.

در صورت نیاز می توانید اجازه دهید تا خمیر مدت بیشتری بر کف اتو باقی بماند. نکته: جهت تمیزکنندگی بیشتر، می توانید دستمال خود را با سرکه سفید نم دار کرده و بر سطح اتو بکشید.

دریچه

تمیز کردن کف اتو با سمباده فلزی



هنگامی که اتو گرم شده و رسوب های چسبیده به کف اتو کاملاً نرم شده اند، می توانید به آرامی از یک سمباده برای تراشیدن و پاک کردن جرم ها استفاده کنید. فقط مراقب باشید که به اشتباه سطح آهن اتو را خراش ندهید. از این کار برای جداسازی سوختگی ها از کف اتو نیز می توانید استفاده کنید.

کاهوی زنگ زده



لیلاونکی

حتما برای شما هم پیش آمده کاهویی را که خریده اید زنگ می زند و قهوه ای

خبرنگار چاردیواری

رنگ می شود. در چنین مواقعی با این سؤال مواجه ایم که آیا می توانیم از این کاهوهای زنگ زده استفاده کنیم یا نه؟ بسیاری از مردم به سبزیجات به ویژه کاهو علاقه فراوانی دارند؛ چرا که کالری اش پایین است و در میان افرادی که به دنبال کاهش وزن هستند، طرفداران زیادی دارد. با این حال، زمانی که کاهو را در یخچال نگهداری می کنید، شاید شاهد لکه های کوچک قهوه ای روی آن بوده اید. بسیاری از افراد با مشاهده این لکه های قهوه ای، کاهو را دور می اندازند. باید بدانید مصرف این کاهوها مشکلی برای سلامت بدن ندارد. در حقیقت بسیاری از میوه ها و سبزیجات، گازهای غیرقابل دیدن به نام اتیلن از خود منتشر می کنند که در میوه ها و برخی گیاهان باعث رسیدن و نرم شدن آنها می شود و در برخی موارد هم بر کیفیت آنها تأثیر می گذارد. کاهو میوه نیست، در نتیجه بدیهی است اتیلن باعث رسیدن او نمی شود! در واقع، کاهو به گاز اتیلن حساس بوده و قرار گرفتن آن در مقابل میزان ناچیزی از آن، باعث واکنش شیمیایی شده و نقطه های قهوه ای شکل روی آنها تشکیل می دهد. در حقیقت اتیلن ترکیبی را در کاهو به وجود می آورد که با بروز نقطه های قهوه ای نمایان می شود.

بهترین روش های تازه ماندن کاهو حتی تا ۳ هفته

ساده ترین روش برای نگهداری طولانی مدت کاهو این است که آن را داخل نایلون بگذارید تا به آن هوا و رطوبت نرسد. داخل نایلون چند عدد دستمال کاغذی قرار دهید تا رطوبت موجود را بگیرد و از پلاسیده شدن برگ های کاهو جلوگیری کند. نایلون کاهو را در یخچال به دور از میوه ها و سبزی های دیگر از جمله گوجه و سیب قرار دهید. با این ترفند تا یک هفته کاهو کاملاً تازه می ماند. یک روش عالی برای تازه ماندن کاهو این است که: قسمت انتهایی کاهو را با چاقو ببرید. کاهو را بدون این که بشویید، در یک نایلون زیپ دار قرار دهید. یک نی را از گوشه زیپ آن وارد نایلون کنید و هوای آن را با دانه بیرون بکشید تا پلاستیک چروک شود و اطراف کاهو کاملاً بدون هوا شود. نایلون را در یخچال نگهداری کنید. این کار باعث می شود هوا که موجب پلاسیده شدن کاهو می شود، به آن نرسد. همچنین کاهو از برخورد با گاز اتیلن تولید شده توسط دیگر میوه ها و سبزی های داخل یخچال، در امان باشد و مدت زمان زیادی تازه باقی بماند. اگر می خواهید کاهو را پیش از شست و شو و در بسته بندی اصلی نگهداری کنید، داخل آن را با حوله کاغذی بپوشانید. اگر ظرف و بسته بندی کاهو بزرگ است، چند حوله کاغذی را در وسط و کناره ها بگذارید. سپس بسته بندی را تا جایی که می توانید محکم کنید.

