

家事小點子

廚具的清潔與保養

/ 王文賢

- 水龍頭扭太緊時，裡面的墊子會強烈收縮，水龍頭容易損壞；而扭緊再開時，出水量會一下子加大，造成浪費。水籠不扭緊，雖然或多或少會漏水，但水錶不會因而轉動，不需付費。可將漏出來的水儲存起來，加以利用，因此，水龍頭不直扭得太緊。

- 餐刀和油膩的碟盤一起清洗，刀刃上容易附着油漬，會影響刀子的銳利。

- 鍋子有魚腥味，可把檸檬皮或柳丁皮放在鍋子煮一下，即可去腥。

- 瓦斯爐上的橡皮管常會被鍋內濺出來的油弄髒，非常不易刷洗乾淨，最好用鋁箔片包起來，既可防止油煙污染，又有隔熱的效果。

- 利用大晴天，將切菜板、菜刀及裝碗容器等一切廚房用品，一起拿到太陽下曬一曬，以便殺菌、消毒。

- 菜刀洗淨後要擦去水分，否則容易生鏽。使用完畢，最好用開水澆一下，或塗上些許沙拉油，以防生鏽。如果刀面已出現鏽斑，用軟木塞沾些肥皂水擦拭，可去除鏽斑。

- 開罐器生鏽可用牙膏擦拭，若抹布無法擦到，可用舊牙刷沾取牙膏擦拭，即可除去鏽斑。

- 水槽中沾上油漬不易清洗，可將鹽平均撒散，再用熱水沖淨即可。如果清潔劑的泡沫堆積在排水口，只要撒一把鹽，馬上就會消除。

- 茶杯或茶壺有茶痕，用海綿沾鹽擦拭比清潔劑的刷洗更乾淨。

- 抽風機洗淨之後，在扇葉上抹上一層肥皂，以後油污較易去除。

- 洗米水可用來染白變黃的棉紗。

- 清洗油膩的鍋子時，放入洗米水，煮沸二、三分鐘後倒掉熱水，再用清水沖洗數次即可去油，且不會將手弄髒。

- 切菜板用久了，有一股腥臭味，將切菜板浸在洗米水裡，加點鹽擦洗，並用熱水沖淨即可。

- 用海綿沾些咖啡渣來擦抹很髒的碗盤，不僅可清理得很乾淨，又可節省清潔劑。

- 桌巾上因酒滴產生的污斑，可撒些鹽在上面，再用水洗

，即可除去斑痕。

- 經常用燒開的熱水沖到水槽，可將排水口內油污沖掉。

- 擦菜板上常留有菜屑，可用牙刷一邊沖水一邊刷。若菜屑已乾硬，填塞住細孔，可用牙刷沾酒精刷洗，用水洗淨。

- 用多量的洗碗精去除碗筷的油膩是不正確的，正確的方法是，先用熱水泡一下，再用熱水沖去一部分油膩，戴上橡皮手套，滴幾滴洗碗精，用絲瓜布擦拭，清水沖一次，最後用流水沖洗即可。

- 洗碗精剛用完時，可用麵粉洗碗盤，代替洗碗精。

- 咖啡壺用久了裡面會起一層黑垢，在壺中裝滿清水，再加一湯匙蘇打水在火上煮十分鐘，即可消除黑垢。

- 彩色鍋面上常因燒焦而留下痕跡，若用鋼刷或棕刷用力刷洗，會破壞琺瑯質；在焦痕上抹些蘇打粉，拿海綿沾水用力擦拭，即可除去焦痕。

- 燉鍋鍋底的焦痕，可用醋和清潔劑一起用力刷除。

- 不沾鍋不可用力刷洗，只要在鍋中注滿水煮沸，即可去除油垢。 ■