

12 Μαΐου 2018

Σε ποια υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούμε τη μαγειρική σόδα για καθάρισμα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Το ξύδι, το λεμόνι και η μαγειρική σόδα είναι μερικά από τα υλικά της κουζίνας που χρησιμοποιούμε συχνά για να καθαρίσουμε διάφορα αντικείμενα και επιφάνειες του σπιτιού μας.

Ωστόσο και σε αυτό υπάρχουν κάποιοι περιορισμοί. Η μαγειρική σόδα για παράδειγμα δεν είναι κατάλληλη για όλα τα υλικά καθώς μπορεί να τα φθείρει και να τα καταστρέψει.

Δείτε παρακάτω σε ποιες περιπτώσεις θα πρέπει να αποφεύγεται...

1. Επιχρυσωμένα αντικείμενα

Αν έχετε για παράδειγμα έναν επιχρυσωμένο δίσκο σερβιρίσματος μην τον καθαρίσετε με μαγειρική σόδα. Ο χρυσός είναι ένα μαλακό μέταλλο και εύκολα μπορεί να χαρακτηί ακόμα και με λίγη μαγειρική σόδα.

2. Επιφάνειες από μάρμαρο

Οι κατασκευαστές που ασχολούνται με τις πέτρες και τα μάρμαρα ξεκαθαρίζουν ότι είναι κάτι που θα πρέπει να αποφεύγουμε. Η επαναλαμβανόμενη χρήση της σόδας μπορεί να καταστρέψει τελικά το μάρμαρό σας.

3. Μαγειρικά σκεύη αλουμινίου

Είναι πολύ αποτελεσματικό να καθαρίζουμε μεταλλικές επιφάνειες με μαγειρική σόδα αλλά δεν επιτρέπεται να κάνουμε το ίδιο αν τα σκεύη μας είναι αλουμινίου. Αν τη χρησιμοποιήσουμε πολύ γρήγορα και την ξεπλύνουμε αμέσως τότε μπορεί να μην έχουμε πρόβλημα, αλλά αν την αφήσουμε πάνω στο σκεύος το πιθανότερο είναι να αποχρωματιστεί.

Πηγή: baby.gr