



تمام نکاتی که برای تمیز کردن اجاق گاز باید بدانید

چکیده مقاله

اجاق گاز به دلیل اینکه قلب آشپزخانه محسوب می شود نیازمند این است که همیشه تمیز باشد به همین خاطر در مقاله زیر با ما باشید تا راهکار های لازم را یاد بگیرید.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [نظافت و اتو کشی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۵ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان کالا جهت ثبت نظرات شما](#)

www.banankala.com

روش های عالی برای تمیز کردن اجاق گاز

اجاق گاز، وسیله ای برای کار پخت و پز است؛ که در طول روز، حتماً از آن چندین بار استفاده می شود؛ بنابراین می توان گفت که اجاق گاز، در آشپزخانه بیشتر از هر وسیله ی دیگری در معرض آلودگی و کثیفی قرار می گیرد. شما هر باری که به پختن و آماده کردن غذا مشغول هستید، مقداری از چربی ها و دیگر مواد غذایی بر روی سطح اجاق گاز پخش خواهد شد و این امر باعث کثیفی اجاق گاز می شود. در نتیجه تمیز کردن اجاق گاز، باید در طول روز بعد از هر بار استفاده از آن به خوبی انجام گیرد.



تا چربی ها و آلودگی ها بر روی هم انباشته نشوند که بعدها کار پاک کردن اجاق گاز برای شما به سختی صورت بگیرد. در این مقاله شما را با روش های ساده و راحت تمیز کردن، انواع اجاق گازها آشنا می کنیم. جنس اجاق گازها: سرامیکی، شیشه ای، استیل و یا ترکیب شیشه با جنس های دیگر می باشد. قبل از این که به طور کلی با استفاده از هر موادی، مشغول به تمیزکاری گاز کنید. به چند نکته مهم اشاره می کنیم که باید هنگام پاک کردن اجاق گاز این نکات را رعایت کنید.

اول از هر چیزی چک کنید که شعله ها و سطح اجاق گازتان داغ نباشد. در صورت داغ بودن اجاق گاز، اندکی تأمل کنید تا به خوبی اجاق خنک شود. قبل از تمیز کاری اجاق گاز، تکه ها و باقی مانده مواد غذایی را به وسیله ی یک دستمال از روی گاز بردارید. سر شعله ها و چدن ها را از روی اجاق گاز خود بردارید تا بهتر بتوانید کار پاک سازی را انجام دهید. یک مسواک کهنه در اختیار داشته باشید تا برای جاهایی که دسترسی به آن سخت است، از مسواک استفاده کنید.



در ابتدا به تمام موادی که می توان از آن ها برای تمیز کردن اجاق گازها استفاده کرد اشاره می کنیم

- تمیزی سطح اجاق گاز خود را با خمیر جادویی جوش شیرین تجربه کنید
- استفاده کردن از آب جوش برای پاک کردن، چربی های اجاق گاز
- استفاده کردن از سرکه، برای تمیز کردن اجاق گاز
- استفاده کردن از لیمو، به عنوان ماده تمیز کننده ی اجاق گاز

- [حتماً عملکرد مایع ظرفشویی را برای تمیز کردن اجاق گازتان امتحان کنید](#)
- [تمیزی و درخشانی اجاق گاز با استفاده از صابون](#)
- [استفاده کردن از تمیزکننده های صنعتی اجاق گاز](#)

استفاده کردن از جوش شیرین

در صورتی که سطح اجاق گاز شما خیلی کثیف شده است، می توانید از جوش شیرین استفاده کنید. برای انجام این کار لازم است که جوش شیرین و آب را به نسبت مساوی، با هم مخلوط کنید تا یک خمیر بدست آید. بعد از آماده شدن خمیر، سطح گاز را با مقداری آب جوش مرطوب کنید و خمیر را بر روی تمام سطح گاز بمالید. ۱۵ دقیقه صبر کنید و بعد با استفاده از یک پارچه، خمیر را روی سطح گاز به صورت دایره ای پخش کنید. بعد از اتمام این مرحله، با استفاده از یک دستمال مرطوب، شروع به تمیز کردن خمیر نمایید و شاهد معجزه این خمیر جادویی برای تمیز کردن اجاق گاز خود شوید.



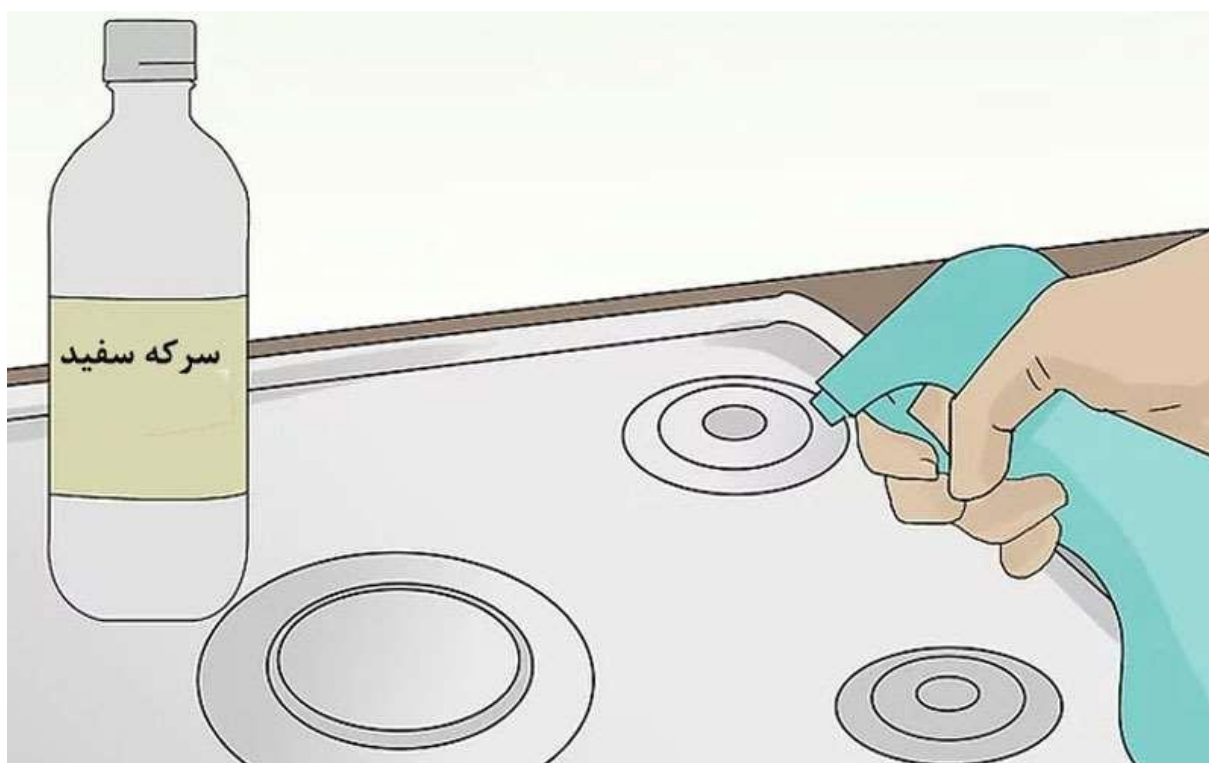
استفاده کردن از آب جوش

پیش می آید که در برخی از مواقع، هیچ موادی برای تمیز کردن سطح اجاق گاز در دسترس نباشد. در این شرایط می توانید مقداری آب جوش را بر روی سطح گاز بریزید. سپس با استفاده از یک اسفنج نرم به تمیز کردن اجاق گاز خود مشغول شوید.



استفاده کردن از سرکه

با توجه به خاصیت ضدعفونی کننده سرکه، استفاده از این ماده برای تمیز کردن سطح اجاق گاز بسیار مؤثر می باشد. در صورتی که سطح اجاق گاز شما، کمتر چربی و آلودگی دارد. می توانید مقداری سرکه را بر روی آن اسپری کنید. اجازه دهید به مدت چند دقیقه، سرکه بر روی سطح گاز باقی بماند تا چربی ها را حل کند. سپس به وسیله یک دستمال تمام سطح اجاق گاز را به خوبی تمیز کنید.



استفاده کردن از لیمو

شاید شنیده باشید که لیمو خواص تمیزکنندگی و سفیدکنندگی را دارا می باشد. برای تمیز کردن سطح اجاق گاز با لیمو، می توانید مقداری از آب لیمو را بر روی سطح گاز بچکانید و به وسیله یک دستمال به آرامی آب لیمو را روی تمام قسمت ها پخش کنید.

بعد از چند دقیقه به وسیله یک دستمال مرطوب کل سطح گاز را به خوبی دستمال بکشید و آن را تمیز کنید. در صورتی که لیمو به تنهایی کارساز نبود و گاز شما خیلی کثیف تر از این بود که به این راحتی پاک شود. می توانید جوش شیرین را نیز وارد عمل کنید تا همراه با لیمو به **تمیز کردن اجاق گاز** پردازند. برای انجام این مرحله، کمی جوش شیرین را بر روی سطح گاز بپاشید. سپس مقداری از آب لیمو را روی آن بریزید، اکنون با استفاده از یک دستمال مرطوب، تمام قسمت ها را به خوبی پاک و تمیز کنید. حالا می توانید نظاره گر تمیزی و براقی اجاق گاز خود شوید.



استفاده کردن از مایع ظرفشویی

این روش راحت و آسان، برای تمیز کردن اجاق گاز شما معجزه می کند. فقط کافی است که کمی مایع ظرفشویی را به یک اسکاچ بزنید. سپس به وسیله اسکاچ نرم، تمام سطح گاز را به خوبی بمالید. چند دقیقه این کار را انجام دهید و در آخر به وسیله ی یک دستمال نم دار، به خوبی سطح گاز را دستمال بکشید. تا عاری از هرگونه کثیفی و چربی شود.



استفاده کردن از صابون

یکی از راه های مؤثر برای تمیز کاری سطح اجاق گاز، استفاده کردن از صابون می باشد. اگر می خواهید صابون را برای **تمیز کردن اجاق گازتان**، در اولویت قرار بدهید. لازم است که یک صابون را رنده بزنید و آن را درون یک ظرف سربسته نگهداری کنید. تا در مواقع لزوم، صابون به راحتی در دسترس شما قرار گیرد. در این مرحله، ابتدا سطح گاز خود را با استفاده از آب داغ مرطوب کنید، سپس مقداری پودر صابون را

برروی آن بریزید. بعد از گذشت چند مین، با استفاده از یک پارچه تمیز سطح گازتان را برق بیندازید.

استفاده کردن از پاک کننده های صنعتی

اول از هر چیزی توصیه می کنیم، کسانی که مشکل تنفسی دارند، سعی کنند از تمیز کننده های طبیعی بیشتر استفاده کنند. گاهی اوقات لازم است که یک پاک کننده صنعتی اجاق گاز را در منزل خود داشته باشید؛ بنابراین خریدن پاک کننده های اجاق گاز را از فروشگاه ها پیشنهاد می کنیم. برخی از این پاک کننده ها، تأثیر فوق العاده ای برای تمیز کردن سطح اجاق گاز دارند. در این مرحله، مقداری از تمیز کننده را بر روی سطح گاز اسپری کنید و صبر کنید تا به خوبی مواد با چربی ها قاطی شود. سپس با استفاده از یک دستمال مرطوب سطح گاز را با دقت تمیز کنید.



تمیز کردن سطح اجاق گاز شیشه ای

از بین روش های بالا می توانید از سرکه، جوش شیرین، صابون و لیمو برای تمیز کردن سطح اجاق گازهای شیشه ای استفاده کنید. هم چنین در صورتی که اجاق گاز خیلی کثیف نباشد، می توانید تنها با نم دار کردن یک حوله با آب داغ سطح گاز شیشه ای را به خوبی تمیز کنید.



تمیز کردن سطح اجاق گاز استیل

از تمامی موارد ذکر شده در بالا، می توانید برای تمیز کردن سطح اجاق گاز استیل استفاده کنید.



تمیز کردن سطح اجاق گاز سرامیکی

برای تمیز کردن اجاق گاز سرامیکی، بهترین کار این است که پاک کننده های مخصوص برای اجاق گاز سرامیکی را خریداری کنید. از صابون، لیمو، سرکه و مایع ظرفشویی نیز می توانید، برای پاک کردن چربی ها سطح اجاق گاز سرامیکی استفاده نمایید.

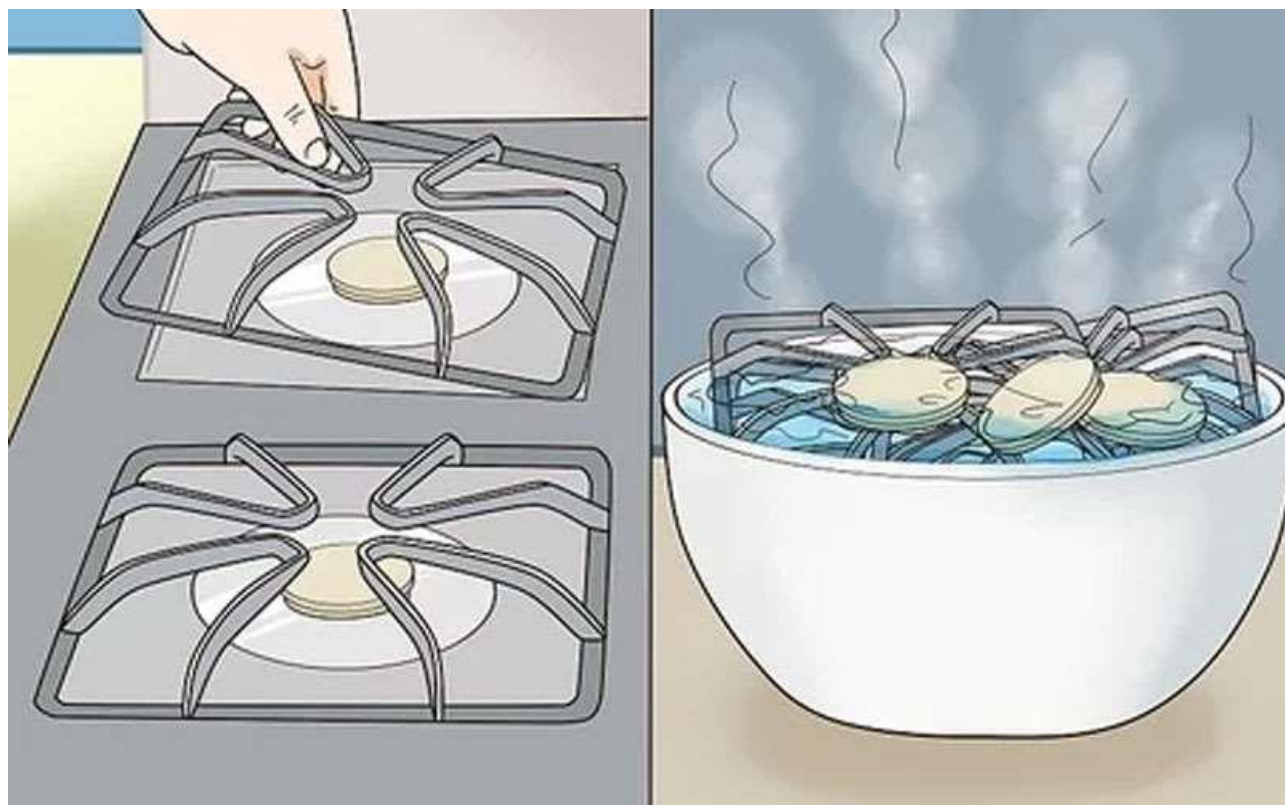


برای تمیز کردن میله های چدنی و سر شعله های اجاق گاز از چه روش هایی می توان استفاده کرد؟

برای تمیز کردن سطح کم چربی ها، می توانید میله ها و سر شعله ها را داخل سینک ظرفشویی قرار دهید. سپس مقداری آب جوش را بر روی آن ها بریزید. بعداً چند قطره مایع ظرفشویی را بر روی یک اسفنج بریزید و شروع به تمیز کردن تمام قطعات نمایید. اگر حس کردید چربی ها بیشتر از این است که با این روش ساده پاک شود،

بایستی که یک در یک کاسه بزرگ، مخلوطی از آب داغ، سرکه و مایع ظرفشویی را درست کنید.

سپس میله های چدنی و سرشعله ها را درون مخلوط به دست آمده قرار دهید تا مدت حداقل یک ساعت را داخل مخلوط بمانند. در مرحله بعد میله ها را از مخلوط در آورده و به خوبی آن ها را شستشو دهید. آخرین مرحله را باید در شرایطی انجام دهید که سطح چربی ها و کثیفی ها سخت و ضخیم باشد.



برای انجام این کار، باید قطعات چدنی و حتی سر شعله های اجاق گاز را داخل نایلونی ضخیم قرار دهید. سپس نصف لیوان از آمونیاک رقیق شده را داخل کیسه ها بریزید و به خوبی تکان دهید. تا همه چدن ها و سر شعله ها آغشته به آمونیاک شوند. بعد از گذشت یک ساعت تمام قطعات را بیرون بیاورید و آبکشی کنید. سپس با خشک کردنشان آن ها را در سر جاهای خود قرار بدهید. دقت داشته باشید که نایلون های مورد استفاده برای این کار باید بسیار ضخیم و محکم باشند تا آمونیاک به بیرون نشت پیدا نکند.

نکته مهمی که آن را لازم به ذکر دیدیم، سعی کنید هرگز از برای تمیز کردن سطح اجاق گازتان، از سیم ها و اسفنج های زبر استفاده نکنید؛ زیرا در صورت استفاده کردن، روی سطح گازتان خط و خراش های زیادی به وجود می آید. در ضمن استفاده کردن از وایتکس و سفید کننده های قوی، برای سطح اجاق گاز ممنوع می باشد.

با اتمام این مقاله به این نتیجه رسیدیم که استفاده کردن از این مواد قابل در دسترس دارای چه ویژگی ها و خاصیت های فوق العاده ای می باشند. با استفاده از این ترندهای ساده و طبیعی از کثیف شدن اجاق گازتان جلوگیری کنید و این روش های ساده را نیز به دیگران آموزش بدهید تا آن ها نیز از اطلاعات شما نهایت استفاده را ببرند. هم چنین باید گفت که استفاده کردن از این موادها، در تمیز کردن بسیاری از وسایل دیگر در آشپزخانه نیز کارساز می باشد. در آخر فراموش نکنید که **تمیز کردن اجاق گاز** به طور مرتب، باعث انجام راحتی کار شما خواهد شد.

