



نحوه تمیز کردن پلوپز

www.bananshop.org



چکیده مقاله

پلوپز، وسیله ایست که اگر به درستی از آن استفاده شود، تا مدت های طولانی کار می کند. لازمه ی این ماندگاری طولانی، تمیز کردن آن میباشد حال در این مطلب نحوه تمیز کردن پلوپز را آموزش می دهیم.

گروه نویسندگان بنان شاپ

دسته بندی: [تمیز کردن لوازم خانگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۶ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان شاپ جهت](#)

[ثبت نظرات شما](#)

پلوپز یکی از دستگاه های برقی پرکاربرد آشپزخانه محسوب می شود که اگر به درستی از آن استفاده کنید تا مدتها برای شما کار می کند. با این مقاله همراه باشید در ادامه پیرامون دستورالعمل های نحوه تمیز کردن درست پلوپز توضیحاتی ارائه می گردد.



از اسفنج های ساینده استفاده نکنید

توجه داشته باشید در هنگام تمیز کردن پلوپز به هیچ وجه نباید از تمیز کننده یا اسفنج های ساینده یا همان سیم ظرفشویی استفاده کنید. همچنین به هیچ وجه نباید قسمتی از دستگاه که گرم است را در آب فرو کنید.



نحوه شستشوی دیگ پلوپز

قبل از تمیز کردن پلوپز حتماً آن را از برق بکشید سپس صبر کنید تا دستگاه کاملاً سرد شود سپس تمامی باقیمانده غذا را از ضرب داخلی تمیز کرده و ظرف داخلی پلوپز را در محلول آب گرم و مایع ظرفشویی قرار دهید. بعد از اتمام شستشو، قطعات دستگاه را با پارچه تمیز خشک نمایید.

نحوه تمیز کردن درب پلوپز

اگر درب پلوپز شما جدا می شود می توانید آن را همراه با پیمانه و سایر متعلقات مربوط به آن با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و سپس خشک نمایید ولی اگر درب دستگاه پلوپز قابلیت جدا شدن ندارد بهتر است که برای تمیز کردن آن از آب گرم و مایع ظرفشویی استفاده نمایید. البته فراموش نکنید که بعد از تمیز کردن پلوپز همه اجزای آن را نیم ساعت در معرض هوای خشک قرار دهید.



تمیز کردن بدنه بیرونی دستگاه پلوپز

اما در مورد تمیز کردن بدنه بیرونی پلوپز بهتر است که از یکپارچه نم دار استفاده کنید. اگر بعد از تمیز کردن همچنان لک ها بر روی سطوح خارجی پلوپز باقی ماند بهتر است که از اسپری شیشه شوی یا پاک کننده های دیگر استفاده نمایید. البته لازم به ذکر است که به طور مستقیم از پاک کننده ها بر روی سطوح استفاده نکنید زیرا ممکن است این مواد به داخل پلوپز نفوذ کند.

نحوه تمیز نمودن دیگ پلوپز از غذاهای سوخته

اگر به ظرف داخلی پلوپز غذاهای سوخته یا سفت شده چسبیده باشد می توانید ظرف داخلی را با آب گرم و اسفنج آغشته به مایع ظرفشویی پاک کنید. در هنگام تمیز کردن دقت داشته باشید که اجسام تیز را به ظرف داخلی پلوپز نزنید تا خراشیده نشود. ظرف داخلی پلوپز باید کاملاً پاک و تمیز باشد تا هنگام طبخ غذا، تماس دمای کامل برقرار و حرارت به همه جای غذا یا همان برنج برسد.

خط و خش دیگ پلوپز

اگر متوجه شدید که بعد از مدتی دیگ تفلون پلوپز دارای خط و خش است بهتر است که آن را تعویض نمایید البته می توانید با نمایندگی یا خدمات پس از فروش تفلون

پلوپز تماس بگیرید و از آنها بخواهید دیگ پلوپز را برای شما تعویض نمایند. از تعمیر دیگ پلوپز باید خودداری کنید زیرا تعمیر دیگ تفلون پلوپز بسیار خطرناک است و باعث بیماری می شود.



استفاده صحیح از پلوپز

پلوپز به عنوان یک وسیله برقی، طبخ غذا را بسیار راحت تر نموده است. هر چقدر از این وسیله برقی و خانگی درست مراقبت کنید قطعا می توانید سالیان سال از آن استفاده کنید اما در صورتی که این دستگاه دچار آسیب و خراب شدن شود باید برای تعمیر آنها دنبال تعمیرکار بروید و هزینه‌هایی را صرف تعمیر آنها نمایید.

ظرف داخلی پلوپز از جنس تفلون است بنابراین هنگام شستشوی آن باید دقت کنید که آسیب نبیند. در مواقعی این احتمال وجود دارد که برنج های سوخته به کف دیگ پلوپز چسبیده باشند، چه کار کنیم؟ پلوپز را از برق بکشید، در صورتی که پلوپز داغ است اجازه دهید تا خنک شود، ظرف داخلی پلوپز را خارج کرده و مقداری آب گرم درون آن بریزید و اجازه دهید برنج های سوخته به آرامی کنده شوند و سپس با اسفنج نرم و کمی مایع ظرفشویی ظرف داخلی را بشوید. ظرف یا دیگ پلوپز را با حوله یا دستمال نرم خشک کنید و سپس درون پلوپز قرار دهید.

خرید پلوپز

پخت برنج را به پلوپز بسپارید

یک پلوپز خوب می تواند در طبخ برنج به شما کمک کند بنابراین لازم نیست نگران خشک ماندن یا شفته شدن برنج تان باشید. بهتر است این کار حساس را به پلوپز بسپارید. امروزه مدل های مختلفی از انواع پلوپز توسط برندهای مختلف طراحی و تولید شده است که در بازار لوازم خانگی عرضه می شوند. پلوپز ها از نظر گنجایش با هم متفاوت هستند ولی حداکثر گنجایش شامل یک پلوپز ۱۲ نفره می باشد. جنس ظرف داخلی پلوپز از آلومینیوم یا تفلون نچسب می باشد. پلوپز یک دستگاه برقی، با دوام بالا

می باشد. برخی از کارشناسان توصیه می کنند برای اینکه دوام ظرف داخلی دستگاه بیشتر شود بهتر است که برای شستن آن از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.

برخی از پلوپز ها قابلیت پخت برنج با درجات مختلف رنگ ته دیگ را دارند و خودتان می توانید انتخاب کنید که برنجتان با ته دیگ چه رنگی آماده شود. ضمناً برخی از پلوپز ها دارای حالت گرم نگهدارنده هستند به طوری که می توانید برنج را به صورت گرم داخل پلوپز نکه داری. همچنین برخی از دستگاه های پلوپز چندکاره هستند یعنی علاوه بر پخت برنج می توانید پخت یک سری از غذا همچون سوپ، فرنی و پختن کیک به وسیله آنها انجام دهید. اگر در یک خانواده پرجمعیت زندگی می کنید بهتر است که از پلوپز استفاده نمایید که کارایی بیشتری داشته باشد تا بتوانید علاوه بر برنج در پخت سایر مواد غذایی نیز از آن استفاده کنید.

