

17 Ιανουαρίου 2017

8 σκεύη που δεν πρέπει να βάλεις ποτέ στο πλυντήριο πιάτων

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το πλυντήριο πιάτων είναι ίσως η καλύτερη ανακάλυψη από τις κατασκευαστικές εταιρείες, καθώς έχει λύσει τα χέρια στις νοικοκυρές, που ελάχιστο μόνο διαθέτουν για να ασχοληθούν με το πλύσιμο των πιάτων και την καθαριότητα της

κουζίνας ιδιαίτερα μετά από ένα μεγάλο οικογενειακό ή φιλικό δείπνο.

Τα τελευταία τουλάχιστον 50 χρόνια που οι γυναίκες, αλλά και οι εργένηδες το είδαν για πρώτη φορά, το αυτόματο πλύσιμο είναι μια από τις πιο πρακτικές και λειτουργικές συσκευές της κουζίνας και φιγουράρει στις πρώτες θέσεις με τις «επενδύσεις» για κάθε καινούριο σπίτι.

Πιάτα, ποτήρια και πιατάκια βγαίνουν από αυτό πεντακάθαρα και λαμπερά, χωρίς κόπο και κούραση, ωστόσο υπάρχουν οκτώ σκεύη τα οποία δεν πρέπει να μπου ποτέ σε αυτό, γιατί μπορεί να χαλάσουν τη λειτουργία του.

Ξύλινα αντικείμενα

Οι κουτάλες, οι επιφάνειες κοπής και κάθε άλλο ξύλινο σκεύος μπορεί να καταστραφούν τόσο από την υψηλή θερμοκρασία όσο και από το ισχυρό απορρυπαντικό πιάτων. Αυτά είτε φουσκώνουν, είτε στραβώνουν, είτε σπάνε με το πέρασμα του χρόνου και πλέον είναι άχρηστα. Μετά από κάθε χρήση τους, προτείνουμε να πλένετε στο χέρι με νερό και απορρυπαντικό, ενώ η μαγειρική σόδα θα απομακρύνει κάθε λεκέ από πάνω τους.

Μαντεμένια σκεύη

Αν σας πήρε πολύ καιρό να τα διατηρήσετε χωρίς γρατσουνιές, αλλά σε άριστη κατάσταση, μην τα καταστρέψετε με το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, το οποίο θα τα ξεθωριάσει. Εναλλακτικά μπορείτε να τα πλένετε στο χέρι, μουλιάζοντας τα στο νερό, χωρίς σαπούνι και στεγνώνοντας τα με μια καθαρή πετσέτα.

Αλουμινένια σκεύη

Οι αλουμινένιες κατσαρόλες δεν μπορούν να μπου στο πλυντήριο πιάτων, γιατί σταδιακά θα αρχίσουν να χάνουν τη λάμψη τους ή θα σκουριάζουν, καθώς οξειδώνονται.

Χάλκινα σκεύη

Η πλύση στο πλυντήριο πιάτων τείνει να τα αποχρωματίζει και να τα θαμπώνει. Προτιμήστε την πλύση στο χέρι.

Αντικολλητικά σκεύη

Σίγουρα σας έχουν σώσει όταν πειραματίζεστε με τη μαγειρική ή όταν θέλετε να ετοιμάσετε ένα γεύμα σε μικρό χρονικό διάστημα, αλλά φοβόσαστε μην το κάψετε. Η μόνη εξαίρεση για να τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων είναι η αναγραφή αυτής της επιλογής πλυσίματος στην ετικέτα του προϊόντος.

Πλαστικά σκεύη

Μερικά από τα πλαστικά πιάτα ή ποτήρια ή και τάπερ που χρησιμοποιείτε στην κουζίνα σας δεν αντέχουν τη θερμότητα του πλυντηρίου πιάτων, όμως στις περισσότερες περιπτώσεις αυτά καταστρέφονται και θαμπώνουν με τον καιρό. Ειδικά δε εκείνα που προορίζονται για μια χρήση, θα λιώσουν. Τοποθετήστε τα στο πρώτο ράφι του πλυντηρίου που είναι μακριά από τη θερμότητα.

Τα μαχαίρια της κουζίνας

Το απορρυπαντικό πλυντηρίου διαβρώνει και θαμπώνει τη λεπίδα τους, ενώ η θερμότητα και το ζεστό νερό χαλάνε τις λαβές. Προτιμήστε να τα πλένετε στο χέρι με νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Κρυστάλλινα σκεύη

Ιδιαίτερα ευαίσθητο υλικό, το κρύσταλλο πρέπει να πλένεται στο χέρι, διαφορετικά μπορεί να δείτε τα ποτήρια σας ραγισμένα ή και σπασμένα.

Πηγή: [.bovary.gr](http://bovary.gr)