

Πώς καθαρίζεται σωστά το βετέξ που έχει τα περισσότερα βακτήρια στην κουζίνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



Το βετέξ είναι ένα από τα αντικείμενα που όχι απλά το πιάνουμε με τα χέρια μας καθημερινά, αλλά το χρησιμοποιούμε και σε πολλές διαφορετικές επιφάνειες για να καθαρίσουμε πολλές διαφορετικές βρωμιές. Υπάρχουν άνθρωποι που το χρησιμοποιούν από το τραπέζι που τρώνε, μέχρι το... πάτωμα για να καθαρίσουν κάτι που έπεσε!



Photo of Woman cleaning wooden kitchen cabinets with sponge. Female Using blue sponge On Wooden Surface. Maid wiping dust using a duster while cleaning her house wearing yellow protective gloves, close-up. Girl in protective gloves cleaning kitchen table with rag

Και νομίζουν ότι με ένα απλό ξέπλυμα στον νιπτήρα με νερό, το βετέξ είναι καθαρό για την επόμενη χρήση. Αυτό είναι μεγάλο λάθος. Το ότι ένα βετέξ σπανίως “φαίνεται” βρώμικο, δεν σημαίνει ότι είναι καθαρό. Αντιθέτως, το βετέξ είναι από εκείνα τα αντικείμενα μέσα στο σπίτι, όπου υπάρχουν τα περισσότερα βακτήρια. Και όταν το πιάνουμε με τα χέρια μας και στην συνέχεια πιάνουμε και άλλα αντικείμενα στο σπίτι, μεταφέρουμε αυτά τα μικρόβια και τα βακτήρια παντού.

Δείτε με ποιους τρόπους μπορείτε να καθαρίσετε καλά το βετέξ αλλά και τα πανάκια που χρησιμοποιείτε συνεχώς στην κουζίνα:

Λεμόνι και ξύδι

Τόσο το λεμόνι, όσο και το ξύδι είναι πολύ αποτελεσματικοί φυσικοί παράγοντες καθαρισμού. Το λεμόνι έχει στυπτικές, λευκαντικές και αντιβακτηριακές ιδιότητες, ενώ το ξύδι έχει αποσμητική και αντιμυκητιακή δράση.

Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να πάρετε μια κουταλιά της σούπας αλάτι και να το προσθέσετε το σε διάλυμα από ίσες ποσότητες ξυδιού και λεμονιού. Μουλιάστε μέσα το βετέξ ή το πανί για λίγες ώρες. Ενώ το ύφασμα είναι βρεγμένο, τρίψτε το λίγο σε τακτά χρονικά διαστήματα για να φύγουν τυχόν λεκέδες και αφήστε το διάλυμα να “γεμίσει” τους πόρους του υφάσματος. Μετά από μερικές

ώρες βγάλτε το από το διάλυμα και ξεπλύντε το καλά με άφθονο ζεστό νερό. Στη συνέχεια στεγνώστε το καλά και θα είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί ξανά. Επαναλάβετε κάθε 2η μέρα το περισσότερο.

Βράσιμο με νερό και μαγειρική σόδα

Το βραστό νερό είναι ο καλύτερος τρόπος για να σκοτώσετε τα βακτήρια και να απομακρύνετε τις βρομιές. Η μαγειρική σόδα είναι ένας άλλος παράγοντας που λειτουργεί όπως και το ξύδι και το λεμόνι.

Πάρτε περίπου δύο με τρεις κουταλιές της σούπας μαγειρική σόδα και προσθέστε το σε ένα δοχείο με νερό. Τώρα τοποθετήστε το βετέξ ή το πανί κουζίνας στο δοχείο και αφήστε το να βράσει. Αφήστε το ύφασμα να παραμείνει στο διάλυμα που βράζει για μερικά λεπτά. Τώρα αφήστε το νερό να κρυώσει και αφαιρέστε το βετέξ/πανί. Ξεπλύνετέ το και στεγνώστε το.

Φούρνος μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι ένα πολύ πρακτικό εργαλείο, επειδή, εκτός των άλλων, είναι ένας πολύ αποτελεσματικός βακτηριοκτόνος παράγοντας. Η θερμότητα και τα μικροκύματα που χρησιμοποιούνται για τη θέρμανση των τροφών είναι μια πολύ αποτελεσματική μέθοδος αποστείρωσης.

Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να μουλιάσετε το βετέξ/πανί σε ένα διάλυμα από ξύδι και νερό για λίγα λεπτά. Τρίψτε το πανί και βάλτε το στο φούρνο μικροκυμάτων για 10-15 δευτερόλεπτα σε υψηλή θερμοκρασία. Η μέθοδος αυτή μπορεί να γίνεται ακόμα και κάθε μέρα.

<http://www.thehealthsite.com>, iatropedia.gr