



اصول نگهداری از ظروف آشپزخانه در کابینت‌ها چه می‌گذرد؟

فاطمه زارع جعفری
نویسنده

وقتی صحبت از زیبایی آشپزخانه در میان باشد اولین چیزی که به ذهن مان می‌رسد، ظروفی است که در آن آشپزخانه به چشم می‌خورد. علاوه بر زیبایی آشپزخانه، بخشی از سلامت افراد خانه نیز در گرو ظروفی است که در آشپزی و سرو غذای خانواده از آنها استفاده می‌شود. نگهداری درست و اصولی از ظروف آشپزخانه در زیبایی بصری و کیفیت غذایی که در آنها پخته و سرو می‌شود، مؤثر است. از آنجایی که ظروف آشپزخانه جنس‌های متفاوتی دارند، نگهداری از آنها نیز روش‌های متفاوتی دارد. در این یادداشت به طور خلاصه روش‌های نگهداری چند نوع از انواع ظروف آشپزخانه را شرح می‌دهیم.



ظروف استیل

درخشندگی آنها کمک می‌کند. به عنوان نکته آخر، غذاهایی که حاوی نمک هستند را در ظروف استیل ذخیره نکنید، چرا که درخشندگی آنها را از بین می‌برد.

ظروف چینی

ظروف چینی از عناصر اصلی آشپزخانه‌های ایرانی هستند و برای سرو غذا از آنها استفاده می‌شود. این ظروف حساس و شکننده به اصول نگهداری خاص خود نیاز دارند. هنگام شست‌وشوی ظروف چینی در ماشین ظرفشویی نیز باید دقت کنید که فاصله مناسب بین ظروف رعایت شود تا از برخورد آنها با یکدیگر جلوگیری

ظروف استیل از جمله ظروفی هستند که هم در پخت و پز و هم در سرو و نگهداری غذا از آنها استفاده می‌شود. نگهداری از ظروف استیل چندان سخت نیست، ولی اگر نکات نگهداری از آنها رعایت شود، عمر طولانی‌تر و ظاهر زیباتری خواهند داشت. قبل از اولین استفاده از ظروف استیل، مخصوصاً ظروف پخت و پز، آنها را با آب داغ و شوینده بشویید و خشک کنید. پس از پخت غذا نیز ظرف را در آب بخیسانید و سپس با شوینده و اسفنج نرم بشویید. خشک کردن ظروف استیل با دستمال پارچه‌ای پس از شست‌وشو به حفظ

که شعله از اطراف ظرف بالا نیاید تا به بدنه ظرف آسیب نرسد و از اشیای فلزی و نونک‌تیز در این ظروف استفاده نکنید. همچنین ظروف چدنی داغ را زیر آب سرد نگیرید و پس از شست‌وشو آنها را خشک کنید. ماشین ظرفشویی برای شست‌وشوی ظروف چدنی مناسب نیست.

ظروف مسی

ظروف مسی از محبوب‌ترین ظروف پخت و پز و سرو در دنیا هستند که هم کاربردی‌اند و هم زیبایی خاصی به آشپزخانه و میز پذیرایی می‌دهند. شست‌وشوی ظروف مسی باید با دست و آب گرم انجام شود و از شوینده‌های قوی که باعث از بین رفتن پوشش قلع داخل ظرف و رویه مس می‌شوند، استفاده نشود. هنگام پخت و پز

بهبتر است از شعله پخش‌کن استفاده کنید و مهم‌ترین نکته این که از ظروف مسی برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده نکنید، چرا که روغن خیلی داغ و حرارت زیاد، خیلی زود قلع داخل ظرف را از بین می‌برد. استفاده از اشیای فلزی، قلع را خش می‌اندازد، پس از قاشق چوبی در این ظروف برای استفاده کنید. همچنین برای نگهداری غذا از ظروف مسی استفاده نکنید. برای از بین بردن لکه‌های ظروف مسی می‌توانید از لیموترش آغشته به نمک استفاده کنید و برای درخشندگی این ظروف از ترکیب مقدار مساوی جوش شیرین و نمک که به صورت خمیر درآمده است، استفاده کنید. در آخر لازم به تأکید است که در صورت از بین رفتن پوشش قلع داخل ظرف مسی و دیده شدن مس از داخل ظرف، برای جلوگیری از مسمومیت در اسرع وقت برای قلع‌اندود کردن آن اقدام کنید.

ظروف چوبی

از جذاب‌ترین ظروف آشپزخانه ظروف چوبی هستند. ظروف چوبی زیبایی خاصی به آشپزخانه و میز پذیرایی می‌دهند و به همین دلیل بسیار محبوب هستند. ظروف چوبی خاصیت آنتی‌باکتریال دارند و از مواد غذایی در برابر باکتری‌ها، میکروب‌ها و کپک‌ها محافظت می‌کنند. اما از آنجایی که این ظروف از چوب طبیعی ساخته شده‌اند و همچنین به دلیل بافت خاص چوب، شیوه مراقبت از آنها با بقیه ظروف آشپزخانه کمی متفاوت است. چیزی که واضح است این که ظروف چوبی نباید در ماشین ظرفشویی قرار داده شوند. همچنین دمای بالای آب و فشار زیاد آن باعث ترک خوردن ظروف چوبی می‌شود. تماس طولانی مدت با آب نیز به بافت چوب آسیب می‌زند. ظروف چوبی می‌توانند با آب و شوینده و اسفنج نرم شسته شوند، اما لازم است که بلافاصله با دستمال پارچه‌ای خشک گردند. علاوه بر خشک کردن با دستمال، باید ظروف چوبی را پس از شست‌وشو چند ساعتی در معرض هوا قرار دهید و آنها را در همان لحظه جمع‌آوری نکنید. اگر در ظروف شما خط و خش ایجاد شد، می‌توانید با سمباده زدن آن را رفع کنید و هر چند ماه یک بار با مالیدن روغن‌های مخصوص، درخشندگی و زیبایی آن را حفظ کنید. با استفاده از لیمو، مخلوط جوش شیرین و آب یا سرکه سفید نیز می‌توانید بوی ناخوشایند ظروف چوبی را از بین ببرید.

ظروف چدنی

جنس ظروف چدنی، آهن ترکیب شده با کربن و سیلیسیوم است و از ظروف تقوون مقاوم تر و سالم‌تر هستند. بنابراین افراد زیادی امروزه از ظروف چدنی استفاده می‌کنند. قبل از اولین استفاده از ظروف چدنی نیز لازم است آن را جلا دهید، به این صورت که آن را به طور کامل با روغن مایع آغشته کنید و با اسفنج نرم بشویید. هنگام پخت و پز باید توجه کنید



در صورت از بین رفتن پوشش قلع داخل ظرف مسی و دیده شدن مس از داخل ظرف، برای جلوگیری از مسمومیت در اسرع وقت برای قلع‌اندود کردن آن اقدام کنید



علاوه بر زیبایی آشپزخانه، بخشی از سلامت افراد خانه نیز در گرو ظروفی است که در آشپزی و سرو غذای خانواده از آنها استفاده می‌شود

ظروف چدنی خلاف ظاهر زمخت‌شان، حساس هستند و باید حسابی مراقب‌شان بود

