

شست‌وشوی ماهیتابه یا قابلمه‌هایی که مواد غذایی به آنها چسبیده است مستلزم خیس کردن ظروف در آب داغ و شست‌وشوی آنها با مواد شوینده حاوی ترکیبات شیمیایی قوی است. با استفاده از کمی دارچین، جوزهندی و جوش شیرین مواد غذایی از این ظروف در مدت زمان کوتاهی جدا می‌شود.

در یک روش کف ماهیتابه یا قابلمه را با کمی دارچین و جوزهندی و کمی روغن زیتون چرب کرده و پس از گذشت ۳۰ دقیقه آن را با استفاده از دستمال مرطوب تمیز کنید. استفاده از پودر دارچین برای از بین بردن رایحه بد مواد غذایی مانند ماهی یا تخم‌مرغ مؤثر است.

با قرار دادن ظروفی که به آنها مواد غذایی چسبیده و شست‌وشوی آنها دشوار است در فریزر، مواد غذایی پس از گذشت سه تا چهار ساعت به راحتی جدا شده و شستن آنها آسان می‌شود.

نمک نیز برای از بین بردن مواد غذایی بویژه شیر مناسب است. کمی نمک را به کف ماهیتابه یا قابلمه آغشته کرده و پس از گذشت ۱۰ دقیقه آن را با دستمال پاک کنید.

ترکیب دو فنجان سرکه با دو قاشق غذاخوری شکر روش مناسب دیگری برای از بین بردن لکه‌ها و باقی‌مانده غذا و شست‌وشوی راحت‌تر ظروف است.

منبع: پایگاه اینترنتی پرشین وی