

## เครื่องใช้ในครัวเรือน

นำเสนอเมื่อ : 17 พ.ค. 2552

### เครื่องใช้ในครัวเรือน

กระทะ คราบไหม้ เติมน้ำยาล้างจานลงไปตั้งไฟให้เดือดกรุ่น ๆ จนกว่าคราบรอยไหม้จะหลุดออกมา

กระทะเคลือบ สกูปรก ให้ถูที่ผิวด้วยเบคกิ้งโซดา แล้วล้างในฟองสบู่ที่ร้อน ล้างออกอีกครั้งแล้วเช็ดให้แห้ง

กา, หม้อ หินปูน ใช้น้ำส้มสายชูใส่ แช่ไว้สัก 1 คืน จึงเอาแปรงเล็ก ๆ ขัดออก

กาต้มน้ำกาแฟ คราบกาแฟติดแน่น ไข่เกลือและน้ำในปริมาณสูงเท่ากับระดับกาแฟที่ต้ม นำไปต้มหรือเสียบปลั๊กจนน้ำเดือด จะช่วยขจัดคราบได้

กาต้มน้ำชา คราบน้ำชา น้ำส้มสายชูต้มจนเดือด นำมาเทใส่กาต้มน้ำชา ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด

แก้ว เป็นคราบ ล้างถ้วยแก้วให้สะอาด ผึ่งจนแห้ง แล้วใช้ผ้าผ่ายลงแบ่ง เช็ดถ้วยแก้ว จะทำให้มองเห็นเนื้อแก้วใสสะอาด

แก้วเจียรไรน เป็นคราบ ไข่แอมโมเนียเล็กน้อยผสมน้ำอุ่น ขัดถู แล้วใช้เบคกิ้งโซดาล้างอีกครั้ง จะทำให้ดูแวววาว

ขวดเกลือ คราบเกลือติดแน่น ใส่น้ำมันมะกอกไว้ในขวด ทิ้งไว้หลาย ๆ วัน จึงทำความสะอาด

ขวดแก้ว สกูปรก, มีกลิ่น ใส่น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ แล้วเทน้ำลงไปสักครึ่งขวด คนจนเกลือละลาย ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที ล้างออกด้วยผงซักฟอก แล้วใช้น้ำยาล้างจานล้างอีกครั้ง

เขียง กลิ่นคาว ใช้น้ำส้มสายชูหรือเปลือกมะนาวที่บีบน้ำจนหมดแล้ว ถูเขียงนั้นให้ทั่ว แล้วล้างออกด้วยน้ำ

จาน คราบมัน ไข่กระดาษที่ซดก่อน แล้วนำไปแช่ในน้ำร้อน เวลาล้างจะสะอาดดี

ตะแกรง, ก้นกระทะ สกูปรก ไข่กระดาษฟอยล์ที่ห่ออาหารซึ่งเหลือใช้ ขยี้มเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ใช้ขัดก้นกระทะ และตะแกรงได้ดี

ตู้เย็น คราบเหนียว หยดน้ำมันพืชลงบนกระดาษทิชชูแล้วถูที่รอยเปื้อนนั้นจนสะอาด จะไม่ทำลายความเป็นเงาของตู้เย็น

คราบสกปรก นำผ้าชุบน้ำหมาด ๆ บีบยาสีฟันใส่ นำไปเช็ดคราบสกปรก

ด้านในสกูปรก ให้ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นและเบคกิ้งโซดาเล็กน้อย จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง

มีกลิ่น ใช้น้ำส้มสายชูหรือเบคกิ้งโซดาเทใส่ถ้วยแล้วเปิดปากถ้วยวางไว้ในตู้เย็น

เตาอบ สกปรก ใช้ผ้าชุบน้ำมันจักรเช็ด

ท่อน้ำ ดัน เทโซดาไฟกับเกลือ 1 ถ้วยลงในท่อแล้วตามด้วยน้ำร้อน

ท่อระบายน้ำของอ่างล้างจาน มีกลิ่นเหม็น เทเบคกิ้งโซดา 1 ถ้วยลงไป ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วจึงเทน้ำผสมสายชูตามลงไปอีก 1 ถ้วย

แผ่นไม้ที่ใช้คล้องแปรงสำหรับทำขนม เลอะแป้ง ควรล้างด้วยน้ำเย็นเมื่อเลิกใช้แล้ว ถาล้างด้วยน้ำร้อนแปรงจะติด ล้างออกยาก

พิมพ์ขนม หรือถาด สำหรับอบขนมเค้ก คุกกี้, รอยไหม้ ใส่กระทะต้มในน้ำที่ผสมโซดาซักผ้า 1 ช้อนโต๊ะ ต้มจนกระทั่งคุกกี้หลุดออกหมดแล้ว จึงนำมาขัดอีกครั้ง

ภาชนะที่ไม่ใช่โลหะ รอยเหนียวจากป้ายราคา, สก๊อตเทป ใช้สาลีชุบน้ำยาล้างเล็บเช็ด (ห้ามใช้กับอุปกรณ์ที่เคลือบแล็คเกอร์ไว้)

ภาชนะโลหะ รอยเหนียวจากป้ายราคา, สก๊อตเทป ใช้น้ำมันไฟแช็กเช็ดถูออก

ภาชนะอลูมิเนียม รอยไหม้ ใช้เปลือกส้มหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้มในน้ำเดือด 20 นาที ใช้สบู่อัดให้เป็นฟอง รอยไหม้จะค่อย ๆ หลุดไป

หม้อ, กระทะ กลิ่นคาวปลา นำกากชาใส่แล้วนำไปต้ม

รอยไหม้ ใช้ผลไม้ที่มีฤทธิ์เป็นกรด จำพวกมะนาว สับปะรด ใส่ลงต้มในหม้อที่มีรอยไหม้ จะล้างออกได้ง่าย

หม้อต้มชา กาแฟที่เป็นเครื่องเงิน สกปรกเป็นคราบ ใช้เบคกิ้งโซดาขัดดีกว่าใช้ยาขัดเครื่องเงิน ไม่มีอันตรายและไม่ทำให้รสชาติของน้ำชา กาแฟเปลี่ยนไปด้วย

หม้อไฟฟ้า, กระทะไฟฟ้า สกปรก ใช้ฟองน้ำชุบน้ำสบู่ร้อน ๆ เช็ดภายนอกและภายใน ห้ามใช้แผ่นขัดที่มีส่วนผสมโลหะขัด

อ่างล้างจานสแตนเลสชนิดเคลือบเงา สกปรก ใช้เบคกิ้งโซดาขัด จะไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนเคลือบเงานั้น