

Tips Pintar Menjaga Alat Dapur Tetap Awet



Memasak sudah hampir menjadi hobi kebanyakan ibu. Mulai dari menyajikan hidangan sarapan, makan siang, makan malam sampai hidangan spesial untuk merayakan hari spesial maupun kejutan buat si kecil. Anda tentu paham, selain bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak, perlengkapan dapur yang cukup komplit juga menjadi penunjang kegiatan memasak Anda di rumah.

Maka dari itu, supaya alat-alat dapur tetap awet dan Anda bisa memasak dengan lancar setiap hari, jagalah peralatan dapur dengan tips berikut ini.

Bersihkan segera usai memasak

Sebagian orang gemar mencuci peralatan dapur segera setelah selesai memasak. Namun, tak sedikit pula yang membiarkannya menumpuk hingga keesokan harinya baru dibersihkan. Bekas masakan yang menempel pada wajan, panci, maupun alat dapur lainnya akan menjadi kering dan lebih sulit untuk dibersihkan. Imbasnya alat-alat dapur ini akan tampak kotor dan secara tak langsung berpengaruh pada rasa makanan yang baru dimasak. Segera membersihkan alat-alat dapur usai memasak merupakan cara terbaik agar lebih bersih dan awet.

Gunakan sabun

Beberapa makanan yang Anda masak mungkin banyak mengandung lemak, gunakan sabun cuci agar bisa membersihkan alat-alat dapur ini sepenuhnya. Gosok sampai bersih

dan bilas dengan menggunakan air bersih. Beberapa peralatan mungkin terbuat dari kaca, berhati-hatilah agar tidak sampai pecah. Selain itu, pisahkan alat dapur yang usai digunakan untuk memasak hidangan berbau tajam dengan yang biasa saja seperti gelas. Hal ini untuk menghindari bau amis, anyir, maupun bau tajam lainnya saat Anda memakainya untuk minum.

Keringkan dengan lap

Biasanya setelah dicuci alat-alat dapur akan diletakkan di tempat pengeringan. Pilihlah tempat yang jauh dari kran agar tak membuat alat-alat dapur ini menjadi basah lagi. Lap sampai kering dan tempatkan di tempat yang terbuka dan kering. Menaruh alat-alat dapur yang masih basah di tempat lembap hanya akan membuatnya lebih mudah berkarat.

Jangan lupakan kompor

Selain meja dapur, kompor merupakan alat dapur yang kurang mendapatkan perhatian kebersihannya. Padahal alat ini yang paling sering dipakai. Jika ada tumpahan, segera bersihkan dan lap dengan kain kering. Tiga kali dalam seminggu juga perlu Anda lakukan untuk membersihkan semua komponennya khususnya kompor gas. Ketika kompor dapat menyala dengan baik, proses memasak Anda pun juga akan menjadi lancar.

Mendiamkan alat-alat dapur seperti blender, mixer dan lainnya terlalu lama juga kurang baik. Selain bisa membuat komponennya berkarat, fungsinya juga menjadi kurang normal lantaran jarang digunakan. Paling tepat, menggunakan semaksimal mungkin dan menyimpannya kembali dalam keadaan bersih.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/tips-pintar-menjaga-alat-dapur-tetap-awet.html>