

Πώς να απολυμάνεις το σφουγγάρι της κουζίνας;

/ [Γενικά Θέματα](#)



Μια διαδικασία που δεν πρέπει να παραλείπεται...

Τα σφουγγάρια της κουζίνας συγκεντρώνουν αρκετά βακτήρια! Καλό είναι λοιπόν να μην παραλείπουμε να τα απολυμαίνουμε και να τα αλλάζουμε τακτικά με καινούργια.

3 τρόποι να απολυμάνεις τα σφουγγάρια:

- 1) Ενώ το σφουγγάρι είναι υγρό, βάλε το στο **φούρνο μικροκυμάτων** στην υψηλότερη θερμοκρασία για 1 λεπτό! Η ζέστη εξουδετερώνει αποτελεσματικά τα βακτήρια και τα μικρόβια και το σφουγγάρι σου θα είναι στο λεπτό έτοιμο να το χρησιμοποιήσεις.
- 2) Η πιο απλή λύση; Βάλε το στο **πλυντήριο πιάτων**, μαζί με τα σερβίτσια.
- 3) Σε ένα μπολ ανέμιξε **νερό και χλωρίνη**, και τοποθέτησε το σφουγγαράκι σου. Άφησε το για λίγα λεπτά και ξέπλυνέ το πολύ πολύ καλά κάτω από τη βρύση. Στύψε

το πολύ καλά και άφησέ το να στεγνώσει.

Γράφτηκε από την Σουζάνα Κεγγίτση

Πηγή: faysbook.gr