كيفية تنظيف فرن الغاز من بقع الزيت



◄توضح الخطوات الآتية طريقة تنظيف فرن الغاز من بقع الزيت والدهون المتراكمة عليه. وهي كالتالي:

1- إزالة رفوف الفرن وأواني الطبخ المحفوظة في داخله.

2- كشط الدهون والزيوت المتراكمة في أسفل الفرن، باستخدام ملعقة بلاستيك. ثمّ، تُمسح بمناشف ورقيّة نظيفة.

3- رشّ مزيل الشحوم على البُقع، مع الانتظار حتى تُحلّل الزيت، ففرك البقع بإسفنجة حتى تتفكّك، ثمّ مسحها بمناشف ورقيّة نظيفة.

4- إضافة بضع قطرات من سائل الجلي على مناشف ورقيّة رطبة، لغرض مسح سطح الفرن بها، وإزالة المواد الكيميائية التي بقيت من مزيل الشحوم. وتُمسح رغوة الصابون الباقية، بمزيد من المناشف الورقيّة الرطبة. ويُترك الفرن بعدها، مفتوحاً لثلاثين دقيقة، حتى تتبخّر الرطوبة.

5- تنظيف الفرن باستخدام النشادر أو الأمونيا، لإزالة بقع الزيت عنه باتّباع الخطوات الآتية:

* الانتظار حتى يبرد الفرن قبل محاولة مسح القدر الأكبر ممكن من بقع الزيت، باستخدام المناشف

الورقيّة.

* تنظيف الفرن جيّـِداً من أيّ بقع صلبة، عن طريق كشطها باستخدام ملعقة مُسطّـَحة، وإزالة الآثار الناتجة من ذلك بمنشفة ورقيّة.

* تحضير عبوة زجاج مملوءة بماء النشادر أو الأمونيا، ورشّه على بقع الزيت الصعبة، مع إيداعه لعشر دقائق.

* رشّ كمية جيّـِدة من الملح، مع ملعقة صغيرة من الخل، والانتظار حتى يُخرِج الخليط فقاعات غازية. ثمّ، تُفرك البقع بشكل مستمر باستخدام إسفنجة، حتى تزول.

* استخدام إسفنجة نظيفة مع ماء فاتر لمسح المنطقة، وتنشيف الفرن بعد ذلك باستخدام مناشف ورقيّة.►