

# 玻璃锅盖顽固油污清洁指南

**核心原则：立即停止使用钢丝球**

钢丝球会在玻璃表面造成肉眼难见的划痕，导致未来更容易吸附油污，形成“越刷越脏”的恶性循环。

**推荐清洁方法（按效果和温和程度排序）**

**方法一：小苏打糊（首选，温和且高效）**

原理：小苏打（碳酸氢钠）呈弱碱性，可与油脂发生皂化反应，其细微颗粒能提供温和摩擦力。

步骤：

1. 调糊：将小苏打粉与少量水混合，搅拌成浓稠的糊状。
2. 涂抹：将糊状物均匀涂抹在锅盖内外油污处，确保完全覆盖。
3. 静置：至少静置 30 分钟，或覆盖保鲜膜后静置过夜（针对重度油污）。
4. 擦洗：用湿的软布或海绵（百洁布黄色海绵面）反复擦拭。
5. 冲洗：用清水彻底冲洗干净。

**方法二：白醋/柠檬酸法（特别适用于油垢混合水垢）**

原理：酸性物质能溶解水垢（碳酸钙），并辅助分解油脂。

步骤：

喷洒法：

1. 将白醋喷于锅盖表面，静置 5-10 分钟。
2. 再涂抹上小苏打糊（会产生清洁泡沫），静置后一同擦洗冲洗。

浸泡法（适合可完全浸泡的锅盖）：

1. 在水盆中以 1:1 比例混合白醋与热水。
2. 将锅盖完全浸没 15-30 分钟。
3. 取出后用软布擦洗并冲洗。

方法三：专用清洁剂（省力快捷）

玻璃陶瓷灶台清洁剂：专为玻璃表面顽固污渍设计，效果显著且安全。

强效油污清洁喷雾：喷后静置片刻再擦拭。

使用注意：请遵照产品说明，并保持通风。

方法四：牙膏法（应急替代）

原理：利用牙膏中的摩擦剂和表面活性剂进行清洁。

步骤：将牙膏直接挤在软布上，在油污处打圈擦拭，之后冲洗干净。

**通用清洁流程**

1. 预处理：用洗洁精和热水简单冲洗，去除表面浮油。

- 2. 深度清洁：选择上述一种方法进行重点处理。
- 3. 温和擦洗：全程使用软布、海绵或厨房纸巾。
- 4. 检查冲洗：对着光线检查，如有残留可重复清洁步骤，最后用清水彻底冲净。
- 5. 擦干：用干净软布擦干，防止水渍。

### 日常保养建议

- 趁热擦拭：使用后趁锅盖尚有余温时用湿布擦拭，最为轻松。
- 工具温和：始终坚持使用柔软清洁工具。
- 定期维护：每周用小苏打或洗洁精简单擦拭一次，避免油污积累。

### 方法总结对比表

方法	优点	适用情况
小苏打糊	天然温和、去油彻底、成本低	所有顽固油污，尤其是雾化发黄层
白醋法	能同时去除水垢	油污混合白色水垢的情况
专用清洁剂	省时省力、效果强	时间有限或污渍极其顽固时

牙膏	材料易得	临时应急，轻度油污
----	------	-----------

希望这份指南能帮助您轻松恢复锅盖的清澈透亮！