

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. 将锅盖完全淹没 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！