

# Hướng dẫn cách sử dụng cơ bản của 4 thiết bị điện gia dụng trong nhà bếp

0  
615

Để việc nấu nướng nhanh và ngon hơn, các gian bếp không thể thiếu các thiết bị điện gia dụng như lò vi sóng, lò nướng, bếp từ, tủ đông – lạnh. Bài viết này chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cách sử dụng những thiết bị trên sao cho hiệu quả và an toàn nhất.

## Lò vi sóng



- Đầu tiên nên sử dụng nơi cắm nguồn riêng cho lò vi sóng. Không cắm chung với các thiết bị điện khác. Lò vi sóng thường có công suất lớn từ 800-2000W do vậy không nên cắm quá nhiều thiết bị điện trong cùng một ổ cắm vì có thể gây ra sự cố về điện.
- Tránh để các vật dụng nấu nướng bằng kim loại hoặc thậm chí có viền kim loại vào lò vi sóng.
- Chỉ nên sử dụng nước hoặc các chất tẩy rửa tự nhiên để vệ sinh lò vi sóng, vì những chất tẩy rửa hóa học sẽ khiến lò bị ăn mòn, về lâu dài sẽ gây hỏng thiết bị.
- Chỉ sử dụng các vật đựng thức ăn bằng thủy tinh chịu nhiệt, sứ, sành... để đưa vào lò vi sóng. Không sử dụng các vật bằng kim loại hoặc nhựa đựng thức ăn để đưa vào lò vi sóng.

vì sẽ khiến thức ăn bị hấp thụ những chất không tốt từ những vật này, thậm chí gây cháy nổ lò vi sóng.

- Sau khi hâm nóng các loại chai lọ có miệng hẹp trong lò vi sóng, khi mở nắp, cần chú ý cẩn thận vì hơi nóng có thể bật ra gây bỏng mặt.
- Trong trường hợp sử dụng lò vi sóng để nướng thức ăn, trong quá trình nướng, không được mở cửa lò vì sẽ khiến dầu nóng bắn vào người. Bên cạnh đó, cũng không được chạm tay vào cửa kính lò vì nhiệt độ lò khi đó rất cao.

## **Lò nướng**

- Nguy cơ lò nướng bị cháy nổ hay chập điện do quá tải khi lắp đặt ở các vị trí này là rất cao. Do đó, hãy chọn vị trí thích hợp, thoáng rộng và bảo đảm là tránh xa các khu vực hay đồ vật kể trên.
- Không sử dụng đồ đựng thực phẩm bằng vật liệu dễ bắt lửa: Người dùng không đặt thực phẩm trong các đồ đựng làm bằng các vật liệu dễ bắt lửa như nhựa, giấy, hộp xốp vì chúng có thể gây cháy nổ khi lò hoạt động. Tốt nhất là bạn nên dùng đồ đựng bằng chất liệu gốm sứ, thủy tinh chịu nhiệt để đựng các món ăn chế biến trong lò nướng.
- Không chế biến các thực phẩm kín, vỏ cứng, hải sản như nghêu, sò... còn nguyên con, không khoét lỗ hay mở nắp. Lưu ý cả với trứng gia cầm, khi nướng trứng nguyên quả với lò nướng thì các thực phẩm này có thể nổ trong lò, không an toàn và làm bẩn lò.
- Luôn dùng miếng lót khi muốn đặt hoặc lấy thực phẩm khỏi lò hay bao tay cách nhiệt để cầm nắm đồ đựng thực phẩm, tránh bị bỏng.

## **Bếp từ**

Một số khách sạn – nhà hàng hiện nay đang sử dụng bếp từ để chế biến các món ăn thay vì dùng bếp ga. Do đó, nếu nơi bạn làm việc sử dụng loại bếp này, bạn cần lưu ý:

- Không đặt bếp từ gần các thiết bị như: lò vi sóng, lò nướng hay điện thoại... vì từ trường bếp từ sẽ ảnh hưởng đến hoạt động của các thiết bị đó. Đảm bảo duy trì khoảng cách tối thiểu ít nhất là 1m.
- Sau khi vừa chế biến món ăn xong và tắt bếp, bề mặt bếp sẽ rất nóng và có khả năng gây bỏng rất cao, do đó bạn cần chú ý không được chạm tay vào. Chỉ thực hiện việc vệ sinh mặt bếp khi chữ H trên bảng thông báo đã tắt đi.

## **Tủ đông lạnh**



- Không nên dùng chung ổ cắm tủ đông với các thiết bị điện khác vì công suất hoạt động của tủ đông thường rất lớn, nếu dùng chung, dễ gây ra hiện tượng chập cháy.
- Không bảo quản thức ăn còn nóng trong tủ lạnh, vì nó sẽ làm ảnh hưởng đến hệ thống làm mát, giảm tuổi thọ của tủ lạnh.
- Ít nhất 1 tháng 1 lần nên vệ sinh tủ lạnh để ngăn chặn nguy cơ sinh sôi, phát triển của vi khuẩn – bằng cách: rút nguồn điện, lấy tất cả thực phẩm ra ngoài; với ngăn đông thì mở cửa để nước đá tan chảy; sau 30 phút dùng khăn mềm lau khô các bề mặt bên trong tủ lạnh.
- Không xịt các loại hóa chất diệt côn trùng gần tủ đông, tủ lạnh vì hóa chất có thể phản ứng với tia lửa điện trong thiết bị gây cháy nổ nguy hiểm.

Người ta thường nói cửa bần tại người. Nếu biết sử dụng các thiết điện trong nhà bếp 1 đúng cách sẽ không chỉ hỗ trợ bạn nấu ăn ngon hơn nhanh hơn mà còn giúp bạn tiết kiệm chi phí 1 cách tối đa nhất.