



Tip penjagaan hindar peti ais berbau



Kebiasaannya apabila balik dari percutian yang panjang dan peti ais dibuka, mulalah terdapat beberapa bau kurang menyenangkan hingga boleh menimbulkan rasa mual.

Peti ais tempat menyimpan pelbagai jenis makanan terutama yang tidak mempunyai jangka hayat yang lama. Oleh itu, amat penting untuk sentiasa memantau dan membersihkan peti ais daripada makanan yang sudah tamat tempoh, seterusnya mengelak bau busuk memenuhi ruang peralatan elektrik itu.

Berikut beberapa tip untuk memastikan peti ais sentiasa segar dan bebas bau memualkan.

1. Sentiasa bersihkan peti ais dan lap air atau makanan yang tertumpah sebelum ia melekat dan mengeluarkan bau kurang menyenangkan.
2. Bagi kotoran degil, gosok soda penaik padanya dengan menggunakan kain yang lembap.
3. Soda penaik juga boleh digunakan untuk menyerap bau

4. Selain soda penaik, bahan lain yang boleh digunakan untuk menyerap bau ialah kopi kisar yang dituang pada pinggan ataupun arang aktif.
5. Setkan suhu peti ais yang optimum, terlalu tinggi akan menyebabkan makanan cepat rosak tetapi terlalu rendah akan menyebabkan pembaziran dari segi bil elektrik.
6. Gunakan bebola kapas yang dibasahkan dengan vanilla dan letakkan di dalam peti ais untuk mendapatkan bau harum.
7. Potongan lemon juga boleh diletakkan untuk mendapat bau

8. Jangan simpan makanan terlalu lama, sebaliknya guna dalam tempoh beberapa hari dibeli, bagi mengelak pembaziran apabila ia rosak dan mengeluarkan bau busuk.
9. Keluarkan dan buang makanan yang sudah hampir tamat tempoh atau sudah menunjukkan tanda rosak.
10. Gunakan oat kerana ia boleh menyerap sebarang bau.
11. Sekiranya terdapat tumpahan makanan atau minuman yang mengeluarkan bau, selepas ia dibersihkan, lap sekali lagi kawasan itu dengan kain yang dibasahkan dengan jus tomato, sebelum dilap sekali lagi

12. Bagi memastikan peti ais segar, lap dengan cuka untuk menghilangkan minyak di permukaan.
13. Bagi mengelak bau makanan berpindah kepada makanan lain atau 'mencemarkan' kesegaran peti ais, simpan semua makanan dalam bekas kedap bertutup.
14. Ais juga boleh disimpan di dalam bekas bertutup bagi mengelak bau makanan laut terlekat padanya.
15. Roti tidak harus disimpan di dalam peti ais kerana sifatnya yang menyerap bau, menjadikan ia tidak begitu menarik untuk dimakan sebaik dikeluarkan dari peti ais.
16. Tandakan tarikh beli dan tamat tempoh setiap makanan pada bekasnya supaya ia tidak perlu disimpan lama. Bukan saja bau dapat dihindarkan, peti ais juga tidak menjadi terlalu padat, sekali gus suhu kekal sejuk.
17. Sekiranya suhu menurun mendadak, dapatkan orang yang betul untuk membaikinya dengan kadar segera.


DI DALAM :
TEMPAHAN
DAN
CARIAN
**DAPATKAN
DI SINI!**

AUTO



Kereta
Trak
Bas

NOTIS



Laporan
Kewangan
Tender
Notis Am

KLASIFIKASI AM



Perkhidmatan
Kecantikan
Kesihatan
perabot

HARTANAH



Rumah
Kedai

KERJAYA



Sepenuh masa
Separuh masa
Latihan
Skim Graduan

KERAJAAN



Laporan
Kewangan
Tender
Notis Umum

**LELONGAN/
GUAMAN**



Hartanah
Lelongan
Guaman