

Dùng sai nước rửa chén coi chừng mang họa !

The Health

Nước rửa chén là chất tẩy rửa nhưng dễ gây độc hại cho Con người, nếu không biết cách sử dụng đúng mục đích. Bạn đã mắc phải những lỗi dưới đây bao giờ chưa? Kết quả một cuộc khảo sát trên The Health, cho thấy có nhiều sai lầm phổ biến nhiều Người mắc phải khi sử dụng nước rửa chén, tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc cho Cơ thể và làm Ô nhiễm môi trường.



Đừng bao giờ ngâm chén đĩa trong nước rửa chén vì nghĩ rằng sẽ tẩy được vết bẩn bám.

Trộn chung với nước tẩy

Khi trộn chung nước rửa chén với các chất tẩy rửa, nó có thể biến thành chất Độc, trừ khi Bạn là Nhà hóa học và Bạn hiểu những điều mình đang làm. Còn không thì Bạn đừng bao giờ hòa chung nước rửa chén với chất tẩy, chất ammonia và các loại Tẩy rửa khác.

Dùng để rửa chảo gang

Một số Người nghĩ rằng rửa chảo gang bằng nước rửa chén là chuyện bình thường, nhưng điều này là hoàn toàn sai.

Thay vào đó, Bạn nên đun chảo gang nóng lên, sau đó dùng Dầu và Muối để rửa.

Dùng trong máy rửa chén

Bạn có từng bỏ nước rửa chén vào máy rửa chén để rửa mà không phải dùng bột Nén riêng dành cho máy rửa chén? Nếu có thì Bạn đừng làm như vậy nữa nhé, vì công thức của hai sản phẩm nước rửa chén và bột Nén rửa dùng trong máy rửa là hoàn

toàn khác nhau. Thành phần trong nước rửa chén làm hư hại máy móc, thậm chí còn có thể làm bong tróc galore trong máy.

Dùng để rửa xe

Dùng nước rửa chén để rửa Xe sẽ khiến lớp Sơn của Xe bị bong tróc và bị phai màu nhanh chóng. Vì vậy, khi rửa Xe, Bạn phải dùng chất rửa đặc biệt dành riêng cho Xe chứ lấy đại nước Rửa chén đem ra rửa xe nữa.



Rửa chén dùng tráng qua loa vì hóa chất vẫn còn bám trên bề mặt chén đĩa.

Đổ trực tiếp nước rửa chén lên chén đĩa

Việc này có thể khiến hóa chất từ nước rửa chén sót lại trên bề mặt chén, đĩa, dụng cụ nấu bếp, không thể sạch hết mặc dù được tráng lại nhiều lần. Khi những đồ dùng này được dùng để đựng đồ ăn cho lần sử dụng sau, lượng hóa chất ấy sẽ dính vào thức ăn và đi vào cơ thể người, tích tụ lâu dài sẽ gây Bệnh.

Sau khi Rửa, chỉ tráng qua loa

Một số bà Nội trợ bận rộn thường viện lý do “không có thời gian” nên khi Rửa chén thường chỉ tráng qua loa sao cho nhìn thấy không còn bọt chất Tẩy rửa là được. Tuy nhiên, Bạn không biết rằng bằng cảm quan Chúng ta khó có thể nhận thấy các Hóa chất vẫn còn bám trên bề mặt chén đĩa nếu chỉ được tráng sơ qua. Do đó, Bạn cần rửa dưới vòi nước thật kỹ, trước khi cho chén đĩa “rủ nhau đi nằm.”



Không sử dụng quá nhiều nước Rửa chén và phải Rửa thật kỹ

Ngâm chén đĩa trong nước Rửa chén quá lâu

Nhiều Người nghĩ rằng những vết bẩn bám lâu trên chén đĩa sẽ được làm sạch dễ dàng nếu chúng được ngâm lâu trong nước Rửa chén. Thế nhưng điều này sẽ khiến những Hóa chất từ Dung dịch Tẩy rửa dễ dàng ngấm vào chén đĩa hơn. Đặc biệt là với những đồ dùng có chất liệu như tre, gỗ, khi đã thấm hóa chất sẽ không thể tẩy sạch được, dẫn đến nguy cơ tích tụ những chất độc hại gây Bệnh cho Cơ thể cao hơn rất nhiều.

Sử dụng quá nhiều nước Rửa chén

Với những loại chén đĩa bản hoặc dính quá nhiều dầu mỡ, nhiều Người thường lấy lượng nước Rửa chén thật nhiều để Rửa cho sạch. Mặc dù điều này giúp chén đĩa sẽ sạch vết bẩn hơn nhưng lượng hóa chất sót lại thì vẫn còn và rất khó để loại bỏ hết. Vì thế nếu dùng nhiều nước Rửa chén, cần chú ý tráng thật kỹ lượng với nước sạch hoặc tốt hơn hết là nước Nóng để có thể loại bỏ được hết lượng Hóa chất bám trên chén đĩa. Đây được coi là Sai lầm khi Rửa chén khá phổ biến ở nhiều Gia đình.



Đừng Rửa chảo gang bằng nước Rửa chén

Dùng nước rửa chén cho những dụng cụ sắt mề

Vết sắt mề chính là nơi dễ dàng bị nhiễm những Hóa chất, nhất khi Rửa. Những chất này sẽ không thể trôi đi hết, kể cả khi Chúng ta đã tráng rất kỹ lưỡng, sau đó chúng sẽ đi vào Cơ thể khi Sử dụng. Vì thế, không nên dùng nước Rửa chén với các loại chén đĩa không còn lành lặn này.

Tốt nhất, thay luôn loại mới, bởi vì “bát sạch ngon cơm.”

Tham khảo thêm ở các link dưới đây:

[*Reluma, mỹ phẩm ‘trẻ mãi không già’ do Đoàn Vi Hương và Quỳnh Hương giới thiệu...*](#)

[*Tâm quan trọng của độ pH trong việc chăm sóc da*](#)

[*Ăn kiêng không đúng cách, coi chừng ‘lợn lành chữa thành lợn què’*](#)