

善用保温杯 温暖过个冬

冬天到了,天气越来越冷,你知道如何挑选一个优质的保温杯吗?什么液体不能放入保温杯?怎样正确清洗保温杯呢?下面我们就来了解一下。

“四看”挑选保温杯

1. 看不锈钢材质 品质优良的不锈钢保温杯一般内外胆都会采用食品级的304不锈钢,特别是内胆采用304不锈钢,才能保证用来装水的保温杯耐腐蚀。而市场上销售价格较低廉的201不锈钢的重金属溶入量是304不锈钢的很多倍,这样的杯子铅含量严重超标,对人体的伤害非常大。

2. 看底座的高度 保温杯底座低,说明采用了无尾真空技术,通过专业设备有效抽出内胆和外胆之间的空气,抽真空度高,杯子的保温效果好。底座高,采用的是有尾真空技术,抽真空程度不高,时间长了,保温效果便会大大降低。

3. 看保温杯的内盖 定制礼品保温杯内盖一般为塑料材质,其中较好的材质为ABS材质,这种材质的亮度比较好、光滑平整,放在开水里面煮不但没有味道而且不会变形,并且能长期有效防止漏水。好的保温杯内盖光滑,一般都没有模具点或一条条深沟,用布一抹、清水一冲就可以清洗得非常干净。

4. 看胶圈的大小 硅胶属于一种无毒材质,其中要属胶

圈小的品质较好。胶圈小不容易掉出来,硅胶弹性韧性也更好,不容易变形。

使用保温杯“四不装”

1. 保温杯不宜装酸性饮品 不锈钢由于熔点较高,不会因高温熔化释出不良物质。但是不锈钢最怕酸,如果长时间装酸性较强的饮品,很可能对其内胆产生损伤,释放出重金属。

2. 保温杯不宜泡茶 有报道指出,茶叶中含有大量的单宁酸、茶碱、芳香油和多种维生素,只宜用80℃左右的水冲泡。如果用保温杯泡茶,使茶叶长时间浸泡在高温、恒温的水中,就如用温火煎煮一般。茶中的维生素大量被破坏,芳香油挥发,单宁酸、茶碱大量浸出,不但降低了茶的营养价值,还会使茶汁无香味,茶味苦涩,有害物质增多。

3. 保温杯不宜携带中药 有些人喜欢把中药泡在保温杯内,方便携带饮用。但煎好的中药中溶解了大量酸性物质,容易和保温杯内壁所含的化学物质

发生反应,并溶解到汤药里,对人体产生不良影响。

正确清洗保温杯

保温杯除了正确使用外,它的清洗也很重要。不管是杯面、内胆还是瓶盖都需要清洗干净。

第一步,清洗内胆和外壁。清洗内胆建议用柔软的海绵、奶瓶刷清洗,千万不要用钢丝球等硬性或者尖锐的材质刮擦,会破坏内胆表面层。外壁可用柔软的布沾上温水擦拭,也可以选用稀释的清洁剂。如果杯子已经产生异味,可以使用食盐、小苏打、柠檬或白醋去异味。

第二步,清洗瓶盖缝隙、橡胶圈。取下杯盖,在牙刷上挤点牙膏,轻轻刷洗瓶盖缝隙,然后用清水冲洗干净即可。牙膏中既有去污剂,又有较细的摩擦剂,很容易将残留物质擦去又不会损伤杯体。

第三步,将杯子内外整体用清水冲洗一遍,洗完后不要马上盖盖子,应彻底晾干再盖,以免保温杯发臭。

钱伟

电吹风使用五注意

几乎所有加热和干燥法都对头发有害,其害处之一是因温度过高,而使头发中的天然油脂和水分大量损失。其次,头发在受热时弯曲,容易造成头发损伤。所以,最好的方法是避免加热,让头发自然干燥。由于不少人讲求漂亮和时效,总喜欢在洗完头后用电吹风吹干头发,无可避免使用电吹风时,就应注意以下几个方面,以使发梢损伤最小。

第一,头发湿的时候较脆、易断,故需先用宽齿的梳子梳理,梳前最好用一些头油,这样头发不易打结,且便于梳通;第二,吹风如用刷子时,要尽可能轻刷,千万不要用力拉湿的头发;第三,吹风时要合理使用温度调节器,并不断地移动吹风机,使头发免遭过热的刺激;第四,避免吹风机送风时离头发太近,一般以距离25~30厘米为好;第五,要顺着头发生长的方向吹,不要逆着吹。

宁蔚夏



冰箱放毛巾除异味

冰箱用久了,会有各种奇怪的味道,不管是将剩菜裹上保鲜膜,还是随时清理变质食物,都收效甚微。其实,只要用毛巾就能解决冰箱异味难题。

冰箱有了异味,首先要彻底清洗一遍。将电源断开,拿出里面的东西,将过期变质的食物丢掉。然后,用湿毛巾将冰箱内侧清理干净,并将冰箱门打开,通风1个小时左右。清洗时,还可以蘸少量洗洁精或酒精,更有利于消毒除菌,但需要注意的是,一定要将洗洁精彻底清洗干净。最后,将一条干净的白色纯棉毛巾折叠后放在冰箱上层或冰箱门上,异味就会吸附在毛巾上。几天后,异味会明显减淡,白毛巾上会留有淡淡的黄色印记。此时可以取出毛巾洗净晾干,继续按上述方法使用。此外,还可以在毛巾中包些茶叶渣、咖啡渣、橘子皮再放进冰箱,除味的作用更加明显。经过一段时间后,茶叶、橘子皮等也可以晒干反复使用。

朱广凯

蚊香灰有妙用

菜刀除锈 菜刀有锈迹时,可在菜刀上抹一些蚊香灰,然后用干抹布擦一擦,菜刀会恢复亮洁。

天然花肥 蚊香灰含有钾肥,容易被花草吸收,把蚊香灰撒到花盆土壤里,浇一点水,花苗会长得枝繁叶茂。

止痒消炎 将蚊香灰涂抹在蚊虫叮咬处,可止痒。将蚊香灰涂抹在脚气患处(未有伤口),可以控制脚气、消炎,缓解痒痛不适。

清洁地板 瓷砖地板上粘上油渍等顽固性污渍,可在污渍处撒一把蚊香灰,然后再用抹布擦拭几遍,就会变得洁净光亮。

胡佑志



压力锅使用八忌

一忌只图便宜 要挑有牌号、有厂家、有说明书、质量合格的产品。不要只图便宜购买冒牌货。

二忌不学就用 有人买了电压力锅,拿起来就用是最危险的。初次使用必须阅读说明书,一定要按说明书要求去做。

三忌用前不查 使用时,首先要认真检查排气孔是否畅通,安全阀座下的孔洞是否被残留的饭粒或其他食物残渣堵塞。若使用过程中被食物堵塞,则应将锅强制冷却后,清洁气孔才能继续使用,否则使用中食物会喷出烫伤。还要检查橡胶密封垫圈是否老化,老化的胶圈易使压力锅漏气,需要及时更新。

四忌锅盖不重合 锅盖一定要重合到位,才可烹制食物,否则会造成锅盖飞起事故。

五忌擅自加压 使用时有人擅自在加压阀门上增加重量,为的是使锅内的压力加大,强行缩短制作的时间。殊不知锅内压力的大小是有严格的技术参数的,无视这种科学设计,就等于用自己的生命开玩笑,会造成锅爆人伤的严重后果,千万不可冒这个险。另外在使用时,如果锅上的易熔金属片(塞)脱落,不允许用其他金属物堵塞代替,应更换同样的新件。

六忌盛装过满 使用压力锅放食物原料时,容量不要超

过锅内容积的4/5,如果是豆类等易膨胀的食物则不得超过锅内容积的2/3。

七忌中途开盖 在加热过程中,绝不可中途开盖,免得食物爆出烫人,应在自然冷却或强制冷却后才开盖。在未确认冷却之前,不要取下重锤或调压装置。

八忌锐器铲刮 电压力锅用后一定要及时清洗,尤其检查安全塞是否藏有食物堆积物、残渣,还要保持锅的外观清洁。不要用锐利的器具如刀、剪、铲等铲锅内外,否则锅易变形成凹凸状,或被铲出横一道竖一道的划痕,有损保护层。

兰小英