**چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم؟**

یکی از وسیله‎های آشپزی که برای پخت‌وپز بسیار مورد استفاده قرار می‌گیرد، زودپز چدنی است. این زودپز به کمک فشار بخار، منجر به پخت مواد غذایی می‌شود، اما پس ‌از استفاده مکرر از این محصول شاهد سیاه شدن قسمت داخلی آن خواهیم بود. به‌همین دلیل بسیاری از افراد به ‌دنبال آنند تا راهکاری برای آن ‌که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** پیدا کنند. سیاه شدن زودپز چهره‌ای ناخوشایند به داخل آن می‌بخشد و شاید افراد برای استفاده مجدد از آن دچار تردد شوند.

لازم به ذکر است که برای تمیز کردن و سفید کردن داخل زودپز چدنی به ‌طور شخصی و در داخل منزل می‌توانید اقدام کنید و نیازی نیست که زودپز را برای تمیز کردن به محل خاصی ببرید. دلایل زیادی برای سیاه شدن قسمت داخلی زودپز وجود دارد که از جمله آن‌ها می‌توان به استفاده مکرر، ترکیبات و رسوبات موجود در آب یا سایر مواد غذایی، چربی، زغال‌سنگ، نمک، تعریق غذا و موارد دیگر اشاره داشت. با به‌کار بردن راهکارهای اصولی به‌ راحتی می‌توانید این زودپز را در داخل منزل تمیز کرده و قسمت داخلی آن را کاملاً سفید کنید.

## **زودپز چدنی چیست؟**

زودپز چدنی یکی از انواع لوازم آشپزی بوده که از آن به‌ منظور پخت مواد غذایی با استفاده از فشار بخار استفاده می‌کنند. این وسیله دارای بدنه اصلی ساخته‌ شده از آلومینیوم یا چدن با روکشی از چدن بوده که می‌تواند فشارهای بسیار بالا را نیز تحمل کند. نحوه استفاده و عملکرد این محصول بسیار ساده است، به‌ طوری ‌که غذا و مایعات موردنظر را داخل آن قرار می‌دهند و در ادامه با بستن و کیپ کردن درب آن مواد غذایی در دمای معمولی و با استفاده از فشار بخار بالا، با سرعت پخته می‌شود.

این حفظ فشار منجر به افزایش دما و غلظت داخل زودپز شده و نقطه جوش آب را بالا می‌برد، درنتیجه غذا با اعمال دمایی به ‌مراتب کم‌تر و تحمل فشار بیشتر پخته می‌شود. در روش استفاده از این زودپز چدنی طعم و کیفیت و مواد مغذی موجود در غذاها حفظ می‌شود. با توجه به این موارد زودپر چدنی طرفداران بسیاری داشته و افراد به دنبال پاسخ سوال **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** برای تمیزی و بهداشت بیشتر هستند.

### ساختار زودپز چدنی

از لحاظ ساختار نیز این دستگاه دارای درب قفل شونده، سیستم کنترل فشار و دما و سیستم ایمنی است. داخل زودپز انواع مواد غذایی نظیر غلات، حبوبات، گوشت، ماهی و سبزیجات را می‌توان پخت و در کنار آن از طعم لذیذ آن‌ها بهره برد.

### مزایای زودپز چدنی

مزایای استفاده از این محصول بسیار زیاد است که ازجمله آن‌ها می‌توان به موارد زیر اشاره داشت:

* صرفه‌جویی در مصرف انرژی
* صرفه‌جویی در زمان پخت
* حفظ مواد مغذی موجود در غذا
* حفظ طعم و کیفیت غذا
* مصرف کم‌تر گاز یا برق
* همچنین مواد غذایی که داخل زودپز چدنی پخته می‌شود طعم و رنگ بهتری نسبت ‌به روش‌های معمول پخت دارند.

## **دلیل سیاه شدن زودپز چدنی چیست؟**

پیش ‌از آن ‌که بررسی کنیم **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** ابتدا دلایل سیاه شدن آن را با هم بررسی می‌کنیم. این سیاه شدن ممکن است به‌ دلیل تشکیل لکه‌های سیاه یا رسوبات در سطح داخلی زودپز باشد که معمولاً علت اصلی آن تأثیر حرارت و فشار بخار و ترکیبات مواد غذایی موجود داخل زودپز است. با استفاده مکرر از این محصول، ترکیبات و رسوبات باعث ایجاد رنگ سیاه در زودپز می‌شوند. این رسوبات می‌تواند ناشی از روغن، چربی، زغال‌سنگ و نمک و دیگر موارد باشد. همچنین درصورتی‌ که زودپز پس ‌از استفاده به ‌درستی تمیز نشود لکه رسوبات بر روی آن باقی‌مانده و درنهایت منجر به سیاه شدن می‌شود.

عامل دیگر برای سیاه شدن داخل زودپز چدنی تعریق غذا داخل آن و درنهایت ارتباط با سطح داغ است. این مسئله به ‌دنبال استفاده از آب سخت که حاوی مواد معدنی مانند آهن و دیگر رسوبات آهنی است بروز می‌دهد.

از دیگر مواردی که منجر به سیاه شدن قسمت داخلی زودپز می‌شود و به ‌دنبال آن افراد به‌ دنبال آنند که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم**، می‌توان به سوختن زودپز به‌ دلیل عدم توجه و آب ناکافی داخل آن، پر کردن بیش‌ازحد دیگ زودپز و عدم تمیز کردن اصولی اشاره داشت.

## **روش‌های جلوگیری از سیاه شدن زودپز چدنی**

خوب است به‌ جای آن‌ که به ‌دنبال پاسخ سوال **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** باشید، راهکارهایی که منجر به عدم سیاه شدن زودپز می‌شوند را پیش رو بگیرید . با محافظت کافی و شستشوی دقیق و اصولی در بازه‌های زمانی مشخص از سیاه شدن قسمت داخلی زودپز خود می‌توانید جلوگیری کنید. روش‌ها به شرح زیر هستند.

### شسشتو دقیق پس از هر بار استفاده

پس ‌از هر بار استفاده از زودپز چدنی آن را به ‌طور کامل تمیز کنید تا رسوبات و لکه‌هایی که در قسمت داخلی و حتی قسمت خارجی آن قرار گرفته از بین روند.

### مواد شوینده

برای پاک کردن زودپز از مواد شوینده ملایم و غیر سفت استفاده کنید. این مواد شوینده می‌تواند شامل بی‌کربنات سدیم و آب یا اسیدهای بسیار رقیق شده باشد. برای پاک کردن حتماً از اسفنج نرم یا پارچه ملایم استفاده کنید و از ابزارهای سخت یا تیز برای تمیز کردن عمیق‌ داخل زودپز چدنی پرهیز کنید. چرا که این ابزارهای سخت خود باعث خراشیدن سطح داخلی زودپز و درنهایت سیاه و خراب شدن آن می‌شود.

### آبکشی صحیح

آبکشی را باید به‌ طور کامل انجام دهید و پس ‌از هر بار شستشو زودپز را خشک کنید تا آب و لکه‌های آب بر روی قسمت‌های داخلی و خارجی باقی نماند. اگر از آب سخت برای شستشو استفاده می‌کنید سعی کنید که برای آب کشیدن زودپز چدنی از آب تصفیه‌شده، آب فیلتردار و یا آب جوشیده شده استفاده کنید. این آب‌ها رسوبات کمتری دارند و درنهایت با شستشوی به کمک این آب احتمال سیاه شدن قسمت داخلی و یا حتی قسمت خارجی زودپز چدنی به‌ مراتب کم‌تر می‌شود.

## **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم؟**

درصورتی ‌که پس ‌از مراقبت‌های اصولی باز هم قسمت داخلی زودپز شما دچار سیاهی شد، روش‌های زیر را پیش رو بگیرید تا قسمت داخلی آن را تمیز کنید.

### گام نخست

در قدم اول برای آن که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم**، اجازه دهید که زودپز به میزان کافی خنک شود تا بتوانید به ‌راحتی آن راجابجا کرده و بشویید. در همین حین که زودپز درحال خنک شدن است سعی کنید قسمت داخلی آن را به کمک دستمال تخلیه و تمیز کنید، هم چنین مواد غذایی چسبیده به زودپز را نیز از آن جدا کنید.

### گام دوم

در قدم بعدی به کمک اسفنج و مایع‌های ظرف‌شویی برای تمیز کردن داخل زودپز و پاک کردن روغن باقی‌مانده اقدام کنید. سپس بدنه خارجی را نیز به کمک اسفنجی که به مایع ظرف‌شویی آغشته شده بشویید. حال تمام قسمت داخلی و بدنه زودپز به‌ طور کامل با کف پوشیده شده‌است.

### گام سوم

در قدم سوم این کف‌ها را به کمک آب خوب بشویید. توصیه می‌شود که برای این آبکشی از آب تصفیه‌شده یا آب جوشیده استفاده کنید تا رسوبات و دیگر مواد معدنی موجود در آب بر روی زودپز باقی نماند.

پس از موارد فوق به کمک دستمالی خشک و تمیز، برای خشک کردن داخل و خارج زودپز اقدام کنید. اگر پس ‌از این موارد بازهم قسمت داخلی یا حتی خارجی زودپز سیاه بود می‌توانید راهکارهای زیر را پیش رو بگیرید.

### استفاده از کره

برای این روش مقداری کره را داخل زودپز چدنی بریزید و زودپز را روی شعله متوسط قرار دهید. سپس دستگیره‌ها را گرفته و به آرامی هم‌ زمان با آب شدن کره آن را حرکت دهید تا به تمام نقاط منتقل شود. سپس اجازه دهید زودپز خوب خنک شده و پس ‌از خنک شدن، آن را دوباره با اسفنج و مایع ظرف‌شویی بشویید. پس ‌از انجام این کار بدون شک قسمت داخلی زودپز سفید می‌شود.

### استفاده از بی‌کربنات سدیم

دیگر روش برای آن ‌که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** استفاده از بی‌کربنات سدیم است. بی‌کربنات سدیم ماده‌ای است طبیعی و غیرسمی که به افراد کمک می‌کند تا بتوانند قسمت داخلی زودپز چدنی خود را سفید کنند. برای این امر مقداری بی کربنات سدیم را با آب مخلوط کرده و با این محلول قسمت داخلی زودپز را پاک کنید. سپس به کمک یک اسفنج یا پارچه نرم که به مایع ظرف‌شویی آغشته است سطح داخل زودپز را به‌ طور کامل شستشو دهید.

### استفاده از خمیردندان

دیگر روش برای تمیز و سفید کردن قسمت داخلی زودپز استفاده از خمیردندان است. شما می‌توانید کمی خمیردندان را روی سطح داخلی زودپز چدنی مالیده و به کمک اسفنج یا پارچه نرم آن را به ‌طور مؤثر تمیز کنید. درنهایت کار نیز آبکشی و خشک کردن را دارید.

در تمامی این روش‌ها در پاسخ به سوال **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم**، مهم است که حتماً از ابزارهای نرم و غیرخشن برای تمیز کردن استفاده کنید و هیچ‌گاه سعی نکنید از چاقو یا دیگر متریال سفت به‌ منظور خراش قسمت داخلی زودپز استفاده کنید.

## **چه غذاهایی را نباید در زودپز چدنی پخت؟**

بسیاری از مواد غذایی را می‌توان با زودپز چدنی پخت چرا که این ظرف برای هر آشپزی مناسب است، اما برخی از مواد غذایی باعث آسیب به جداره داخلی این زودپز می‌شوند که حتی با دانستن آن‌ که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم** نیز باز نمی‌توان تمیزی کامل را از این زودپز دید. لیست مواد غذایی ممنوعه برای پخت و طبخ در زودپز چدنی به شرح زیر هستند:

### غذاهای اسیدی

از پخت غذاهای اسیدی در تابه و زودپز چدنی خودداری کنید. این اسید مقدار کمی از مولکول‌های فلزی زودپز را سست کرده و ممکن است وارد غذا شود و ضمن آن ‌که به طعم غذا آسیب می‌زند، همچنین پس ‌از استفاده مکرر باعث آسیب به خود چدن و تخریب آن می‌شود. پوشش رویه چدن را از لایه‌های چربی پلیمریزاسیون قرار می‌دهد که اسید این چربی‌ها را از بین می‌برد.

### ماهی‌هایی که گوشت نازک دارند

برای پخت ماهی‌هایی که دارای گوشت نازک هستند از زودپز چدنی استفاده نکنید. گوشت نازک ماهی در مقابل حرارت مقاوم بوده در زودپز چدنی می‌چسبند.

## **جمع بندی**

زودپز چدنی یکی از لوازم بسیار پرکاربرد در آشپزخونه بوده که از آن برای طبخ انواع مواد غذایی می‌توان استفاده کرد. اما به‌ مرور زمان و استفاده مکرر از این محصول شاهد سیاه شدن قسمت داخلی آن خواهیم بود. به همین منظور افراد به‌ دنبال آنند که **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم**. برای این امر روش‌های مختلفی وجود دارد که از جمله آن‌ها می‌توان به شست‌وشوی دقیق، استفاده از بی‌کربنات سدیم، استفاده از خمیر دندان و موارد دیگر یاد کرد. سعی کنید برای آبکشی زودپز از آب نرم یا آب تصفیه شده و آیا آب جوشیده استفاده کنید. همچنین عدم استفاده از تجهیزات سخت برای کندن و خراش در قسمت داخل زودپز را مورد توجه قرار دهید.

## **سوالات متداول**

* **آیا با استفاده از اسید می‌توان قسمت داخل زودپز چدنی را سفید کرد؟**

برای این کار باید از اسیدهای بسیار رقیق یا محلول‌های پاک‌کننده صنعتی که نسبت درستی از اسید و محلول آب دارند استفاده کنید. اسید به‌ طور مؤثر باعث سفید کردن داخل زودپز چدنی می‌شود اما نسبت آن بسیار حائز اهمیت است.

* **چگونه داخل زودپز چدنی را سفید کنیم؟**

برای سفید کردن داخل زودپز چدنی می‌توان از بی‌کربنات سدیم، کره، خمیر دندان، اسید رقیق شده یا شستشوی اصولی استفاده کرد.

* **زودپز چدنی چه مزایایی دارد؟**

مزایای پخت‌وپز در زودپز چدنی بسیار زیاد است که از جمله آن‌ها می‌توان به صرفه‌جویی در زمان، صرفه‌جویی در مصرف انرژی، حفظ طعم و بافت ماده غذایی، عدم تغییرطعم ماده غذایی، عدم از بین رفتن مواد مفید موجود در غذا و موارد دیگر اشاره داشت.