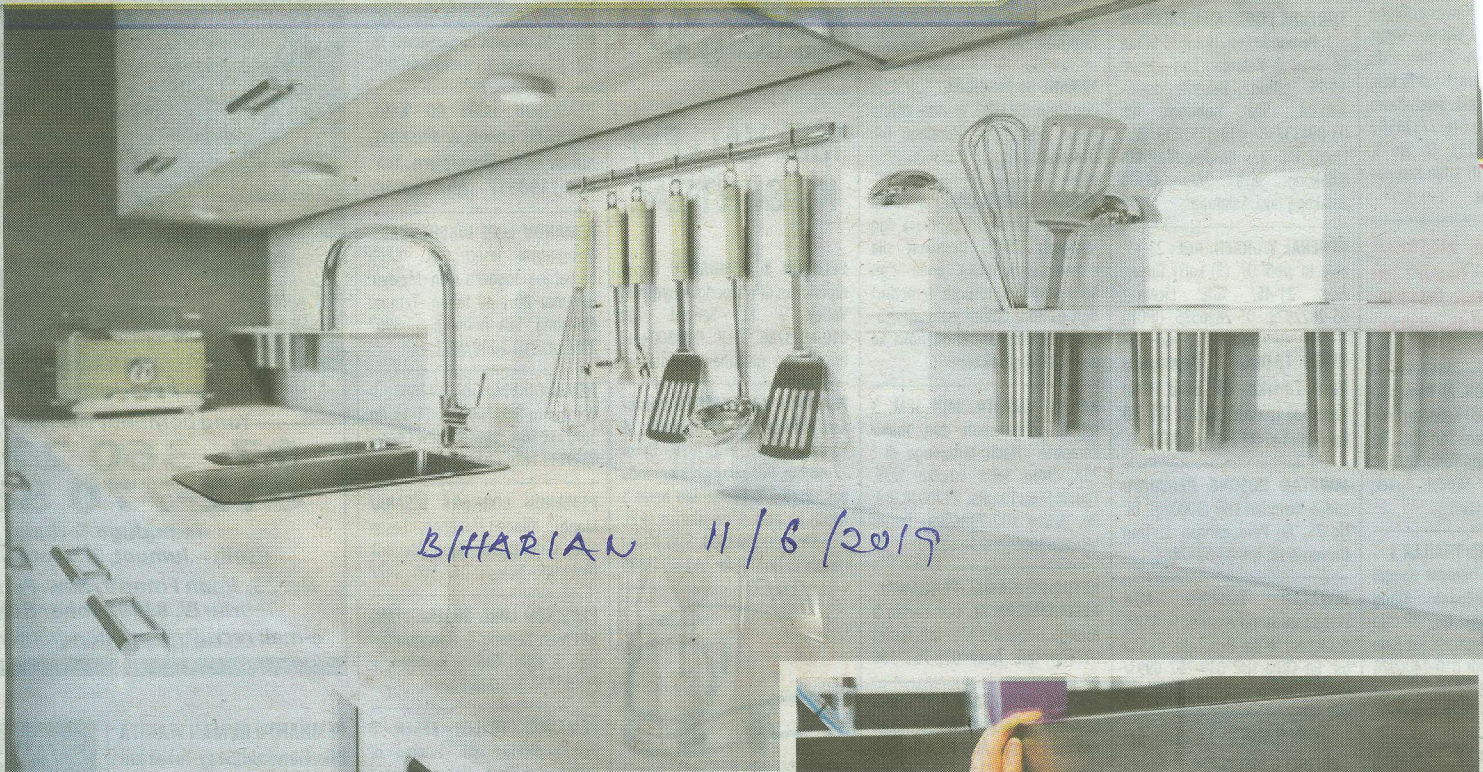


USAH TANGGUH CUCI



MENGEKALKAN kebersihan dapur antara tugas yang perlu dilakukan sepanjang masa.

Ini kerana ruang berkenaan sentiasa terdedah kepada kekotoran terutama ketika memasak.

Mengemas dapur antara kerja yang memenatkan apatah lagi jika mempunyai anak kecil.

Jika dapur selalu digunakan, rutin mengemas mesti dilakukan lebih kerap.

Panduan berikut mungkin membantu dan meringankan beban kerja anda.

1. Kumpul semua barangan atau peralatan dapur yang jarang digunakan.

- Ia termasuk bekas aiskrim, botol plastik dan peralatan memasak seperti penapis.
- Masukkan semua barang ke dalam satu kotak.
- Simpan hingga tiga bulan, jika masih tidak digunakan anda boleh buang atau berikan kepada orang lain.



- Anda perlu meminimumkan barang di dapur.
- Begitu juga barangan elektrik yang diletak di atas kaunter dapur.
- Jika jarang digunakan simpan saja dalam kabinet dapur.
- Anda perlu mempunyai dapur teratur supaya kerja-kerja memasak lebih mudah.

2. Selepas memasak, anda perlu membasuh semua peralatan memasak yang digunakan.

- Jangan tangguhkan kerja mencuci hingga anda habis makan kerana kotoran sukar dibersihkan.
- Menangguh kerja mencuci boleh menambahkan bebanan kerja anda kelak.

- Sentiasa bersihkan segala kekotoran yang terhasil ketika proses memasak.
- Anda perlu selalu mengelap ketika memasak.

3. Elakkan daripada bersikap suka mengumpul pinggan mangkuk untuk dibasuh.

- Selagi muat sinki, selagi itulah pinggan mangkuk dikumpul tidak dicuci.
- Jika kita mengamalkan tabiat sentiasa memastikan sinki dapur bersih, anak-anak pasti membasuh pinggan mereka selepas makan tanpa disuruh.
- Begitu juga dengan sampah di dapur. Jangan biarkan sampah sampai berbau dan berulat barulah hendak membuangnya.

