**7 вещей в доме, которые не стоит чистить средством для мытья посуды**

Средства для мытья посуды представляют собой химические вещества, предназначенные для чистки кухонной утвари, уборки помещений. Применять его следует крайне аккуратно. Необходимо учитывать то, что мелкие частицы геля или жидкости не смываются полностью с убираемой поверхности, а остаются и вместе с едой попадают в организм человека. А это вредно и приводит к болезням.

Руки.

В наши дни специалистами придумано множество препаратов для чистки посуды, которые якобы имеют эффект, благотворно влияющий на кожу. Но это просто рекламный ход. Любое моющее средство разрушает верхний слой кожи, вызывает покраснение, сухость и дискомфорт.

Поскольку при наведении порядка соприкосновения с моющим не избежать, наденьте защитные перчатки! Тогда средство не попадет на кожу и не вызовет раздражения. А еще лучше перед использованием разбавьте средство водой, хорошо выполаскивайте губку и промывайте посуду.

Детские игрушки.

Игрушки – неотъемлемая часть семьи, где есть ребенок, и так же, как и любая вещь, периодически требуют ухода. Не используйте обычное средство для мытья посуды в этих целях, даже если на этикетке написано, что это безвредно и не вызовет аллергию. Ребенок — это формирующийся организм, еще не окрепший, а потому более восприимчив к негативным влиянием химии, чем взрослый.

Посудомоечные машины.

Посудомоечная машина – палочка-выручалочка для хозяюшек, она экономит массу времени, затраченное на унылый и скучный процесс мытья кухонной утвари. Ни в коем случае не применяйте вещества для мытья посуды для этой техники: обильная пена испортит ваш посудомоечный аппарат. Приобретите специализированные порошки и таблетки, которые не повредят технику. А если забыли или не успели купить, то лучше потратьте несколько минут для мытья вручную – это избавит вас от нежелательных трат на новую посудомойку.

Гейзерная кофеварка.

Кофеварка – замечательный атрибут для любителей кофе. Никогда не беритесь чистить этот аппарат средством для мытья посуды. Причина кроется в том, что мельчайшие частицы мыла не смываются со стенок машины полностью и портят насыщенный вкус кофе. Напиток становится горьким и теряет свою насыщенность. Лучше просто разберите кофеварку на составляющие части и тщательно промойте их под горячей водой без моющих препаратов.

Чугунные казанки.

Самой экологически чистой и безвредной для нашего здоровья является посуда, изготовленная из чугуна. Чугунные изделия впитывают вкусы, запахи изготовляемой пищи, а потому может сложиться впечатление, что их нужно изрядно чистить. Но это не так. Важно не повредить тонкий защитный слой. Не пытайтесь содрать налипшие остатки пищи ножом или губкой. Поставьте казан с водой на газ и доведите до кипения. От нагрева частички еды отстанут от стенок посуды сами собой и не повредят поверхность.

Продукты.

Чтобы избавиться от пестицидов и других ядов, усердные хозяйки предпочитают чистить фрукты и ягоды моющими препаратами. Это крайне вредно и не приносит никаких полезных эффектов! Причина в том, что остатки вещества попадают в организм человека и могут вызвать пищевые отравления. Подержите продукты под теплой проточной водой в течение минуты, это поможет смыть грязь и не причинит вреда вашему здоровью.

Столовое серебро.

Ложки, вилки, ножи, изготовленные из столового серебра, смотрятся на столе красиво и элегантно. Конечно, как и все вещи, окружающие нас, требуют ухода. Ни в коем случае для этих целей не применяйте моющие препараты: серебро потеряет свой блеск, станет тусклым, а может и вовсе почернеть. Используйте специальные средства, которые легко найти в магазинах.

Нужно быть внимательным при применении разнообразной химии в быту. Моющие средства использовать согласно предназначению, а не выдумывать свое, что может навредить здоровью.

<https://text.ru/spelling/5fae77f115364>

