

# Czego nie czyścić octem?

written by Ewa Kozioł

Jeśli chcesz sprzątać bez trującej i całkowicie zbędnej komercyjnej chemii, musisz polubić ocet. Nie jest to łatwe, dlatego jeśli nie lubisz jego zapachu być może pomoże Ci ten wpis ([link](#)). Ocet jest koniem pociągowym ekosprzątania i nie bez powodu, potrafi on chociażby poradzić sobie z bakteriami e-coli (1).

Na początku, kiedy zdecydujemy, że już nie chcemy truć siebie i bliskich toksyczną chmurką wytworzoną przez komercyjną chemię, która niszczy nasze zdrowie, chcemy zacząć działać od razu. W momencie kiedy chcemy, aby powietrze w naszym domu było czystsze, co jest niesłychanie istotne w czasach kiedy na zewnątrz mamy do czynienia ze smogiem, zdajemy sobie sprawę, że nasz dom powinien być prawdziwie czysty, dlatego zaczynamy pozbywać się zbędnych toksyn.

Jednak nie każdy wie, że jeśli chcemy wdrożyć w życie ekosprzątanie, to ocet nie zawsze jest dobrym pomysłem. Są sytuacje w których powinniśmy go unikać jak ognia, gdyż możemy zaszkodzić sprzątanym powierzchniom, na przykład:

## 1.Nie sprzątaj octem naturalnych kamieni

Granit, marmur, trawertyn, czy też wapień często goszczą w naszych domach na podłodze lub też blacie. Kamieni tych nie wolno sprzątać za pomocą octu, jeśli chcemy cieszyć się ich pięknem latami.

Ocet ze względu na to, że jest kwasem może pozostawiać ślady, a nawet zrobić dziurę w kamieniu. Do czyszczenia tego typu powierzchni powinniśmy sięgnąć po ciepłą, a nawet gorącą wodę z mydłem i odrobiną olejku herbacianego, który również ma działanie bakteriostatyczne. Podczas mycia kamienia upewnij się, że dobrze przepłukałaś powierzchnię, aby nie pozostawić śladów po mydle.



”

[thrive\_leads id='49839']

## 2. Woskowane drewniane podłogi i meble

Drewniane podłogi i meble wymagają od nas odrobiny uwagi, wbrew temu co sugerują nam reklamy. Jeśli będziemy traktować je po macoszemu, te bardzo szybko przestaną być ozdobą mieszkania. Mało kto wie, że drobny kurz zawierający odrobiny piasku działa jak papier ścierny dla naszych podłóg, dlatego tak istotne jest ich odkurzanie, czy zamykanie dobrej jakości miotłą.

W przypadku takich drewnianych powierzchni również powinniśmy unikać octu. Ponieważ ocet z czasem może ściągnąć z drewna ochronny wosk i sprawić, że to zacznie płowić i być bardziej podatne na zadrapania.

Zamiast octu sięgnij po gorącą wodę z mydłem, jest ona na równi skuteczna jak komercyjne środki, zaś jej zaletą jest to, że nie niszczy twojego zdrowia. Dodatkowo możesz sama skomponować odpowiednią nutę zapachową takiego produktu.

*Aby uzyskać zapach orzeźwiający sięgnij po: 5 kropli olejku pomarańczowego i 3 krople miętowego*

Zapach płynu do czyszczenia, który zrelaksuje umysł to: 3 krople cytrynowego, 2 krople lawendowego i 1 kropla rozmarynowego



### 3. Noże kuchenne

Dawniej noże wykonane ze stali pod wpływem octu mogły zacząć korodować. Pomimo, że w naszych kuchniach odnajdziemy noże ze stali nierdzewnej, nie zawsze jakość stali jest na tyle dobra, by nie poddawać się warunkom zewnętrznym. W takich przypadkach ocet może wywołać szkody w twojej kuchni i doprowadzić do

szybszego zużycia się stali. Chociaż jest jeden wyjątek – jeśli na nożach już są ślady rdzy, to ocet sobie z nimi poradzi. W takiej sytuacji nóż na którym odnajdziemy rdzę zanurzamy w pojemniku wypełnionym octem i pozostawiamy w kąpieli tak długo, aż rdza nie zostanie usunięta ze stali. Następnie przemywamy nóż wodą i wycieramy do sucha. Pamiętaj, aby na koniec natrzeć taki nóż oliwą lub olejem.

[thrive\_leads id='49839']

1. [źródło](#)