

CHỨC NĂNG TỰ LÀM SẠCH Lò NƯỚNG: LỢI BẤT CẬP HẠI

Đơn giản là nếu sử dụng chức năng tự làm sạch của lò nướng, chiếc lò nướng của bạn sẽ rất dễ hỏng hóc, thậm chí "vạ lây" sang các thiết bị điện tử khác trong gia đình.

Hầu hết lò nướng hiện đại đều có chức năng tự làm sạch. Mục đích là để lò nướng của bạn luôn sạch sẽ, bóng loáng. Nhưng các quy trình tự làm sạch này khiến nhiệt độ lò lên đến 1000 độ, và thực sự có thể gây thiệt hại cho lò nướng nhiều hơn là giá trị làm sạch của chúng.

Nếu lò nướng bẩn, hãy tự tay làm sạch nó nếu bạn muốn thiết bị có tuổi thọ cao hơn

Theo trang The Kitchn, một trang web chuyên về các thiết bị nhà bếp, việc vận hành chức năng tự làm sạch sẽ khiến mọi vết ố bẩn, mọi mẫu thức ăn dính trong lò bị cháy sém. Nhưng vấn đề là hầu hết lò nướng ngày nay đều có các nguyên tố làm nóng ẩn giấu đằng sau các linh kiện lá chắn, khiến mọi thứ rất khó thông hơi – đặc biệt khi nhiệt độ bên trong lò cao như thế. Tất cả những gì mắc kẹt bên trong nhiệt độ nóng đến 1000 độ này đều sẽ làm hư hỏng các linh kiện bên trong của lò nướng, thậm chí là hỏng cầu chì và cháy các linh kiện điện tử khác.

The Kitchn lưu ý rằng, các nhà sản xuất đã biết rõ vấn đề này, nhưng họ vẫn đưa chức năng tự làm sạch vào lò nướng vì khách hàng sẽ không mua loại lò không có chức năng đó.

Vậy bạn phải làm gì? Hãy quay trở lại với những điều cơ bản và tự tay làm sạch lò nướng khi nó bị bẩn. Ngay cả khi bạn dùng chức năng tự làm sạch của lò nướng mà không gặp vấn đề gì, The Kitchn vẫn cho rằng việc bạn đề phòng rủi ro hỏng hóc lò nướng khi vận hành là điều rất quan trọng.