



Cách bảo quản thớt gỗ nghiêng không bị mốc, dùng được lâu

Thớt gỗ nghiêng được tạo ra từ gỗ cứng như sồi hoặc óc chó, có khả năng thấm hút cao, thường giảm trượt khi cắt thực phẩm trên bề mặt. Gỗ nghiêng còn nổi bật với khả năng kháng khuẩn, giúp ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn và nấm mốc. Trải nghiệm khi sử dụng thớt gỗ nghiêng sẽ thấy sự khác biệt đáng kể so với các loại thớt khác. Không chỉ giảm trầy xước dao, thớt gỗ nghiêng còn giúp gia tăng tuổi thọ của dao cắt. Cách bảo quản thớt gỗ nghiêng đúng, sẽ có thể dùng được trong thời gian dài. Để đảm bảo chuẩn cách bảo quản thớt gỗ nghiêng trước khi sử dụng và hạn chế tình trạng hư hỏng hoặc nứt vỡ, quan trọng để tránh các sai lầm sau đây: Trước đây, có thông tin lan truyền về cách bảo quản thớt gỗ nghiêng mới mua là ngâm nước muối theo tỷ lệ 200g muối/1 lít nước trong khoảng 24h. Tuy nhiên, đây là một sai lầm nghiêm trọng bạn cần tránh. Thớt gỗ nghiêng, là loại gỗ rừng có tính háo nước cao, khi ngâm trong nước muối sẽ làm hơi nước bay hơi nhanh, tạo ra sự chênh lệch độ ẩm giữa bề mặt trong và ngoài thớt. Điều kiện thời tiết khô nóng ở Việt Nam còn làm tăng khả năng nứt nẻ của thớt gỗ nghiêng, làm cho cách này trở nên không hiệu quả và có thể gây hại cho sản phẩm. Một sai lầm khác trong cách bảo quản thớt gỗ nghiêng mới mua là phơi khô trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời trong thời gian lâu. Lý do là thớt gỗ nghiêng được sản xuất nguyên mộc, không sử dụng hóa chất như sơn, PU... để bảo quản. Việc tiếp xúc với ánh nắng mặt trời trong thời gian dài có thể làm cho bề mặt của thớt dễ bị nứt, do không có lớp bảo vệ nào từ hóa chất để ngăn chặn tác động của ánh nắng. - 1s3iko8j1x -

<https://thinhphongcorp.com/cach-bao-quan-thot-go-nghien/>