

Jak czyścić wyciskarkę do soków i sokowirówkę?

Sokowirówki mogą kojarzyć się z koniecznością mycia wielu elementów i ogólnym bałaganem w kuchni. Z kolei wyciskarki wolnoobrotowe kuszą wizją czyszczenia w zaledwie kilkadziesiąt sekund. Czy tak to wygląda w praktyce? Przeczytaj dalej, aby się dowiedzieć.

Przygotowywanie soków w domu to naprawdę rewelacyjny pomysł. Nie tylko świetnie smakują, ale także są znacznie zdrowsze od napojów dostępnych w sklepach. Niezależnie od tego, czy zdecydujesz się na sokowirówkę czy wyciskarkę wolnoobrotową - na pewno docenisz jakość tego typu soków.

Jednak wyciskanie owoców i warzyw kojarzy się także... z bałaganem. Zachlapany blat, konieczność rozkładania urządzenia i mycia wielu części sprawia, że wiele osób podchodzi ze sporą rezerwą do tego typu sprzętów. Sprawdźmy, czy faktycznie czyszczenie wyciskarki do soków i sokowirówki jest tak trudne! Może tak naprawdę nie ma się czego bać?

Czyszczenie sokowirówki - czy faktycznie jest uciążliwe?

Sokowirówka sokowirówce nie równa. Zwłaszcza nowoczesne urządzenie znacząco różni się od tych, które pamiętamy jeszcze sprzed kilkunastu lat. Urządzenia te oparte są jednak na zbliżonych podzespołach. Przyjrzyjmy się, w jaki sposób je czyścić, aby cieszyć się sokowirówką w dobrym stanie przez długi czas.

Najważniejsza zasada w przypadku jakiegokolwiek sprzętu do wyciskania soków brzmi: **czyść je od razu!**

Dlaczego? Otóż, jeżeli tego nie zrobisz, to elementy zaczną zasychać w małych otworach. Wówczas będą naprawdę trudne do usunięcia. Poza tym w niektórych sytuacjach możliwe jest także pojawienie się przebarwień. A możesz tego wszystkiego uniknąć - jeżeli tylko wymyjesz poszczególne elementy od razu.

1. W pierwszym kroku - odłącz sokowirówkę od prądu. To najlepsze zabezpieczenie przed uszkodzeniem palców podczas demontażu ruchomych podzespołów.
2. Wyjmij wszystkie resztki z sokowirówki. Możesz je wyrzucić - ale niektóre z nich możesz przeznaczyć np. do wypieków ciast.
3. Zdemonstuj wszystkie zabrudzone plastikowe elementy - najczęściej będzie to pokrywa oraz pojemnik. Możesz je wymyć za pomocą gąbeczki z płynem do mycia naczyń.

4. Wyjmij sitko - pozbądź się z niego wszystkich pozostałości po wyciśniętych warzywach i owocach. Pomoże Ci w tym np. szczotka do butelek, szczoteczka do zębów czy po prostu gąbka do mycia naczyń. Nie używaj popularne druciaka, gdyż może on doprowadzić do stępienia sitka. Następnie wymyj je z wykorzystaniem płynu do mycia naczyń.
5. Dokładnie wysusz wszystkie elementy przed montażem. Uchroni to przed pojawieniem się zacieków na plastikowych elementach oraz korozją na sitku.

Tak mniej więcej wygląda proces czyszczenia sokowirówki. To co najważniejsze odnosi się do dokładnego wyczyszczenia wszystkich szczelin i zakamarków za pomocą szczoteczki lub gąbki. Zapoznaj się z instrukcją obsługi urządzenia - może się bowiem okazać, że producent dopuszcza możliwość mycia elementów w zmywarce. W takiej sytuacji przed włożeniem produktów do zmywarki po prostu usuń resztki wyłoczyn. Nie próbuj myć części sokowirówki w zmywarce, gdy dokumentacja nie dopuszcza takiej możliwości - w końcu niekiedy może to doprowadzić np. do pojawienia się przebarwień na elementach plastikowych.

Wyciskarka wolnoobrotowa - jak wyczyścić?

A jak wygląda kwestia czyszczenia wyciskarki do soków? Wiele zależy od tego, na jaki typ urządzenia się zdecydowałeś. Nieco inaczej wygląda mycie wyciskarki pionowej od tej poziomej. Do tego dochodzi podział na wyciskarki jedno- i dwuślimakowe... Nie zaskoczę Cię chyba mówiąc, że im prostsza konstrukcja, tym mniej pracochłonne będzie czyszczenie urządzenia.

Jednak zastosujmy pewne uproszczenie. W końcu większość wyciskarek wolnoobrotowych opartych jest na podobnej budowie - wykorzystuje tubę na warzywa owoce, pojemnik na sok oraz ślimak i sitka. Do tego dochodzą gumowe uszczelki.

W związku z tym schemat czyszczenia jest bardzo podobny do tego w sokowirówce. Wygląda to następująco.

1. Odłącz urządzenie od prądu.
2. Zdemontuj zabrudzone pojemniki, pokrywki, ślimaka oraz sitka.
3. Usuń wszystkie pozostałości po warzywach i owocach. Także tutaj szczotka do butelek czy szczoteczka do zębów mogą okazać się bardzo przydatne.
4. Wymyj elementy za pomocą ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
5. Dokładnie wysusz części przed ich ponownym montażem.

Jak widzisz - wyciskarka wolnoobrotowa także wymaga od Ciebie sporo pracy. A co z systemami ułatwiającymi czyszczenie?

Systemy szybkiego czyszczenia

Wydaje się, że wyciskarka wolnoobrotowa wcale nie jest mniej skomplikowana w czyszczeniu od sokowirówki. Czy to prawda? I tak, i nie.

Z jednej strony czyszczenie wolnoobrotowej wyciskarki do soków może wydawać się równie skomplikowane co sokowirówki. Trzeba jednak zauważyć, że konstrukcja wyciskarki ma po prostu mniej zakamarków, które trudno zachować w czystości.

To jednak nie wszystko. Wyciskarki wolnoobrotowa często mają funkcję wstępnego przepłukiwania. Dzięki niej wystarczy wlać wodę do urządzenia, aby pozbyć się większości zalegających wytloczyn.

Niestety - większości, czyli nie wszystkich. W związku z tym funkcja ta nie sprawia, że o czyszczeniu możesz zapomnieć. I tak będziesz musiał zdemontować wszystkie elementy, które miały styczność z warzywami i owocami.

W związku z tym - jaką sokowirówkę wybrać, jeżeli nie chcesz tracić czasu na jej czyszczenie? Tak naprawdę zależy to nie od funkcji dodatkowych, a od samej konstrukcji urządzenia.

Niektórzy producenci zapewniają, że możliwe jest wyczyszczenie urządzenia w 60 sekund - i to zarówno sokowirówki, jak i wyciskarki wolnoobrotowej. W takich sprzętach nacisk jest położony na prostotę - im mniej uszczelek i sitek, tym szybciej wymyje się urządzenie po przygotowaniu soku. Jednak pamiętaj, że po przygotowaniu kilku litrów soku może się okazać, że 60 sekund nie wystarczy Ci na dokładne wyczyszczenie urządzenia. :)

Jak uchronić się przed uciążliwym czyszczeniem?

Widzisz już, że zarówno nowoczesne sokowirówki, jak i wyciskarki czyści się bardzo podobnie. Żadne z nich nie sprawia, że możesz zapomnieć o czyszczeniu po przygotowaniu soków. W związku z tym - w jaki sposób wybrać urządzenie, które będzie zabierać Ci jak najmniej czasu?

Przed wszystkim:

- wybieraj jak najmniej skomplikowane urządzenia;
- czyść urządzenia bezpośrednio po przygotowaniu soku;
- nie myj części urządzenia w zmywarce - o ile producent nie zaleca inaczej;
- miej zawsze pod ręką szczoteczkę do czyszczenia;
- korzystaj z funkcji płukania - ale absolutnie się do niej nie ograniczaj;
- dokładnie susz podzespoły.

Jeżeli zastosujesz się do tych porad, to istnieje spora szansa, że nie będziesz mieć problemów z koniecznością przeprowadzenia gruntownego czyszczenia w celu pozbycia się przebarwień.

A jak sobie poradzić z osadem?

Jeżeli jest już za późno i na elementach sokowirówki lub wyciskarki pojawiły się przebarwienia to... musisz przeprowadzić gruntowne czyszczenie.

Niestety z brązowym osadem pozostałym na elementach plastikowych nie poradzi sobie zwykły płyn do mycia naczyń. W takiej sytuacji niezwykle przydatna może okazać się... soda oczyszczona!

Przygotuj pastę poprzez połączenie sody oczyszczonej z wodą. Nałóż tak przygotowany preparat na zabrudzone miejsca i pozostaw na kilkanaście minut. Następnie usuń pastę przy pomocy szczoteczki. Zabrudzenia powinny zniknąć.

Jeżeli Twoim problemem jest przebarwione sitko, czyszczenie potrwa nieco dłużej. Przygotuj duże naczynie z wodą i wsyp do niego sodę oczyszczoną oraz kwasek cytrynowy. Następnie umieść w nim sitko na przynajmniej kilka godzin. Po tym czasie osad powinien znacząco zmięknąć. Wówczas wystarczy, że usuniesz pozostałości za pomocą gąbki lub miękkiej szczoteczki.

Zarówno sokowirówka, jak i wyciskarka wolnoobrotowa to urządzenia, które wymagają czyszczenia od razu. Niestety - nie ma się co łudzić, że uda Ci się znaleźć urządzenie, które wyczyszcza się same. Na pewno funkcja wstępnego płukania ułatwi oczyszczenie urządzenia z resztek, jednak ważniejsza jest... prosta budowa urządzenia. To właśnie dzięki jak najmniejszej ilości elementów mogących się ubrudzić (a więc wszelkiego rodzaju sitek i uszczelek) - czyszczenie takich urządzeń okazuje się o wiele łatwiejsze.

Jeżeli ciągle nie wiesz, na które urządzenie się zdecydować, zachęcamy Cię do zapoznania się z [najważniejszymi różnicami pomiędzy wyciskarką a sokowirówką](#).