

---

## Come pulire correttamente i thermos?

Lun 23/01/2023 - 10:34

Gli amanti del tè lo sanno bene: il thermos è indispensabile! Per molte persone non può infatti mai mancare un thermos che tenga la propria bevanda preferita bene in caldo, che sia durante un'escursione invernale o sulla scrivania al lavoro.

“Per motivi igienici e affinché il tè abbia sempre un buon profumo e un buon sapore, nel thermos non devono restare tracce di umidità né residui di depositi organici”, sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. “Entrambi, infatti, favoriscono la formazione di pellicole batteriche e muffe”. Dopo ogni utilizzo, è molto importante, pertanto, sciacquare accuratamente il thermos con acqua. L'uso aggiuntivo di (poco) detersivo per piatti aiuta inoltre a prevenire la formazione di depositi. Per l'asciugatura, il thermos va posizionato con l'apertura rivolta verso il basso, idealmente su uno scolapiatti a rastrelliera.

Qualora il thermos non venga pulito subito dopo l'utilizzo, ma il giorno seguente, si consiglia di riempirlo con acqua calda e un po' di detersivo, chiuderlo e agitarlo bene. Per rimuovere i depositi in modo meccanico, si può utilizzare una spazzola per bottiglie.

Per la pulizia quotidiana è sufficiente utilizzare acqua calda, detersivo e una spazzola. Contro le macchie ostinate o gli odori sgradevoli, possono essere d'aiuto alcuni rimedi casalinghi: per eliminare l'odore di muffa, riempite il thermos con il succo di un limone e acqua calda, lasciate che la “forza disinfettante del limone” agisca per un quarto d'ora, e infine sciacquatelo bene con l'acqua; per eliminare i depositi, invece, riempite il thermos con dell'acqua calda e aggiungetevi il contenuto di una bustina di lievito in polvere, dopo di che mettete il tappo, agitate bene il thermos e infine lasciate agire il contenuto per un'ora senza tappo. Trascorso questo tempo, non resta che sciacquare accuratamente il thermos. Al posto del lievito in polvere, vanno bene anche due cucchiaini di sale - ma attenzione: sia il lievito in polvere che il sale sono adatti solo a contenitori di acciaio inossidabile puro, mentre quelli con un inserto in vetro o uno speciale rivestimento interno potrebbero venirne danneggiati.

I thermos possono essere lavati in lavastoviglie solo se espressamente indicato dal produttore. In tutti gli altri casi, a causa dell'alta pressione l'acqua potrebbe infiltrarsi nell'intercapedine sottovuoto interna

compromettendo la capacità isolante del recipiente.