

## สาระการเรียนรู้ (สอดแทรกด้านคุณธรรม/จริยธรรม/จรรยาบรรณ/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง)

### วิธีทำความสะอาดเครื่องแก้ว และเครื่องเคลือบ

หลักการพื้นฐานในการล้างเครื่องแก้ว (basic cleaning concepts) การล้างเครื่องแก้วหลังจากการทำปฏิบัติการทดลอง สิ่งใด ๆ ก็ตามที่มีความสกปรก จะต้องได้รับการทำความสะอาด เพื่อทำการทดลองใหม่ เพราะว่าผลการทดลองที่ได้นั้นผิดเพี้ยนไป หรืออาจเกิดการรวมตัวของสารเคมีที่ติดอยู่ที่เครื่องแก้ว และสารเคมีตัวใหม่ที่ใส่ลงไป เกิดผลิตภัณฑ์เป็นก๊าซพิษ (toxic gas) หรือเกิดปฏิกิริยารุนแรงระเบิดได้ (explosion)

เราสามารถสังเกตอย่างง่ายด้วยตาเปล่าได้ว่าเครื่องแก้วสะอาดหรือเปล่า โดยดูจากหยดน้ำที่เกาะบนแก้ว หากน้ำเกาะแล้วมีลักษณะเป็นหยด แสดงว่าแก้วไม่สะอาด หากน้ำที่เกาะมีลักษณะเป็นแผ่นฟิล์มบาง ๆ แสดงว่าแก้วนั้นสะอาด

การทำความสะอาดเครื่องแก้ว (cleaning glassware) จะมีหลายขั้นตอนด้วยกัน ขึ้นอยู่กับสิ่งสกปรกหรือสิ่งเจือปน เช่น ถ้าสิ่งสกปรกสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำ อย่างน้อยก็มี 2 ขั้นตอน

1. ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ตามด้วยล้างด้วยน้ำประปา สุดท้ายล้างด้วยน้ำกลั่น และตากแห้ง

2. วัสดุติดอยู่ที่แก้ว ก็ให้ใช้แปรงหรือผ้าเช็ดสิ่งสกปรกนั้นออกก่อน แล้วจึงทำการล้างตามปกติ เช่นเดียวกันหากมีการทากรีส (grease) หรือวาสลีนกับเครื่องแก้วจะต้องกำจัดกรีสออกก่อนโดยใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ หลังจากนั้นจึงทำการล้างตามปกติ

ในกรณีเครื่องแก้วมีความสกปรกมาก หรือสารเคมีที่ใช้ในการทดลองเกาะที่ผิวแก้วได้อย่างเหนียวแน่น จำเป็นต้องละลายผิวแก้วออกบางส่วน เรียกว่า stripping โดยใช้กรดกัดแก้ว เป็นต้น เพื่อกำจัดสิ่งสกปรก ผลที่ตามมาคือแก้วจะบาง อายุการใช้งานจะสั้นลง โดยมากจะทำการ stripping กับเครื่องแก้วที่ไม่ใช้ในการวัดปริมาตร เช่น บีกเกอร์ (Beaker) ส่วนแก้วที่ใช้ในการวัดปริมาตรจะไม่ใช้วิธีนี้เพราะจะทำให้ปริมาตรเปลี่ยนไปต้องทำการปรับเทียบมาตรฐานใหม่จึงจะนำมาใช้งานได้

เราจำเป็นต้องรู้ว่าสิ่งสกปรกคืออะไร และ จะละลายสิ่งสกปรกนั้นด้วยสารใด โดยหลักการละลายทั่วไปที่พูดติดปากกันว่า “like dissolved like” นั้นหมายความว่าสารที่จะละลายกันได้จะมีคุณสมบัติของความมีขั้วคล้ายกัน เช่น สารที่มีขั้วจะละลายได้ดีกับสารที่มีขั้ว ส่วนสารที่ไม่มีขั้วจะละลายได้ดีกับสารที่ไม่มีขั้ว

### วิธีทำความสะอาดเครื่องทองเหลือง – ทองแดง

ถึงแม้จะมีราคาค่อนข้างสูง แต่ด้วยความสวยงาม แข็งแรง และทนทาน ก็ทำให้ผู้คนยังคงนิยมใช้เครื่องครัว อาทิ หม้อ กระทะ ของใช้ในบ้าน และของตกแต่งบ้านที่เป็นเครื่องทองเหลืองและเครื่องทองแดงกันอยู่บ้าง แต่ปัญหาก็คือเมื่อใช้ไปนาน ๆ ผิวที่เคียววับจะเริ่มกลายเป็นคราบหมองไม่สวยงามน่าใช้เหมือนตอนซื้อใหม่ ๆ ใช้ฟองน้ำขัดก็ไม่ออก แล้วยังทำให้เกิดรอยขีดข่วนอีกต่างหาก



### วิธีทำความสะอาดเครื่องทองเหลือง

1. **มะนาวกับเบกกิ้งโซดา** ปีบมะนาวครึ่งลูกลงไปในถ้วย จากนั้นก็ใส่เบกกิ้งโซดาลงไป 1 ช้อนชา โดยขั้นตอนนี้อาจจะทำให้เกิดฟองขึ้นมาเล็กน้อย ฉะนั้นรอจนฟองยุบก่อนแล้วค่อยคนส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน จากนั้นก็นำผ้านุ่มไปจุ่มน้ำยาที่ผสมไว้ แล้วนำมาเช็ดทำความสะอาดเครื่องทองเหลืองให้ไปในทางเดียวกัน โดยสามารถล้างออกและทำซ้ำได้จนกว่าเครื่องทองเหลืองจะสะอาด สุดท้ายก็ล้างออกแล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดตามทันที

2. **มะนาวกับเกลือ** สำหรับเครื่องทองเหลืองที่คราบไม่ฝังแน่นหรือไม่สกปรกมาก ให้หั่นมะนาวออกเป็นครึ่งซีก แล้วซุบหรือโรยด้วยเกลือหรือเบกกิ้งโซดา จากนั้นก็นำไปขัด ๆ ถู ๆ กับเครื่องทองเหลือง โดยเราสามารถโรยเกลือหรือเบกกิ้งโซดาเพิ่มอีกได้ และเมื่อขัดจนสะอาดพอใจแล้วก็ให้ล้างออก พร้อมกับเช็ดด้วยผ้าแห้งรับรองได้เครื่องทองเหลืองที่เงางามเหมือนเดิมแน่

3. **เกลือกับน้ำส้มสายชู** นำเครื่องทองเหลืองใส่ลงไปในภาชนะเปล่า จากนั้นเทน้ำส้มสายชูลงไปให้ท่วม พร้อมโรยเกลือตามให้รอบ ปล่อยให้ส่วนผสมทั้งสองเซ็ดตัวประมาณ 30-60 นาที แต่ถ้าหากคราบฝังแน่นมาก ก็ให้ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมงแทน หลังจากนั้นนำแปรงสีฟันเก่าไปขัดคราบออกให้เกลี้ยง เสร็จแล้วก็นำผ้านุ่มมาเช็ดเอาสิ่งสกปรกออก เท่านี้ก็จะได้เครื่องทองเหลืองที่สะอาดเงางามแล้ว

4. **น้ำส้มสายชูกับเบกกิ้งโซดา** ไม่ว่าจะหม้อ กระทะ หรือเครื่องครัวทองเหลืองอื่น ๆ น้ำส้มสายชูกับเบกกิ้งโซดาก็สามารถขัดและทำความสะอาดให้กลับเหมือนใหม่ได้ โดยขั้นตอนแรกให้เราผสมน้ำส้มสายชูกับเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน รอจนฟองยุบ จากนั้นนำแปรงสีฟันเก่ามาจุ่ม แล้วนำไปขัดรอบ ๆ เครื่องครัว จนเมื่อเครื่องครัวทองเหลืองสะอาดถูกใจแล้วก็ให้ล้างออกด้วยน้ำเปล่าและเช็ดด้วยผ้าสะอาด เท่านี้ก็เป็นอันเสร็จ

5. **น้ำส้มสายชู เกลือ และแป้ง** เพียงแค่ละลายเกลือ 1 ช้อนชา ลงในน้ำส้มสายชู ½ ถ้วยตวง จากนั้นผสมแป้งลงไปเพิ่มจนส่วนผสมทั้งหมดกลายเป็นเนื้อครีมข้นเหนียว เสร็จแล้วนำผ้าเปียกไปจุ่มและนำไปเช็ดจนเครื่องทองเหลืองจนสะอาด จากนั้นก็ล้างออกพร้อมเช็ดด้วยผ้าแห้งอีกที เท่านี้ก็จะทำให้เราได้เครื่องทองเหลืองที่เงางามแบบง่าย ๆ แล้วค่ะ

**6. นมกับน้ำเปล่า** รู้ไหมคะว่านมกับน้ำเปล่าก็สามารถทำความสะอาดเครื่องทองเหลืองให้กลับมาวิบวับได้ โดยขั้นแรกให้เราผสมนมกับน้ำเปล่าอย่างละครึ่ง จากนั้นก็ต้มให้เดือด แล้วใส่เครื่องทองเหลืองลงไป ส่วนระยะเวลาในการต้มจะขึ้นอยู่กับความสกปรกและความฝังลึกของคราบ แต่ที่สำคัญคืออย่าลืมหั่นน้ำออกให้สะอาด ไม่เช่นนั้นกลิ่นนมบูดจะติดอยู่ที่เครื่องทองเหลืองแทน

**7. โยเกิร์ต** วิธีทำความสะอาดเครื่องทองเหลืองด้วยโยเกิร์ต ให้เราใช้ไม้พายป้ายโยเกิร์ตให้ทั่วเครื่องทองเหลือง จากนั้นก็ปล่อยให้โยเกิร์ตแห้ง แล้วจึงเช็ดออกด้วยผ้าที่แห้งและนุ่ม เสร็จแล้วล้างเครื่องทองเหลืองให้สะอาดหมดจดอีกครั้ง เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้มีกลิ่นโยเกิร์ตติดอยู่

**8. ขอสมะเขือเทศ** อย่ามองข้ามขอสมะเขือเทศแสนอร่อยของเราไปเชียวนะ เพราะเพียงแค่บีบขอสมะเขือเทศใส่ผ้าแล้วนำไปทาให้ทั่วเครื่องทองเหลือง หรือถ้าหากใครอยากจะบีบขอสมะเขือเทศลงบนเครื่องทองเหลืองโดยตรงเลยก็สามารถทำได้ จากนั้นปล่อยให้ขอสมะเขือเทศตัวสักระยะ แต่ถ้าหากคราบฝังแน่นมาก ๆ ก็ให้ปล่อยให้ทิ้งไว้ข้ามคืน แล้วจึงมาขัดออกด้วยแปรงสีฟันหรือผ้าแห้ง จากนั้นค่อยล้างออกด้วยน้ำสะอาด พร้อมเช็ดให้แห้ง ก็จะได้เครื่องทองเหลืองที่กลับมาสะอาดเงางามเหมือนใหม่ในที่สุด

**9. หัวหอม** วิธีการทำความสะอาดเครื่องทองเหลืองด้วยหัวหอมสามารถทำได้ง่ายมาก ๆ เพียงแค่นำหัวหอมไปต้มให้เดือด จากนั้นปล่อยให้เย็น เสร็จแล้วก็ให้นำน้ำที่ต้มมาขัด ๆ ถู ๆ กับเครื่องทองเหลืองจนสะอาดเท่านั้นเอง

**10. สบู่หรือน้ำยาล้างจาน** สำหรับเครื่องทองเหลืองที่เป็นคราบสกปรกธรรมดา ให้นำไปแช่ไว้ในน้ำสบู่หรือน้ำที่ผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นก็ถูเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้านุ่ม ส่วนตรงไหนที่เป็นคราบฝังแน่น เช็ดออกยาก ก็ให้นำแปรงสีฟันเก่าไปจุ่มสบู่หรือน้ำยาล้างจานมาช่วยขัดออกอย่างระมัดระวัง เสร็จแล้วก็ล้างออกให้หมดจด พร้อมเช็ดให้แห้งสนิท

**11. ยาสีฟัน** ถ้าหากเป็นเครื่องทองเหลืองชิ้นเล็ก ๆ สามารถนำยาสีฟันแบบธรรมดามาบีบใส่แปรงสีฟันเก่าหรือผ้าที่เปียกนุ่ม แล้วนำมาขัดถูกับเครื่องทองเหลืองให้สะอาด จากนั้นก็ล้างออกพร้อมกับเช็ดให้แห้ง เพื่อความเงางามของเครื่องทองเหลืองได้เลย



## วิธีทำความสะอาดเครื่องทองแดง

**1. มะนาวกับเบกกิ้งโซดา** สำหรับวิธีการใช้มะนาวกับเบกกิ้งโซดาทำความสะอาดเครื่องทองแดง ให้ผสมน้ำมะนาวกับเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกันจนกลายเป็นเนื้อครีมเหนียว ๆ แต่ต้องระวังฟองที่ฟุ้งออกมาด้วย จากนั้นก็ทารอบ ๆ เครื่องทองแดงที่สกปรก ปล่อยให้ทิ้งไว้สัก 30 นาที ทาซ้ำอีกครั้งถ้าหากคราบสกปรกฝังแน่น เสร็จแล้วขัดเช็ดออกด้วยผ้าที่ใช้ในครัว สุดท้ายก็ทำการล้างเครื่องทองแดงให้สะอาด พร้อมเช็ดให้แห้ง

**2. มะนาวกับเกลือ** วิธีทำความสะอาดเครื่องทองแดงที่ง่ายที่สุดต้องยกให้กับการใช้มะนาว เพราะเพียงแค่เราผ่ามะนาวออกเป็นครึ่งซีก จากนั้นนำไปขัด ๆ ถู ๆ ที่เครื่องทองแดงจนไร้คราบ โดยจะโรยหรือไม่โรยเกลือที่มะนาวก็ได้ เสร็จแล้วก็นำไปล้างออกแบบปกติ ก็จะทำให้ได้เครื่องทองแดงที่สะอาดเหมือนใหม่แล้ว ซึ่งถ้าหากใครอยากขัดเครื่องทองแดงให้เงาวับแวววาวสะดุดตาด้วย ก็สามารถใส่สก็อตช์-โบรด์ (ด้านฟองน้ำ) หรือผ้าขนหนูขัดเบา ๆ ก่อนล้างน้ำมะนาวออกได้ด้วย

**3. เกลือกับน้ำส้มสายชู** ผสมเกลือกับน้ำส้มสายชูเข้าด้วยกัน จากนั้นนำผ้าสะอาดหรือฟองน้ำล้างจานมาจุ่ม แล้วนำไปเช็ดเครื่องทองแดงจนคราบหลุดและเงางามสะอาด โดยขั้นตอนนี้สามารถทำซ้ำได้หลาย ๆ ครั้งจนกว่าจะพอใจ ส่วนถ้ามีคราบฝังลึกในรอยบุบก็ให้นำแปรงสีฟันเก่ามาช่วยขัดออก ซึ่งเมื่อเครื่องทองแดงสะอาดดีแล้ว ก็ล้างและเช็ดให้แห้ง เท่านี้ก็จะได้เครื่องทองแดงที่สะอาดและเงางามเหมือนใหม่แล้วค่ะ

**4. เกลือ แป้ง และน้ำส้มสายชู (หรือน้ำมะนาว)** อีกหนึ่งวิธีทำความสะอาดเครื่องทองแดง ให้เราผสมเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ เข้ากับน้ำส้มสายชู ½-1 ถ้วยตวง จากนั้นก็เพิ่มแป้งลงไปจนกลายเป็นเนื้อครีมเหนียว เสร็จแล้วนำมาถูให้ทั่วเครื่องทองแดง พร้อมขัดด้วยผ้าแห้งจนเงางาม แล้วปล่อยให้แห้งอีกสัก 15-60 นาที หลังจากนั้นล้างออกด้วยน้ำอุ่น แล้วนำผ้าสะอาดมาเช็ดให้แห้งได้เลย

**5. ขอสมะเขือเทศ** เพียงแค่บีบขอสมะเขือเทศรอบ ๆ เครื่องทองแดงแบบไม่ต้องหนามาก จากนั้นก็ปล่อยให้ขอสมะเขือเทศเซตตัว แล้วขัดทำความสะอาดจนเครื่องทองแดงเงางาม เสร็จแล้วก็ล้างออกพร้อมเช็ดให้แห้ง หลังจากนั้นก็ทำให้เงาวับมากขึ้นด้วยการผสมซีฟิ่งเหลว 1 ช้อนชา เข้ากับน้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ แล้วนำมาทาเคลือบเครื่องทองแดงให้เป็นมันเงา

**6. ต้มในน้ำเกลือผสมน้ำส้มสายชู** สำหรับวิธีขัดเครื่องทองแดงวิธีสุดท้าย ให้ผสมเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ กับน้ำส้มสายชู 1 ถ้วย ลงในน้ำเปล่าประมาณ 3-4 ถ้วยตวง จากนั้นตั้งไฟให้พอเดือด แล้วใส่เครื่องทองแดงลงไปต้มจนคราบสกปรกหลุดออก หลังจากนั้นก็นำเครื่องทองแดงมาขัดเสริมอีกนิดหน่อยเพื่อความเงาวาว เสร็จแล้วก็เช็ดด้วยน้ำมันฝ้ายหรือน้ำแรมปิดท้ายเพื่อความสวยงาม

## วิธีทำความสะอาดเครื่องเงิน

ของใช้ในบ้านประเภทเครื่องเงิน โลหะ และสแตนเลส มีราคาค่อนข้างสูง ดังนั้นถ้าตัดสินใจซื้อมาใช้แล้วก็ ต้องใช้ให้คุ้มค่า อย่าปล่อยให้มามีคราบหมองดูไร้ราคาเด็ดขาด วันนี้จะสรุปดอทคอมเลยนำวิธีขัดเครื่องเงินให้เงาด้วยการใช้ของใช้ในบ้านมาขัดเครื่องเงินง่าย ๆ เช่น มะขามเปียก ยาสีฟัน น้ำส้มสายชู โซดา ฯลฯ มาดูไปพร้อม ๆ กัน ว่าของเหล่านี้จะเปลี่ยนเครื่องเงินดำให้กลับมาเงาแวบได้อย่างไร ?

**1. มะขามเปียก** เป็นวิธีทำความสะอาดเครื่องเงินกันมาแต่ดั้งเดิม โดยเริ่มจากนำเนื้อมะขามเปียกไปต้มในน้ำเปล่าให้พอเดือดแล้วยกลงจากเตา รอให้หายร้อนสักพัก แล้วค่อยนำเครื่องเงินที่มีคราบหมองลงไปแช่ในน้ำมะขามเปียกต้ม และใช้มะขามเปียกมาขัด ๆ ถู ๆ แซะต่อไว้สักพัก จากนั้นก็ล้างให้สะอาด

**2. แป้งจิ้ง** แป้งจิ้งเป็นเครื่องสำอางที่มีคุณสมบัติหลากหลาย แถมยังใช้ทำความสะอาดเครื่องเงินได้อีกด้วย วิธีขัดเครื่องเงินก็ง่าย ๆ เพียงแค่นำผ้ามาชุบแป้งแล้วนำไปถูเครื่องเงินที่มีคราบได้เลย ไม่ต้องใช้น้ำ เครื่องเงินก็จะกลับมาสะอาดและเงาแวบในทันที แต่ถ้าหาซื้อแป้งจิ้งไม่ได้ ใช้แป้งเด็กแทนได้เหมือนกัน นำมาโรยบนเครื่องเงินให้ทั่ว ชัดดูเบา ๆ แล้วนำมาล้างออกด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่อ่อน ๆ ในขั้นตอนสุดท้าย



**3. โซดา** ความซ่าจนหยุดสุดท้ายของน้ำโซดาสามารถกำจัดคราบหมองของเครื่องเงินได้ด้วย ก่อนอื่นผสมน้ำโซดากับน้ำส้มสายชูให้เข้ากัน แล้วนำเครื่องเงินมาแช่ทิ้งไว้สักพัก หลังจากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ๆ ใช้ผ้าขนหนูเช็ดให้แห้งก็เป็นอันเสร็จค่ะ

**4. ฟอยล์อะลูมิเนียม** ก่อนอื่นรองก้นภาชนะด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม จากนั้นเทน้ำ 1 ลิตร และเบกกิ้งโซดา 1 ช้อนโต๊ะ เอาไปต้มให้เดือด แล้วแช่เครื่องเงินหรือสแตนเลสทิ้งไว้ 10 วินาที หากนำขึ้นมาแล้วยังมีคราบหมองอยู่ ใช้เบกกิ้งโซดา ¼ ถ้วยตวง ผสมกับน้ำร้อน 2 ช้อนโต๊ะ นำไปขัดคราบโดยตรง แล้วล้างออกพร้อมเช็ดให้แห้ง

**5. ผงซักฟอก** วิธีนี้ไม่ยากเลยคะ เพียงแค่ละลายผงซักฟอก 1 ช้อนโต๊ะกับน้ำร้อน เทลงในถ้วยอะลูมิเนียมขนาดกลาง นำเครื่องเงินลงไปแช่ทิ้งไว้ 1 นาที หลังจากนั้นก็ขัดล้างจนสะอาด เมื่อเช็ดให้แห้งคราบก็จะหายไป

**6. ขอสมะเขือเทศ** ขอสมะเขือเทศก็ทำความสะอาดเครื่องเงินได้ ด้วยการทาขอสมะเขือเทศลงบนคราบหมอง ใช้ผ้าขนหนูขัดดูเบา ๆ จนคราบน้ำหายไป แต่ถ้าอยากให้เครื่องเงินเงางามเป็นประกาย ก็ให้ทาทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วค่อยถูออก หรือจะใช้แปรงสีฟันเก่าช่วยขัด คราบก็จะออกง่ายขึ้น

**7. แป้งข้าวโพด** หากบ้านไหนมีแป้งข้าวโพดเหลือจากการใช้งาน ให้นำแป้งข้าวโพดมาผสมกับน้ำเปล่า

แล้วคนให้เข้ากัน นำมาทาบนเครื่องเงิน เน้นบริเวณคราบ ทิ้งไว้ให้แห้ง จากนั้นใช้ผ้าขาวบางหรือผ้าขนหนูเช็ดออก ให้เกลี้ยง หรือจะใช้ครีมออฟทาร์ทาร์เช็ดด้วยก็ได้ค่ะ

**8. เจลล้างมือ** เจลล้างมือที่เราพกติดตัวก็ช่วยได้ เพียงหยดเจลล้างมือลงบนผ้าขนหนูหรือฟองน้ำ แล้วนำไปขัด ๆ ถู ๆ เครื่องเงิน โลหะ และสแตนเลสที่มีคราบหมอง ให้คราบจางหายไป แล้วความเงาวับก็จะกลับมาแทนที่



**9. น้ำมะนาวโซดา** น้ำมะนาวโซดาไม่ใช่เครื่องดื่มที่ช่วยดับกระหายได้เท่านั้น แต่มันยังช่วยทำความสะอาดคราบหมองบนเครื่องเงินได้ด้วย แค่นำเครื่องเงินไปแช่ในน้ำมะนาวโซดาสัก 1 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดก็นำขึ้นมาทำความสะอาด คราบก็จะหายไปอย่างเห็นได้ชัด

**10. ยาสีฟัน** วิธีง่าย ๆ แบบนี้หลายคนคงคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี เพียงแค่บีบยาสีฟันลงบนผ้าขนหนูสักเล็กน้อย แล้วนำไปขัด ๆ ถู ๆ เครื่องเงินที่มีคราบหมอง แล้วใช้ผ้าขนหนูสะอาด ๆ เช็ดยาสีฟันออกให้เกลี้ยง เครื่องเงินก็จะกลับมาเงางามและน่าใช้งานอีกครั้ง

**11. น้ำยาเช็ดกระจก** แม้แต่อุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างน้ำยาเช็ดกระจก ก็สามารถนำมากำจัดคราบหมองบนเครื่องเงินได้เหมือนกัน ด้วยการฉีดพ่นน้ำยาเช็ดกระจกลงบนผ้าขนหนู แล้วนำไปขัดเครื่องเงิน โลหะ และสแตนเลสที่มีคราบหมอง เราจะเห็นได้ชัดว่าคราบนั้นหายไปอย่างง่ายดาย

**12. แอลกอฮอล์** แอลกอฮอล์ก็เป็นอีกหนึ่งตัวช่วยในการกำจัดคราบหมองให้หมดไป เริ่มจากผสมแอลกอฮอล์ 1 ส่วน ต่อน้ำเปล่า 4 ส่วน ให้เข้ากันดี แล้วนำผ้าขนหนูชุบแล้วเช็ดทำความสะอาดตรงคราบหมองให้หายไป ความเงางามก็จะกลับมาอีกครั้ง

**13. ซอล์ก** เครื่องเงินที่เก็บสะสมอยู่ตามตู้อาจจะดูหม่นหมองทั้ง ๆ ที่เราไม่ได้หยิบมาใช้ นั่นเป็นเพราะความชื้นและสิ่งสกปรกในตู้ที่เล็ดลอดมาได้ ปัญหานี้แก้ไขได้ง่าย ๆ เพียงแค่นำซอล์กมาวางไว้ในที่ที่เก็บเครื่องเงิน โลหะ และสแตนเลส เพียงเท่านั้นซอล์กก็จะช่วยดูดความชื้นและป้องกันความหมองไม่ให้มาเกาะกิน

**14. แอมโมเนีย** ยาสามัญที่มีติดบ้านอย่างแอมโมเนีย ก็ช่วยทำประโยชน์ได้หลายอย่าง โดยเฉพาะทำความสะอาดเครื่องเงิน โลหะ และสแตนเลสนี้เลยล่ะ แต่ต้องนำแอมโมเนีย ½ ถ้วยตวง มาผสมกับน้ำอุ่น 1 ถ้วยตวง จากนั้นนำเครื่องเงินหมอง ๆ มาแช่ทิ้งไว้ 10 นาที แล้วนำขึ้นมาเช็ดทำความสะอาด คราบก็จะจางหายไป



**15. น้ำส้มสายชู** ความเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูนี้แหละค่ะ ที่ช่วยทำความสะอาดคราบหมองที่เกาะกินเครื่องเงินได้ดี โดยนำน้ำส้มสายชู ½ ถ้วยตวง มาผสมกับเบกกิ้งโซดา 2 ช้อนโต๊ะ แล้วนำเครื่องเงินมาแช่ไว้สัก 2-3 ชั่วโมง นำไปล้างทำความสะอาดในน้ำเย็น เครื่องเงินก็จะกลับมาเหมือนใหม่มาใช้งานอีกครั้ง

**16. น้ำมะนาวและนมผง** ส่วนผสมในสูตรนี้ก็หาได้ไม่ยากเหมือนกัน เพียงแค่นำน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ มาผสมกับน้ำเปล่า 1 ½ ถ้วยตวง และนมผงอีก ½ ช้อนโต๊ะ ให้เข้ากันดี นำเครื่องเงินหมอง ๆ มาแช่ทิ้งไว้ 1 คืน ก่อนจะนำมาเช็ดล้างให้สะอาดในขั้นตอนสุดท้าย

**17. เบกกิ้งโซดาและเกลือ** สูตรนี้อาจจะใช้อุปกรณ์เยอะหน่อย แต่ก็ได้ผลดีเลยละ เริ่มจากนำแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมรองกันถ้วยเอาไว้ เทเบกกิ้งโซดา 1 ช้อนชาลงไป ตามด้วยเกลือ 1 ช้อนชา และน้ำต้มเดือดอีก 1 ถ้วยตวง คนเบา ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วนำเครื่องเงินลงไปแช่ไว้อย่างน้อย 30 วินาที หรืออาจจะมากกว่านั้นถ้ายังมีคราบหมองหลงเหลืออยู่ แล้วค่อยนำขึ้นมาทำความสะอาดปิดท้าย

**18. บอแรกซ์** สำหรับสูตรนี้เริ่มจากนำเครื่องเงินมาวางในภาชนะ แล้วเทบอแรกซ์ลงบนเครื่องเงินให้ทั่ว ทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที แล้วนำผ้าเปียกหมาด ๆ มาขัดเครื่องเงิน จากนั้นค่อยนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำกลับมาใช้งานอีกรอบ