

LA FIBRA ADECUADA PARA TUS TRASTES

Utensilio diseñado para proteger hasta la sartén más delicada.

Las fibras de cocina son artículos de limpieza indispensables en el hogar que puedes encontrar de diferentes diseños y materiales. Estos últimos les otorgan el grado de abrasión, ya que cada una puede ser utilizada en distintos tipos de superficies.

TIPOS DE FIBRA

Abrasivas: hechas de un solo material, su superficie es rugosa y están diseñadas para tallar. Tienen diferentes grados de abrasividad y las más conocidas son las de color verde o negro, según su nivel de fuerza.

Con esponja: también conocidas como fibras doble cara. Tienen una cara suave (esponja absorbente) conformada por espuma de poliuretano o celulosa natural, adecuada para limpiar superficies delicadas, como copas de cristal, tazas y platos; y otra abrasiva de nailon o poliéster para utensilios de cocina, superficies planas y azulejos. Algunas versiones incorporan acabados antibacteriales o microfibras.

Esponja recubierta por la fibra: el contacto con la superficie a limpiar es la fibra que recubre a la esponja. La finalidad de este producto es dotar de una mayor absorción de agua a la fibra y facilitar el tallado con humedad más constante.

Con acabado antibacteriano: contienen un agente antibacteriano que impide el crecimiento de microorganismos.



Identifícalas

Algunas marcas diferencian los niveles de abrasividad por color:

- Negra: abrasión extrema
- Verde: abrasión estándar
- Roja o gris: abrasión moderada
- Azul o blanca: limpieza delicada



No la dejes en una solución jabonosa

Se suele pensar que dejar la fibra en una solución jabonosa, especialmente si es antibacteriana, la mantendrá limpia o incluso desinfectada.

- La fibra puede deformarse o perder su estructura, especialmente si está en contacto constante con la humedad y el detergente, afectando su rendimiento en el tallado.
- Las esponjas y fibras con base de celulosa o espuma de poliuretano tienden a degradarse si permanecen sumergidas por mucho tiempo, lo que acorta su vida útil y reduce su capacidad de limpieza.
- Si la solución jabonosa no se cambia con frecuencia, se convierte en un agente contaminante donde se pueden mezclar residuos de grasa, comida o bacterias del lavado anterior.
- Aunque el jabón tiene propiedades antibacterianas, al estar diluido pierde parte de su eficacia. Además, el agua tibia, restos orgánicos y jabón se convierten en un medio de proliferación para bacterias resistentes.

Para ayudarte a saber cuál es la fibra adecuada según el tipo de superficie a limpiar, te mostramos la siguiente tabla:

Tipo de fibra	Composición principal	Nivel de abrasión	Usos recomendados	Superficies adecuadas
Abrasiva sola	Nailon, poliéster, polipropileno (en algunos casos, partículas minerales como óxido de aluminio para potenciar el efecto abrasivo)	Alto	Sartenes, parrillas y utensilios metálicos Eliminan la suciedad adherida o grasa carbonizada	Superficies resistentes al tallado
Con esponja	Poliuretano o celulosa más nailon/poliéster y polipropileno	Medio	Vajilla, azulejos, vidrio y acero inoxidable	Superficies delicadas/moderadas
Suave (solo esponja)	Nailon o poliéster sin partículas abrasivas	Bajo	Limpieza ligera y mantenimiento diario	Vidrio, cerámica y plásticos