

Nuevos lavavajillas elevan la temperatura al extremo para diluir grasa y matar bichos

# Doctora en Química aclara por qué el agua fría deja la loza sucia



La nueva Mademsa 14 BZG alcanza 70° en su función de "Higienizar".

DAVID VELASQUEZ

WILHEM KRAUSE

**D**ado lo caro que está el gas o lo sensible que sea su piel puede que prefiera lavar la loza con agua fría. Pero tenga algo en claro: el agua fría no es efectiva para eliminar grasa y residuos, lo que puede resultar en loza pegajosa, con restos de alimentos o una capa aceitosa.

"El calor rompe más fácilmente las grasas presentes en los alimentos que quedan en la loza, lo que facilita su eliminación. Elevar la temperatura del agua también ayuda a que el detergente actúe de manera más eficiente, por factores físico-químicos", explica Pamela Sepúlveda, doctora en química y académica del Centro de Nanotecnología Aplicada de la U. Mayor.

Nuevos modelos de lavavajillas están llevando esta lógica al extremo, elevando la temperatura del agua a niveles superiores a lo que un humano podría resistir. Tal es el caso del Mademsa 14 BZG, que en su función de "Higienizar" alcanza 70 grados Celsius.

Para ponerlo en perspectiva, en las termas la temperatura del agua varía entre 35 y 40 grados; si intentara lavar a mano a 70° no

## Modelos Mademsa y Samsung alcanzan 70°C, lo que facilita la acción del detergente.

sólo sentiría un dolor intenso, sino que podría desarrollar ampollas e incluso sufrir quemaduras.

"Esta característica puede ser un diferenciador importante, ya que no todos los lavavajillas alcanzan temperaturas tan altas", comenta Alfonso Flores, country manager de la marca. ¿La promesa? Que a esa temperatura se elimina el 99,99% de las bacterias en platos, vasos y cubiertos.

Antes de seguir, una duda para la química Pamela Sepúlveda: ¿qué tipo de loza se podría lavar bien con agua fría? "Serviría para usar desengrasantes más abrasivos que

un lavaloza tradicional o también al usar algunas técnicas más físicas, como dejar en remojo la loza o el sartén y restregar como se hace con la ropa, o con el empleo de esponjas más abrasivas. No es lo mejor, pero igual se puede en caso de no tener agua caliente", responde.

Flores subraya que no puede meter cualquier cosa al lavavajillas. "En general, los utensilios de plástico no resistentes al calor, los cubiertos con mangos de madera, porcelana o nácar y los utensilios de estaño o cobre no deben ser lavados a altas temperaturas. Se

debe tener cuidado con los utensilios de vidrio y ciertos tipos de plásticos que pueden deformarse o dañarse con el calor".

### Sanitizador

Leo Miranda, master trainer de Samsung, cuenta que la joya de la corona de la marca en lavavajillas es el modelo de 14 cubiertos con SmartThings, que permite controlar diferentes programas de lavado vía celular.

"Tiene la opción de lavado a media carga o carga completa. La instalación de estos productos es estándar. No se necesita nada especial, solo una toma de agua y un desagüe", aclara. Este modelo cuenta con un sistema de apertura automática en la puerta, para eliminar el vapor tras finalizar el ciclo de limpieza y también alcanza 70°C en la función "Sanitizar".

Pamela Sepúlveda confirma que 70 grados son una buena temperatura para asegurar la destrucción de bacterias. "Creo que basta para cumplir el objetivo de eliminación de grasas y, además, se eliminan virus y bacterias. Si trabajara con temperaturas mayores, por ejemplo 100 grados, el agua se evaporaría y no podríamos lavar".

## Depósito de mugre

La influencer Camila Yanes, alias "Clean Shein", especialista en limpieza doméstica, opina que un problema de los lavavajillas es que se suelen convertir en un espacio de almacenamiento de mugre. "Me ha tocado ir a varias casas que tienen y me dicen que no es necesario que lave, pero cuando abro el lavavajillas ahí está toda la loza sucia, jajajá".

Personalmente, ella opta por lavar todo a mano con guantes. "Prefiero mil veces hacer la pega yo. Obviamente hay personas a las que les facilita mucho la vida, pero si quieren lavar un sartén en el lavavajillas igual tienen que enjuagarlo antes. Yo prefiero mil veces lavarlo de una y listo".