

# Los 10 errores más comunes al lavar los platos que se deben evitar

16/08/2025



Estos errores no solo afectan a quienes **lavan a mano**, sino también a quienes usan **lavavajillas**, ya que su mal uso también puede perjudicar el resultado. A continuación, te contamos cuáles son los diez errores más comunes al lavar los platos y cómo evitarlos para asegurar una **vajilla verdaderamente limpia**.

about:blank

## Los 10 errores más comunes al momento de lavar los platos

### 1- Lavar los platos con una esponja sucia

La **esponja** es un elemento clave al lavar los platos a mano, y

su estado puede marcar la diferencia entre una limpieza efectiva y una posible contaminación. Usar una **esponja sucia** es como intentar limpiar una superficie con un trapo lleno de gérmenes, con el agravante de que los platos entran en contacto directo con los alimentos.



Es fundamental evitar guardar la vajilla cuando todavía está húmeda Foto: Unsplash

No es necesario cambiarla todos los días, pero sí es fundamental **higienizarla a fondo cada dos o tres días**, y **reemplazarla por una nueva cada 15 o 20 días** para evitar la acumulación de bacterias.

## **2- Enjuagar los platos antes de usar el lavavajillas**

Muchas personas piensan que **enjuagar los platos** con una esponja antes de colocarlos en el lavavajillas ayuda a eliminar la grasa y los restos de comida, facilitando así su limpieza. Sin embargo, este paso no solo es innecesario, sino que puede resultar contraproducente.

Los **detergentes para lavavajillas** están especialmente formulados para actuar sobre platos sucios, por lo que el prelavado puede **reducir su efectividad**. De hecho, enjuagar los platos previamente puede interferir con los sensores del lavavajillas y hacer que el lavado sea menos eficiente.

### **3- Utilizar detergente en exceso**

Usar mucho detergente no asegura una mejor limpieza de los platos; de hecho, puede tener el efecto contrario. Un exceso de jabón puede dejar una capa gelatinosa sobre la vajilla, **difícil de enjuagar y poco higiénica**. Según los especialistas, lo ideal es aplicar solo unas gotas de detergente en la esponja –especialmente si se trata de una fórmula concentrada– para lograr una limpieza efectiva sin residuos.



Regular la temperatura del agua al lavar los platos es clave Foto: Unsplash

## **4- Lavar con la pileta de la cocina sucia**

Antes de comenzar a lavar los platos, es fundamental asegurarse de que la **pileta esté limpia**, ya que las bacterias acumuladas en la bacha pueden contaminar los utensilios durante el lavado. Lo mismo aplica al lavavajillas: es importante realizar una limpieza periódica para mantener su buen funcionamiento.

Lo recomendable es higienizarlo cada dos semanas, aunque la frecuencia puede ajustarse según el nivel de uso. Esta práctica no solo elimina malos olores, sino que también **mejora la eficiencia del lavado**, ya que los residuos de comida y jabón pueden afectar el rendimiento del aparato.

## **5- Que el agua salga muy caliente o muy fría**

**Regular la temperatura del agua** al lavar los platos es clave tanto para lograr una **limpieza efectiva** como para cuidar la salud de quien realiza la tarea. El agua demasiado caliente puede provocar quemaduras o dañar la piel, incluso usando guantes, mientras que el agua fría dificulta la eliminación de la suciedad, ya que el calor facilita el desprendimiento de grasa y restos de comida.

En el caso del lavavajillas, se aplica el mismo principio: si permite ajustar la temperatura, lo ideal es que alcance unos 48 °C para garantizar una **limpieza óptima**.

## **6- Utilizar el jabón del lavavajillas para lavar a mano**

En este caso, ninguna de las dos opciones es adecuada: usar detergente para lavavajillas al lavar a mano, o aplicar el

detergente convencional para esponja dentro del lavavajillas, puede ser contraproducente. No solo se compromete la eficacia del lavado, sino que también se corre el **riesgo de causar daños importantes**.

En el primer caso, puede **irritar la piel** debido a su composición más agresiva, y en el segundo, puede **afectar el funcionamiento del lavavajillas** y generar un exceso de espuma que podría derivar en fallas o desbordes.

## **7- Guardar los platos sin secar**

Es fundamental evitar guardar la vajilla cuando todavía está húmeda. Aunque se trate de platos de uso diario que se volverán a utilizar en poco tiempo, la humedad favorece la **formación de moho** y puede contaminar el interior de las alacenas.

## **8- Sobrecargar el lavavajillas**

Con tal de evitar múltiples lavados, muchas personas llenan el lavavajillas al máximo. Sin embargo, esto puede resultar contraproducente: los platos **no se lavan de manera uniforme** y el exceso de carga puede afectar el funcionamiento del equipo.



Antes de comenzar a lavar los platos, es fundamental asegurarse de que la pileta esté limpia Foto: Unsplash

## 9- Meter en el lavavajillas cosas que se deben lavar a mano

No todos los utensilios son aptos para lavavajillas. Elementos como tablas y cucharas de madera, cristalería delicada, ollas o sartenes específicas pueden **deteriorarse por el calor intenso** y el tipo de detergente que se utiliza en estos equipos. En estos casos, lo mejor es lavarlos a mano para prolongar su vida útil.

## 10- Dejar platos sucios en la pileta

Siempre que sea posible, es recomendable lavar los platos poco después de usarlos. Acumular vajilla sucia durante horas –como dejar los platos del almuerzo para la noche– favorece la **proliferación de bacterias**, genera malos olores y vuelve más difícil la limpieza posterior.

Fuente: Canal 26