

Práctico: Cómo limpiar el moho de la goma de la heladera con un truco casero

17/09/2025



La goma de la heladera siempre tiende a ensuciarse o acumular moho, debido a la humedad constante, restos de alimentos que pueden quedar o falta de ventilación. Si bien quitarlo parece todo un desafío, existe un truco para hacerlo de forma rápida y en simples pasos.

Para dejar la goma limpia y desinfectada, sin necesidad de productos químicos fuertes, solo vas a necesitar vinagre blanco, bicarbonato de sodio, un paño suave y un cepillo de dientes viejo.

Cómo eliminar el moho de la goma de

la heladera

1. En un recipiente, **mezclá partes iguales de vinagre blanco y agua tibia**. Si querés potenciar el efecto desinfectante, agregá una cucharadita de bicarbonato de sodio.
2. **Humedecé un paño con la solución y pasala por toda la goma**, prestando especial atención a los pliegues donde suele acumularse el moho.
3. **Esperá unos 10 minutos** para que el vinagre y el bicarbonato hagan su trabajo y eliminen bacterias y hongos.
4. Usá un paño limpio un cepillo de dientes viejo para **frotar la goma y remover los restos de moho**. Evitá los objetos metálicos para no dañar la superficie.
5. **Pasá un paño humedecido solo con agua** para retirar los restos de la mezcla y después secá bien la goma con un paño seco. Mantener la goma seca es clave para que el moho no vuelva a aparecer.

Para evitar que el moho regrese, **limpiá la goma de la heladera al menos una vez por mes** y asegurate de que la puerta cierre bien para que no entre humedad de más.

Fuente: TN