Gjør ovnen klar for påskelammet

Lammemiddagen er en av påskens gamle tradisjoner – og for mange et kulinarisk høydepunkt. Sørg derfor for at stekeovnen er klar for jobben.

Av ifi.no



Mange er nok skyldige i å vie litt for lite oppmerksomhet til ovnen når den ikke er i bruk. Vi tar ut pizzaen og slenger igjen døra – «Out of sight, out of mind». Tar du derimot en titt inn, vil du antakeligvis se innbrente matrester og skitne ovnsvinduer. Fett, smeltet ost og tomatsaus har fest langs ovnsveggene. Det er ikke et vakkert syn.

– Stekeovnen får gjennomgå på de fleste kjøkken. Her skal svinestek, pizza og lasagne godgjøre seg. Det er ikke rart den blir skitten, sier Trine Bråthen hos Kemetyl.



Frister det å sette påskelammet inn i en ovn som ser slik ut?

Redningen

Bråthen anbefaler at du tar i bruk spesialmidler for ovn når du skal rengjøre.

– Du bør bruke et relativt kraftig rengjøringsmiddel når du skal vaske ovnen. Det sitter fast mye fett og sot, som krever spesialmidler, sier hun.

Hun anbefaler BBQ & Oven Cleaner

, en rengjøringsspray spesielt lagd med tanke på rengjøring av grill, ovn og peis.– Det er en super spray hvis du skal fjerne fett og sot fra ovnen. Også glassdøren i ovnen, som ofte ikke er et pent syn, er enkel å få ren, sier Bråthen.



BBQ & Oven Cleaner fra Kemetyl er spesielt utviklet for å fjerne fett og sot fra stekeovnen.

Spray – tørk – skyll

Fremgangsmåten er enkel: spray, tørk og skyll.

– Du trenger bare å spraye på, la det virke i rundt 30 sekunder, og så tørker du av. Etterpå bør du skylle av med rikelig med vann. Har du veldig skitten ovn, der det har festet seg mye smuss og fett, bør du la sprayen virke litt lenger – i omtrent 1 minutt, forklarer Bråthen.

Og det er ikke bare etter de store måltidene stekeovnen bør få en runde rengjøring. Trår du til før du setter påskelammet i ovnen, unngår du mye matos fra fastbrente rester. I tillegg er det hyggeligere å lage mat og invitere gjester på middag når det er rent.



Stekeovnen på kjøkkenet får gjennomgå. Fettsprut og sot gjør ovnsvinduet til et lite vakkert syn.

Vask regelmessig

Vi er nok mange som ikke rengjør stekeovnen før det lukter brent hver gang vi åpner døren. Ifølge Bråthen er dette et tegn på at du bør finne fram sprayen litt oftere.

– Du bør rengjøre ovnen før den er helt nedgriset og tilsotet. Da blir jobben mye enklere. Gå heller over med rengjøringsspray med jevne mellomrom, så slipper du å ligge på alle fire med hodet inn i ovnen og skrape av matrester når det har gått for langt, råder Bråthen.

Rå kraft

Krefting tilbyr en tilsvarende løsning i Plumbo Rengjøring Ovn & Grillrens. Denne er også laget spesielt for å hamle opp med innbrent fett og sot.

Der andre vanlige rengjøringsmidler ikke er nok, er det altså lurt å prøve seg med spesialmidler. Da vet du at de er utviklet med tanke på nettopp den jobben du står ovenfor. Finn derfor fram motet og sprayen, og gjør ovnen klar for påskelammet!



"When all else fails"... Da kan man alltids ty til Plumbo.

Mer informasjon:
Krefting