Fire veier til et strøkent kjøkken

Et av husets viktigste rom fortjener litt ekstra oppmerksomhet. Her er fem nyttige vedlikeholdstips til kjøkkenet.

Av ifi.no



1. Dråpetesten

En benkeplate i tre trenger omsorg i blant. Det er enkelt å vite når du må finne frem oljen igjen. Bare drypp litt vann på benken. Hvis vanndråpene perler seg, kan du vente litt. Flyter de derimot ut og trekker inn i treverket, er det på tide med pleie. Velg en hardvoks- eller naturolje som er egnet for benkeplater.



DRÅPETESTEN: Ta dråpetesten nå! (Foto: WOCA)

2. Hold rør og avløp åpne

Tette rør fulle av matrester er det ingen som ønsker seg. Vannet kommer seg ikke gjennom, det begynner å lukte og rottene fryder seg. Heldigvis er det enkelt å forebygge. Bare gi rørene en jevnlig rens med et flytende rensemiddel. Det er enkelt, effektivt og gjør at du slipper full stopp i avløpet og unngår vond lukt.



FOREBYGGENDE: Med preventive tiltak kan du unngå tette rør og vond lukt. (Foto: Alfort)

3. La flatene skinne

Rustfritt stål bør skinne på kjøkkenet. Men med bare såpe og vann kan det lett oppstå skjolder. Her bør du ty til spesialmidler, som stålglans, møbelrens eller rett og slett engangswipes som er beregnet for å fjerne maling, lim og fett fra hendene.



STÅLGLANS: Rustfrie overflater på kjøkkenet trenger stell og pleie. Vann og såpe kan lett gi skjolder. Derfor finnes det spesialprodukter. (Foto: Anne Manglerud/ifi.no)

4. Hold ovnen ren

Sett av litt tid til å rengjøre ovnen, så slipper du unødvendig matos og lukten av brente matrester. Venter du for lenge, blir jobben vanskeligere og mer tidkrevende. Spesialmidler på spray er effektivt og enkelt. Bare spray på, la det virke litt og tørk av med vann, og vipps – ovnen er ren!



HARDT: Stekeovnen får gjennomgå. Gi den en rens. (Foto: Kristian Owren/ifi.no)

Mer informasjon:

Alanor
Alfort
Krefting
Osmo
WOCA
IBG
Jordan
Casco
Fibotex