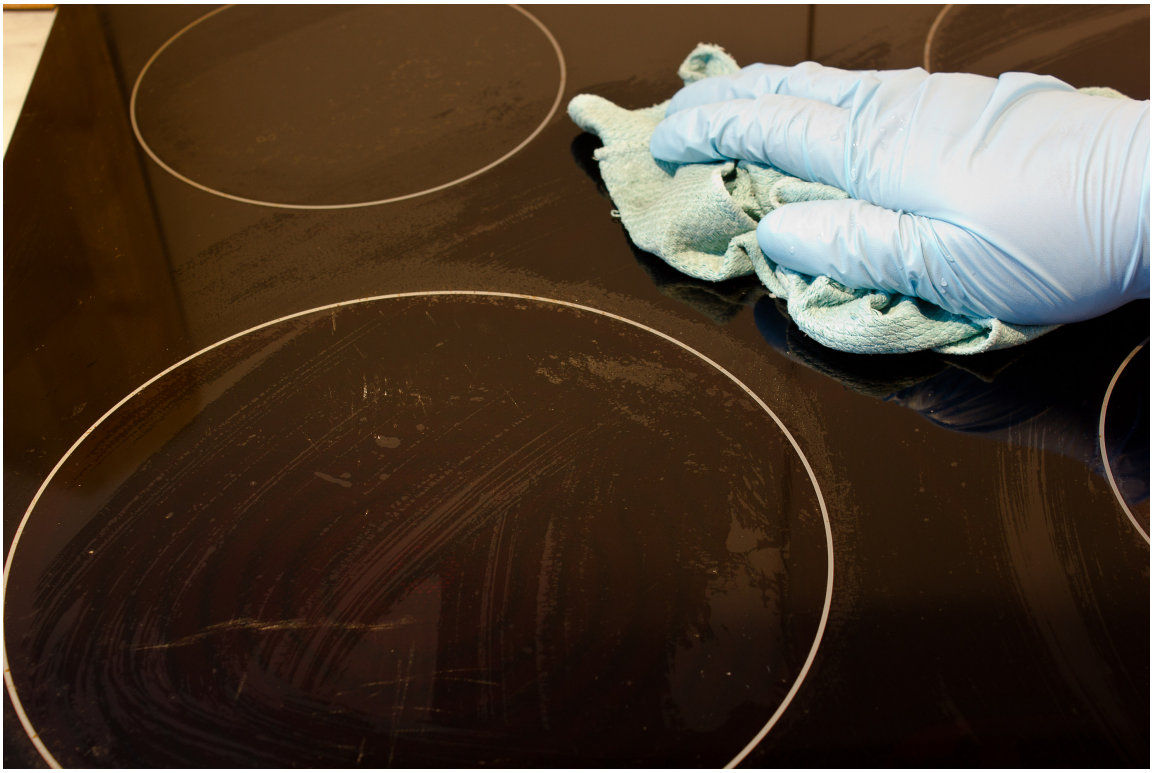
Ut med innbrent smuss

Med jevnlig rengjøring av komfyr og stekeovn, står du alltid klar til kokkelering av de lekreste måltider.

Av Chera Westman/ifi.no, ifi.no



Fastbrente rester av en aldri så delikat middag er lite lekkert neste gang du skal bruke kokesonen. Både stekeovn, komfyr og avtrekksvifte har av og til behov for en mer grundig rengjøring enn den vanlige avtørkingen etter bruk gir.

– Fett og kjøttsaft som har rent over, og annen gammel moro i bunnen og på vegger i stekeovnen, får neste måltid til å lukte svidd, sier Inger Løvaas hos Krefting.

Grønnsåpe, bakepulver, eddik og sitron blir anbefalt i mer eller mindre effektive kjerringråd fra oldemors dager. Virkelig effektiv blir rengjøringen med moderne midler, spesielt tatt frem for dagens stekeovner, keramiske platetopper og vår tids matvaner.



KOKKEKLAR: Fingermerker, støv på viften og rester av tidligere middager i stekeovn og på koketoppen fjernes enkelt og raskt med moderne rengjøringsmidler. (Foto: Chera Westman/ifi.no)



BRENT: Innbrente matrester i stekeovnen er ikke særlig lekkert. (Foto: Mari Andersen Rosenberg/ifi.no)

Her er tre tips til å holde kokesonen ren:

1. Avtrekksviften

Kjøkkenviften og andre gjenstander av børstet stål er penest når de er blanke. Støv, fingermerker og fett synes godt, men er enkelt å fjerne. Spesialmidler for stål og metall gjør skinnende rent og motvirker nye fingermerker og annen tilsmussing. Etterpå får flaten fin glans uten skjolder og striper. Bruk det gjerne på andre metallflater på kjøkkenet også, som kjøleskapet, komfyren, mikrobølgeovnen, kaffetrakter og brødristeren.



BLANKT AVTREKK: Hold flasken loddrett og spray rett på området som skal rengjøres. La det virke et par minutter og tørk deretter rent med klut eller lofritt papir. (Foto: Chera Westman/ifi.no)

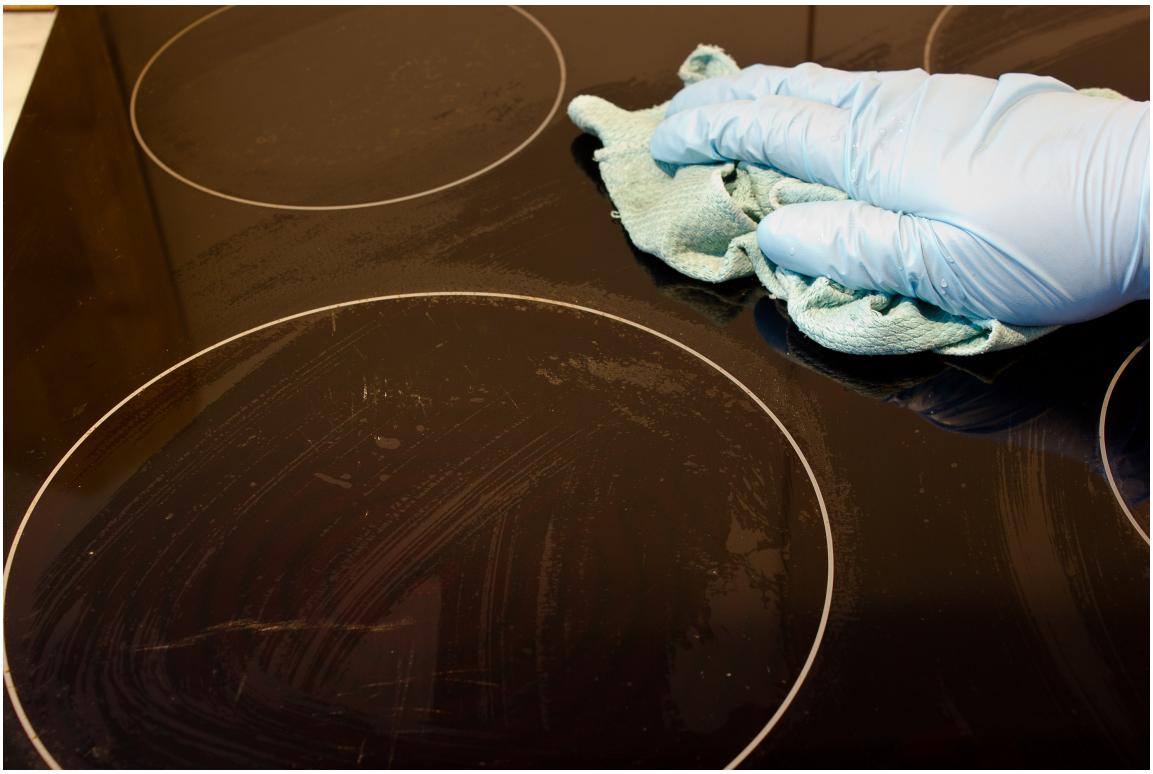
2. Koketoppen

Størknede matrester på en keramisk platetopp fjernes enkelt og raskt med en vindusskrape med barberblader som er beregnet for fjerning av maling og lignende på vindusglass. Deretter tørkes glassplaten av med et rengjøringsmiddel beregnet for glass- og keramikkflater. Det er viktig at middelet ikke inneholder slipemidler som kan gi riper eller kjemikalier som etterlater rester som kan svi fast på platetoppen.

–– Er det mye fett på koketoppen, kan du gjerne bruke en fettløser først, sier Inger Løvaas.



VINDUSSKRAPE: I tillegg til å fjerne malingrester fra vinduet, kan du bruke vindusskrapen til å skrape vekk innbrent fett og størknede matrester. Rengjør uten å ripe. (Foto: Jordan)



RIPEFRITT: Keramisk platetopp rengjøres med et rengjøringsmiddel uten skureeffekt og som ikke etterlater skjolder på overflaten. (Foto: Chera Westman/ifi.no)

3. Stekeovnen

Løst smuss fjernes enkelt ved å tørke ut av stekeovnen etter bruk, men for innbrente rester må sterkere lut til. Stekeovn, grill, komfyrtopper, gryter, stekepanner, ildfaste former og bakeformer kan gjøres rent raskt og enkelt med spesialmidler for ovner, peiser og grillutstyr.

– Å holde kokesonen ren og fresh er ingen stor oppgave med riktige midler og regelmessig bruk av dem, sier Lars Gomnes hos Alfort.



STEIKE RENT: Spesialmidler for ovn og grill fjerner også gjenstridige flekker og fastbrente matrester i stekeovnen, så den blir klar for et nytt måltid. (Foto: Chera Westman/ifi.no)

Mer informasjon:

Krefting

Alfort

Jordan