Disse stedene bør du vaske oftere

Når var sist du vasket håndtaket på døren inn til badet? Eller tok en titt inn i stekeovnen? Eller rengjorde servantarmaturen? Det er nok mange av oss som er skyldige i å vaske disse stedene litt for sjeldent. Her er seks steder du nok kunne vasket oftere.

Av ifi.no



For å få mest mulig effektiv rengjøring av de ulike flatene, er det viktig at du velger rengjøringsmiddel som er spesielt utviklet til flaten/materialet du skal vaske. Her er noen steder du nok bør vaske oftere enn du allerede gjør:

Benkeplaten

Der vi lager mat, bør det alltid være rent. Og selv om det ikke ser spesielt skittent ut, kan det være bakterier, smuss og belegg fra oljer og lignende som legger seg til rette her. Vask benkeplaten oftere enn du tror er nødvendig. Hvordan rengjøringsmiddel du bør bruke, avhenger av materialet på benkeplaten.

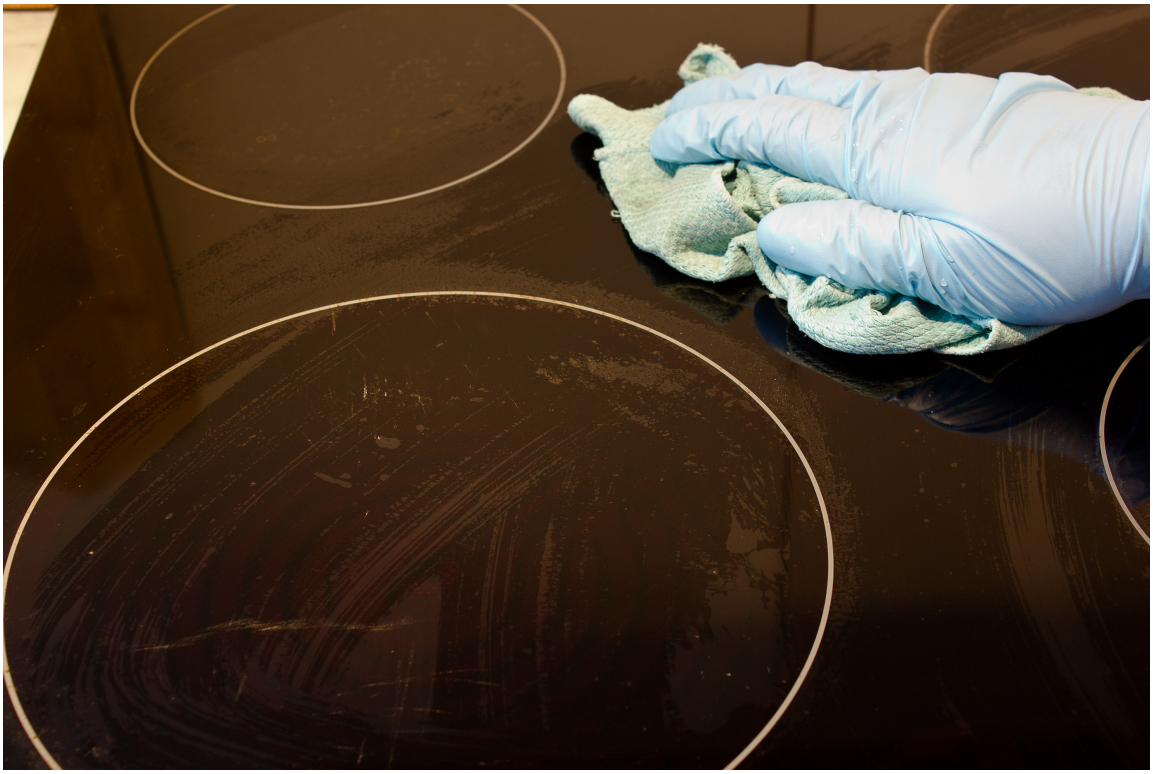


OFTE: Det er visse steder i hjemmet som bør vaskes oftere enn andre.

Kokesonen

Matfett fra stekepannen, olje og matsøl gjør platetoppen til det perfekte målet for kluten og rengjøringsmiddelet. Her bør du gjerne tørke av etter hver gang du har kokkelert. Da blir det hyggeligere å lage mat neste gang, det samler seg mindre skitt og bakterier og det blir enklere å få løs belegget som legger seg her. Ha en fettløsende spray stående, så går du raskt over platetoppen.

Det er ikke så vanskelig å huske på å vaske platetoppen jevnlig. Med matsølet som oppstår etter en runde på kjøkkenet, er det enkelt å gå raskt over med sprayen. Men et sted som kanskje oftere glemmes, er sprutsonen over platetoppen. Det faller oss, av en eller annen grunn, ikke like naturlig å vaske her. Men faktum er at det søles og sprutes minst like mye på sprutsonen som på platetoppen. Det er jo en grunn til at dette området har fått kallenavnet sitt. Her er det for så vidt viktig å ta hensyn til materialet du har på veggen. Fliser, glassplate, maling, tapet – de har alle ulike anbefalinger for vasking.



PLATETOPP: Der matsøl og fett spruter, bør du rengjøre ofte.

Stekeovnen

Når var sist du tok en skikkelig vask inni ovnen? Ikke vent til det lukter brent. Matrester som svir seg fast til ovnflaten blir vanskeligere å få bort jo lengre det sitter. Det er bedre å gå raskt over jevnlig, enn å vente til du må ligge på alle fire og skrubbe i en time.



STEIKE RENT: Ikke vent til matrestene har rukket å svi seg fast i stekeovnen. Da blir det mye vanskeligere å få bort.

Vasker og armaturer

Gamle matrester, sauser og fett skylles ned i kjøkkenvasken, og på badet spytter vi ut tannkrem og vasker bort bakteriene fra hendene. Allikevel glemmer vi ofte å vaske vaskene! De skylles bare med litt vann i forbindelse med våre daglige gjøremål, men husk på at også vaskene trenger skikkelig rengjøring. Det blir ikke rent bare av at det renner vann her titt og ofte.

Tenk også særlig på armatur på både kjøkken og bad. Særlig på bad er det viktig å gå over armatur med klut og et desinfiserende rengjøringsmiddel. Her legger vi igjen mye bakterier.



VASK OG ARMATUR: På badet bør du være ekstra nøye med rengjøringen. Tenk på alle bakteriene som samler seg i vasken og på armaturen.

Toalett og toalettsete

Dette bør ikke komme som noe sjokk: toalettet bør vaskes mye oftere enn det sikkert gjør. Særlig setet, spyleknappen på eller over toalettet og nedi toalettskålen har godt av en rengjøring ofte.



TOALETT: Det sier seg selv at toalettet har godt av jevnlig rengjøring.

Dør- og skaphåndtak

Alle steder der hendene ofte er borti, bør egentlig vaskes mye oftere enn de fleste av oss gjør. Vi er nok mange som er skyldige i å ikke rengjøre dørhåndtak og håndtak til skap på for eksempel kjøkken og bad. Men det er helt logisk å gi disse en ekstra omgang med rengjøringssprayen og kluten, for her samler det seg mye bakterier.



DER HENDENE ER: Håndtak på dører og skap er typiske steder som vi lett glemmer å vaske, selv om det er et av stedene vi er mest borti med hendene.