

Hold avløpet åpent hele jula

Husk å vedlikeholde rørene, da holder avløpet seg åpent hele julen.

Av Chera Westman/ifi.no, ifi.no



Ha som regel å alltid la fett fra ribbe, pinnekjøtt og lutefiskbacon avkjøles slik at det stivner før du kvitter deg med det. Fettet skal aldri ned i avløpet – tørk det isteden opp med litt kjøkkenpapir, før du tar oppvasken.

Fettrestene blir nemlig deilig mat for kloakkrottene. Dessuten kan fett som størkner i rørene danne også klumper der matrester og annet setter seg fast. Resultatet kan bli helt eller delvis tette rør – både hos deg og i hele nabolaget.



JULEFEST: Matrester og fett som spyles ned i avløpet blir til festmiddager for rottene som bor i kloakken.

Vær føre var

Hvis du er forsiktig med hva du slår ut i vasken, og samtidig vedlikeholder avløpet kan du unngå mye problemer.

– Heldigvis finnes det enkle forebyggende tiltak, som gjør at du unngår den største krisen hvis fett og allikevel skulle finne veien ned i vasken. Det grønne alternativet er å putte en pinne med avløpsrens i avløpet hver måned. Plumbo Naturent er en biologisk avløpsrens som tilfører avløpet enzymer og mikroorganismer som kontinuerlig bryter ned fett, oljer og alt organisk materiale. Pinnene holder rørene åpne, og fjerner også dårlig lukt fra avløpet, sier Inger Løvaas hos Krefting.

Plumbo Naturent kommer også som gel som over natten gjør avløpet rent på naturlig vei, helt uten bruk av kjemikalier.



FLYTENDE FETT: Fett som ikke størknes helles i en tett beholder, for eksempel en tom melkekartong, og leveres til gjenbrukstasjonen.

Når det stopper opp

Er vasken blitt tett, kan en effektiv proppløser eller avløpsåpner gjøre jobben som en rørlegger med stakefjær eller høytrykksspyling av rørene ellers må ta seg av. Begynner vannet å renne sakte unna eller lage surklelyder i kjøkkenvasken, er det også på tide med en liten innsats.

– Blir det likevel et akutt stopp, er det enkelt og trygt å bruke en sterk avløpsåpner i form av en tyktflytende gel. Denne løser effektivt propper av matrester, såpe og fett, sier hun.

Flytende avløpsåpnere er enkle i bruk, effektive og skader ikke rørene. De er stort sett tyngre enn vann, noe som gjør at midlene raskt synker ned hvor proppen sitter og løser den opp.

Ha gjerne en boks med rørvask eller avløpsrens stående i bøttekottet, i tilfelle det blir stopp en dag butikken ikke er åpen.



AVLØPSÅPNER: Pinnene med avløpsåpner stikkes ned i avløpet for å forhindre vond lukt og tette rør.



KJEMIKALIEFRI: Plumbo Naturent inneholder tre ulike enzymer og mikroorganismer som bryter ned fett, oljer og alt organisk materiale.

Slik fjerner du fett

Avkjølt, stivnet fett fjerner du med tørkepapir og kaster i matavfallet. Fett som ikke stivner, samler du i tett emballasje og leverer på din gjenbruksstasjon. Kilde: fettvett.no

Mer informasjon

- Krefting: <http://www.krefting.no>