Romjulsvasken - En nødvendighet

Julen kan gå hardt for seg og med mange gjester og stor aktivitet i huset kan det raskt bli nødvendig med litt rengjøring før det braker løs igjen på nyttårsaften. Vi har satt sammen en liste for hva du bør prioritere å vaske i tillegg til tips til hvordan du løser de ulike oppgavene.

Av Iver Valkvæ/ifi.no, ifi.no



Vaskeekspert



Heidi Sanne hos Krefting & Co kommer med mange nyttige tips til romjulsvasken.

I desember står den årlige julevasken på listen over ting som må gjøres, men også i romjulen kan det være nødvendig med en vask etter mye matlaging og gjester i huset. IFI.no besøkte vaskeekspertene i Krefting & Co i deres lokaler i Bærum for å spørre om råd.

Kjøkken

Kjøkkenet er ett av de mest brukte rommene i huset under jul- og nyttårsfeiringer. Ribbe, pinnekjøtt, lutefisk og kalkun pryder norske kjøkken hver jul og nyttår. Slik mat er ofte rik på fett, som har en tendens til å sette seg der det ikke skal.

– Fett på kjøkkenet er nok veldig vanlig i tiden mellom jul og nyttår. Faktisk er det mange som håndterer fettet fra panner og kjeler feil. Alt for mange heller fettet rett i sluket i vasken. Det blir mat til rottene, og dette bør vi unngå. Hell fettet i en tom drikkekartong før det har stivnet, og kast det i restavfallet, sier Heidi Sanne hos Krefting.

– Stivnet og avkjølt fett kan du fjerne med en slikkepott og kaste i matavfallet eller i restavfallet, legger hun til.



FETT: Alt for mange heller stekefettet rett i kjøkkensluket, det bør du unngå. Hell heller fettet i en tom drikkekartong før det stivner, og kast det i restavfallet.

Stekebrett og platetopp

– Skal du få bort fett er det lurt å bruke en spray som inneholder fettløsende stoffer. Et sted det fort samler seg fett er på platetoppen, sier Sanne.

1. Fukt en mikrofiberklut, og vri den godt opp.

2. Spray fettløser på kluten og ikke mot platetoppen for å minimere sprøytetåke i luften.

3. Vask godt over et par ganger, - skyll og vri opp kluten mellom hver gang.



FETTLØSER: Platetoppen og benken rundt blir ofte fulle av stekefett etter mye bruk. Da er det fint å få fjernet fettet med en fettløsende spray.



SPRAY I KLUTEN: For å minimere sprøytetåke i luften, sprayer du fettløseren på kluten.

Stekebrett

Et stekebrett med skikkelig fastbrent fett kan være utfordrende å rengjøre, men med riktig rengjøringsmiddel og en skrubbesvamp kan du rengjøre det effektivt.

– Det du trenger er en god ovn- og grillrens spray og en skrubbesvamp, sier Sanne.

Slik gjør du det:

1. Spray brettet med ovn og grillsrens, og la det virke i 20-30 minutter.

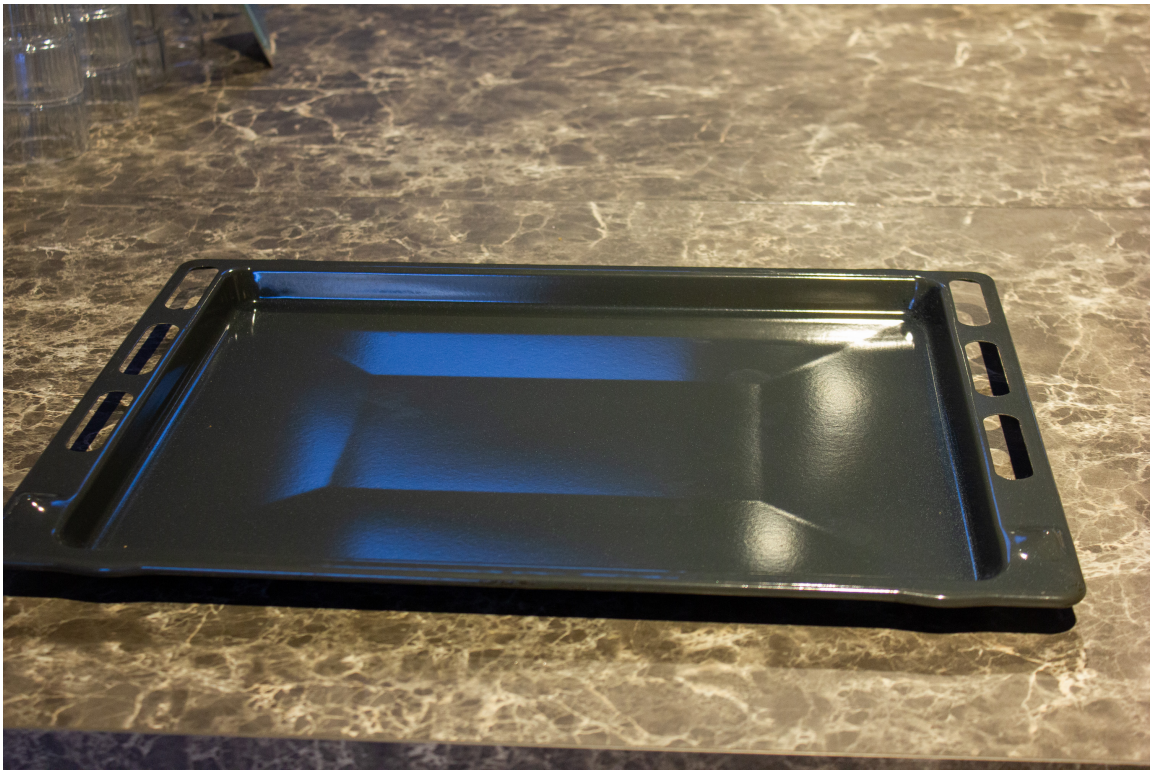
2. Bruk en oppvaskkost eller en skuresvamp og gå over brettet. Skyll med varmt vann og gjenta prosessen flere ganger om nødvendig. Husk å bruke hansker!



SPRAY PÅ: Bruk en ovn og grillrensspray og la det virke i ca. en halv time.



SKUR GODT: Bruk en oppvaskkost eller en skuresvamp og gå over brettet. Skyll med varmt vann og gjenta prosessen flere ganger om nødvendig .



SKINNENDE RENT: Så rent ble stekebrettet etter vask.

Badet

Badet er også et rom som er godt brukt gjennom høytiden, og det er viktig å holde det rent med mange

gjester inn og ut av huset.

Vask og sluk

For å få slukene rene er det lurt å bruke en avløpsåpner eller avløpsrens.

– En avløpsåpner vil åpne opp rørene i sluket, men kan også benyttes i toalettet, sier Sanne.

– Et produkt som fungerer godt er «Plumbo Heavy Gel». Det er viktig å holde flasken stødig når du skrur av korken for å unngå søl. Bruk alltid hansker når du bruker sterke rengjøringsmidler.

– Om du har hatt mye besøk i julen og trenger å få vasken ren i raskt, kan du bruke en rengjøringsspray på en fuktet mikrofiberklut som du drar over de skitne overflatene, legger hun til.



TETTE RØR: En avløpsåpner vil åpne opp rørene i sluket, men kan også benyttes til toalettet.

Slik renser du sluket med «Plumbo Heavy Gel»:

1. Åpne flasken på et stødig underlag - bruk riktig verneutstyr.

2. Hell produktet i sluket på vasken, 150-200 ml er nok.

3. La det virke i 15-20 minutter.

4. Skyll med varmt vann. Kok gjerne opp vann med en vannkoker, sånn at det første vannet du heller i sluket er kokende. Etterskyll med varmt vann fra kranen.

Det er også mulig å gjøre forebyggende tiltak slik at slukene i vasken ikke tetter seg like lett neste gang.

– Du kan nå få biologiske avløpsrensere i form av pinner, som du slipper ned i sluket en gang i måneden. Pinnene er små og enkle å bruke. Produktet bryter ned fett og annet organisk materiale, i tillegg til at det fjerner vond lukt, sier Sanne.



KOKENDE VANN: Det første vannet du heller i sluket bør være kokende. Da er det fint med en vannkoker.



VEDLIKEHOLD: Disse pinnene er små og enkle å bruke. Produktet bryter ned fett og annet organisk materiale, i tillegg til at det fjerner vond lukt. Pinnene er Biologisk avløpsrenser fra Plumbo.

Toalettet

Toalettet trenger også en vask. Sett gjerne inn toalett med en WC-rens eller litt klor og la det virke en stund. I mellomtiden kan du rengjøre andre steder på badet, som for eksempel vasken.

1. Hell WC-rens i toalettet og la det virke i ca. 30 minutter.

2. Bruk gjerne en toalettbørste for å spre WC-rensen utover.

3. Er toalettet tett og må åpnes opp, kan du bruke samme avløpåpner som ble brukt til vask og sluk.

– Husk og alltid bruke verneutstyr når du håndterer sterke såper og rengjøringsmidler. Bruk alltid hansker, og bruk vernebriller om det er mulighet for at rensen spruter, sier Sanne.



AVLÆPSÅPNER: Om en WC-rens ikke gjør jobben, og toalettet er tett og må åpnes opp kan du bruke en avløpsåpner.

Det er fort gjort å glemme og rengjøre vannkranene på badet og kjøkkenet.

Spray desinfeksjonsmiddel på armaturet og tørk over med litt papir. Det blir fort en lang liste med folk som tar på armaturet i løpet av julen og romjulen.



KRAN: Vasken på bad og kjøkken er mye brukt i julen, derfor bør du vaske de med litt desinfeksjonsmiddel.

Mer informasjon

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

Dette ble brukt

- Plumbo Fettløser - https://plumbo.no/produkter/rengjoring-fettloser/

- Plumbo Naturent biologisk avløpsåpne - https://plumbo.no/produkter/plumbo-naturent-biologisk-avlopsapner-sticks/

- Plumbo Rengjøring Ovn & Grillrens - https://plumbo.no/produkter/plumbo-powerclean-ovn-og-grillrens6/

- Plumbo Heavy Gel Avløpsåpner - https://plumbo.no/produkter/plumbo-heavy-gel-avlopsapner/

- X-it Desinfeksjon - https://www.krefting.no/produkt/x-it-desinfeksjon-200-ml/