

KÖÖK PUHTAKS!



Tekst: Helge Alt Fotod: Priit Grepp, Electrolux

Köök on koht, kus tekib tavalisest rohkem mustust ja õhus hõljub rasvast auru. Samas on puhtus siin olulisem kui mõnes teises ruumis – head sööki tahaks ju nautida puhtas keskkonnas.

Köögis kehtivad tavalised koristusreeglid – oluline on vaadata, milline mustus on millisel pinnal, ning selle järgi leida, kuidas sellest lahti saab. Panna justkui diagnoos, mille täpsusest oleneb edasine ravi ehk otsused, milline koristusaine, -tarvik ja -viis valida.

Et köök oleks puhtam

Koristamine on alati tagajärgede likvideerimine, et tekiks soovitud puhtus ja kord. Koristamise aeg ja vaevarikkus oleneb suuresti sellest, kui palju on köögis tegutsemisel jäätmeid ja mustust maha jäänud.

On suureks abiks, kui köögis tegutsedes paneme asjad alati oma kohale ja eemaldame tekkinud plekid, rasva, toidujäätmed kohe.

Muidugi lendleb köögis ka tolmu. Kuid lisaks on seal ka rasvast mustust, toidujäätmeid, pritsmeid jne. Köögis rasvasele pinnale seisma jäänud tolmu eemaldada on hoopis raskem kui elutoas.

Pühi tolmu!

Tee seda piisavalt sageli, et see ei saaks rasvaaurude toimel tugevalt kinnituda, sh kappidelt jt kõrgematelt pindadelt.

Parim abimees on pisut niiske kokkuvolditud koristuslapp.

Nn tavalisest materjalist lapi niisutusvette lisa ka tilgake puhastus-, nt nõudepesuainet.

Kerge tolmu puhul sobib ka kuiv mikrokiust lapp.

VEEPRITSMED

- * Värske pritsme puhul aitab veega niisutatud mikrokiulapp.
- * Sette puhul, näiteks kraani ümber, tuleb appi võtta happeline aine ja harjad. Kui sete on pugenud kitsastesse kraannivahedesse, aitab vana hambahari. Professionaali koristustarvikute hulgas leiab spetsiaalse peenikese tõhusa kraaniharja, mis teeb puhtaks ka pispraad.

Happe kasutamisel tuleb järgida sellekohaseid reegleid: esmalt niisutada pind veega, siis kanda peale happelähendus (lasta mõjuda nii kaua, kui etiketil kirjas; kui märke puudub, siis mitte üle 10 min), loputada. Kui hape võis jääda pragudesse, siis neutraliseerida ehk töödelda aluselise lahusega, nt soodalahusega, loputada ning kuivatada.

Happelise puhastusaine pudelit ei asetata kapile, vaid põrandale. Pudelist mahavalgunud nire söövitab sageli pinnale jäljed, mis ei pruugi kohe nähtavale tulla, aga mida hiljem on võimatu kõrvaldada.

Kraanide puhul võib aeg-ajalt kasutada ka spetsiaalseid metallihooldusaineid, mida leiab professionaali koristusaineid müüvast firmast.

Nõudepesuhari



Kraanipuhastushari

RASVANE MUSTUS

- * Selle eemaldamisel on abiks soe vesi (rasv sulab 50–60 °C juures ja vedelal kujul on seda kergem eemaldada).
- * Sobib nõudepesuaine või (ahjus) kinipõlenud rasva puhul spetsiaalne ahjupuhastusaine, mis tavaliselt on aluselise (pH üle 10). Aluselise aine kasutamisel tuleb kindlasti pinnad hiljem hoolikalt loputada!
- * Kui määrdunud pind rohkem vett ei talu, võib sinna panna nõudepesuaine lahuses niisutatud majapidamispeberi ning lasta mõjuda, kuni mustus lahustub.

Tunne materjali!

- * Kas köögis on vett mittetaluvaid pindu? Mitmedki pinnakatted ei talu pikaajalist veemõju (põrandakatetest laminaat, linoleum jne) või ei talu vett üleüldse.
- * Kas on tugevate koristusainete (alusete või hapete) suhtes tundlikke pindu? Tugevalt aluseliste ainete suhtes võivad olla tundlikud värvitud pinnad, (looduslik) linoleum jm. Hapete pikaajaline mõju võib rikkuda kraane, kivipinda, plastmassi vm.

- * Kas on pindu, mis ei talu abrasiivseid aineid (pastad, pulbrid, ka mõned nuustikud, käsnad)? Näiteks paljud pulbrid kriimustavad kraane, aga samuti pliite, töötasapindu, plastmassi, emaili. Eialgu ei pruugi kriimud näha olla, kuid hiljem koguneb sinna mustus ja need muutuvad nähtavaks.

TASUB TEADA

- * Kui kasutate koristamisel pihustus-pudelit, siis vältige aine sattumist kohtadesse, kuhu see ei tohiks sattuda. Näiteks toidu peale. Pihustades lendab aine tavaliselt väga laiali.
- * Vältige koristusainete jäämist pindadele, sest köögitasapinnad puutuvad tavaliselt kokku toiduga. Kui kasutate koristusaineid, eriti tugevatoimelisi, siis tuleb pinnad alati hoolikalt loputada.
- * Eelistage lappidele ja svammidele nõudepesuharja, seda nii nõude kui muude pindade pesemisel (selleks peaks olema eraldi hari), kuna lapid ja svammid on sageli mikroobidele soodsaks elukeskkonnaks.

Torud umbes?!

Tavaliselt tekib ummistus siis, kui torudesse satub rasva koos muu tahke sodiga. Ummistuste vältimiseks:

- * Ära kalla kraanikausist alla vedelat rasva. Vedelal rasval võib lasta külmkapis hanguda, misjärel see sobib juba biojätmete hulka.
- * Kasuta kraanikausi äravoolutoru ees söela.
- * Sagedaste ummistuste vältimiseks võib teha regulaarset profülaktikat toruavamisainetega (juhised pakendil) või valada regulaarselt torustikku vähemalt 60 °C nõudepesuaine lahust, mis aitab lahustada sinna tekkinud rasva.

Kui ummistus on juba tekkinud:

Siis tuleb kasutada sobivat ainet. Nende puhul...

- ...loe läbi, mis etiketil kirjas, ja järgi juhiseid;
- ...kasuta kaitsevahendeid – kindaid, prille vm;
- ...ära ületa maksimaalset mõjuaega;
- ... väldi aine kokkupuudet metallide, nt alumiiniumiga;
- ...kasuta vastavalt juhisele kas sooja või külma vett. NB! Ained on erinevad!

Külmik

Tänapäeva külmkappe tavaliselt eraldi sulatama ei pea, sügavkülmikuid sulatame 1–2 korda aastas.

Külmikud on köögis ühed mustemad kohad. Oluline on külmikuuste regulaarne ülepühkimine veega niisutatud mikrokiulapi või nõudepesuaine lahuses niisutatud puhta lapiga. Seest peaks külmikut puhastama vähemalt kord kuus, vajadusel sagedamini.

Külmiku seest puhastamisel...

...tühjenda külmik ja pese lahtised osad eraldi sooja vee ja nõudepesuaine lahusega.

... väldi abrasiivseid aineid ja tarvikuid (karedaid käsnu), sobivad puhas lapp ja pesuhari.

...kontrolli, kas sulavee eemaldumise auk on avatud; kui ei, eemaldada tahke sodi (vt külmiku kasutusjuhendist).



Pikendatud varrega kühvli ja pörandakuivatajaga saab kokku korjata nii tahke kui ka vedela mustuse. Selliseid kuivatajaid saab hetkel osta vaid professionaali koristustarvikuid müüvatest firmadest.

...pestud pinnad pühi puhta veega niisutatud lapiga ning KUIVATA! Enne asjade tagasipanekut lase kapil veel tuulduda.

...sügavkülmikut puhasta samamoodi.

...kui nii suur töö juba ette võetud, tasub tolmuimejaga ära imeda ka külmiku alla ja taha võrele kogunenud tolm – vähemalt kord aastas. Samal ajal võiks tühjendada ka kompressori peal olevad sulaveenõud.

Pliit

- * Pliidi pealispinda tasub puhastada iga toiduvalmistamise järel lapi või paberiga, vajadusel ka nõudepesuainega. Kõrbemise või ülekeemise jälgede eemaldamisel aitab nõudepesuhari. Emailpindadel väldi abrasiivseid aineid ja nuustikuid!
- * Keraamiline tasapind pühitakse kasutamise järel, soovitatavalt nõudepesuainet niisutatud lapiga. Ülekeemisjäljed eemaldatakse kohe, vajadusel spetsiaalse kaabitsaga. Oluline on puhastada ka poti/panni põhi!
- * Ahi pühitakse kasutamise järel nõudepesuaine lahuses niisutatud lapiga. Tugevalt kinnipölenud mustuse vastu aitab spetsiaalne ahjupuhastusaine.

Et pliit määrduks vähem:

- Kasuta piisavalt suuri potte.
- Kaitse küpsetuspanni servi küpsetuspaberiga.
- Pane ahju põhja küpsetuspaberiga pann, et rasv sinna tilguks.
- Kuumust ei tasu asjata liiga suureks keerata.

Kohvimasin

Kohvimasinat ohustab kohviaurudest tekkiv rasvane kiht, kuid torusid võib ummistada ka veesete.

- * Kohvimasinasse vala vett puhta nõuga, mitte selle kannuga, kuhu tilgub kohv – nii ei satu rasvane mustus torustikku.
- * Loe juhiseist, milliseid masinaosi võib pesta masinas.
- * Sette eemaldamiseks müüakse eritooteid, kuid võib teha ka äädikast (1:1 veega) või sidrunhappes lahuse. Kui pool happeveest on masinast läbi lastud, katkesta protsess u 15 minutiks ning lase siis teine pool läbi masina. Seejärel korda sama 2–4 kannutäie puhta veega. 1–2 puhta veega loputamise järel tasub lasta masinast läbi ka soodalahus (1–2 spl 0,5 l vee kohta). Soodavesi neutraliseerib happelahust ja eemaldab võimalikud rasvajäägid. Seejärel kasuta veel vähemalt 2 täit puhast vett.

Mikrolaineahi

Kuna toitu soojendatakse siin sageli, lühiajaliselt ja üsna madalal temperatuuril, soosib sinne keskkond mikroobide paljunemist. Seetõttu on mikrolaineahju regulaarne puhastus oluline. Piisab, kui ahju seest ja väljast pühkida nõudepesuainet niisutatud lapiga.

Nõudepesumasin

- * Määratud kaant pühi veega niisutatud mikrokiulapi või muu nõudepesuaine lahuses niisutatud lapiga.
- * Kontrolli regulaarselt pihustussüsteemi avade puhtust, muidu ei pritsi vesi laiali.
- * Kui masin läheb seest tuhmiks, on sinna hakanud tekkima lubjasete. Selle vastu aitavad kõige paremini spetsiaalsed ained. Regulaarselt võiks kasutada ka veepehmedajaid, paljudes masin-nõudepesuainetes on see juba sees.

Õhupuhasti

Õhupuhasti hääle muutumine on sageli märgiks, et on viimane aeg kontrollida filtrite puhtust.

- * Puhastamiseks, nii pealt kui alt pühkimisel, kasuta nõudepesuaine lahust.
- * Eraldatavaid rasvafiltreid saab nõudepesumasinas pesta (vt kasutusjuhendist). Kui filtrid ei ole masinas pestavad, leota neid nõudepesuaine lahuses u 10 minutit ja loputa seejärel kuuma duši all.

Tee oma elu kergemaks

Et köögis oleks mõnus süüa teha ja olla ning seda mõnu ei rikuks mõte peatsest suurest koristamisest.

- * Eemalda mustus ja plekid kohe töö käigus.
- * Varu selle tarvis käepärased ja tõhusad tarvikud ning ained.
- * Tee selgeks, millised pinnakatted köögis on, ja varu vastavad koristusained.



KEEMIAVABA PUHASTUS

- Kuna köögis on üsna palju rasvast mustust, siis tasapindade, õhupuhastipealse jms puhul toimib tõhusalt aurupuhastus – mustus eemaldub kuuma auru mõjul, ilma keemiata.
- Plekkide vastu aitab plekieemaldusnuustik e melamiinist käsnu, mis kulub küll üsna kiiresti. Kasutamiseks tuleb seda veega niisutada. Sellega on hea puhastada ka kergelt määratud keraamilise pliidi tasapinda või elektripliidi klaasi.
- Väheke niisutatud mikrokiust lapp sobib nii tolmu pühkimiseks kui ka kapiustele, tasapindadele, kraanile kergelt kinnitunud mustuse eemaldamiseks.

HINGELE PAI

Merit Raju
250 lk, kõvad kaaned

On hetki, mil hing siiralt rõõmustab. Nautides loodust. Kallistades. Naerdes. Mediteerides.

Kõigil on õigus elada oma unistuste elu.

See on raamat ilusatest ja igapäevastest asjadest, kuhu on lisatud meespea emotsionaalselt kriitilisteks olukordadeks, maitsvaid retsepte, energiat andvaid joogaharjutusi ning parema une ja mediteerimis-soovitusi.

HIND TELLIDES: 165.-
Tavahind: 199.-



Raamatu saad tellida:

internetipoest www.raamat24.ee
või telefonil 666 2434 või kirjuta
e-postile tellimine@kirjastus.ee