

FRISSE TIPS VOOR KEUKENAPPARATUUR

Laatst gaf ik les aan beginnend organizers. We hadden het over goede tips voor nieuwsbrieven en blogs. We bespraken het schoonhouden van huishoudelijke apparatuur. Op de weg terug rekende ik uit hoeveel apparaten ik in huis heb én heb te onderhouden. Maar wat is nu de beste manier?

Na wat onderzoek naar schoonmaakmethodes kwam ik er ook achter dat ik alle schoonmaaktips voor apparaten nooit in 1 blog gepropt kreeg. Dus dit is het eerste deel over het schoonmaken van apparatuur. Met dit keer in de hoofdrol: keukenapparatuur!

Komen ze:

Met stip op nummer 1 – De koelkast

Ondanks de kou, of eigenlijk de koeling, kunnen bacteriën welig tieren in deze koele kast. En omdat we daar continu bederfelijke waren in zetten is het goed om de koelkast bij te houden. Zo doe je dat:

1. Is er een plankje leeg? Haal er direct een doek met een sopje overheen.
2. Haal regelmatig je koelkast helemaal leeg en verwijder alle planken, laden en rekjes.
3. Maak de binnenkant van de koelkast schoon met een heet sopje met soda.
4. Poets de binnenkant na met water met een scheut schoonmaakazijn.
5. Haal de plastic randen van de planken en laden, maak deze schoon met een sodasopje.
Gebruik een tandenborstel voor de moeilijke plekjes.
6. Reinig alle deurrubbers, vergeet ook daar de plooiën en kiertjes niet.
7. Controleer de etenswaren die weer de koelkast ingaan op hun houdbaarheid.
Zijn ze nog goed? Gebruik je ze eigenlijk nog?

Ik maak mijn koelkast sowieso schoon voordat ik op vakantie ga en na feestdagen en partijen. Staat je koelkast voor een langere periode uit? Houd dan de koelkast open door een handdoek over de deur te hangen.

Een goede 2^e – De magnetron

Gebruik je de magnetron vaak? Zorg er dan voor dat etensresten zich niet inbranden. Dus na elk gebruik een doekje er doorheen is prima. De grote schoonmaak doe je zo:

1. Vul een magnetronbestendige kom met water en een aantal schijven citroen.
2. Zet de kom in de magnetron en verwarm deze 5 minuten of langer, op vol vermogen.
3. Bij hardnekkige vervuiling kun je in plaats van citroen een vaatwastablet of soda gebruiken.
4. Veeg de binnenkant van de magnetron schoon.
5. Poets na met een sopje met afwasmiddel.

Klapper van de week nummer 3 – De oven

In de winkel kun je legio schoonmaakmiddelen voor ovens kopen: milieuvriendelijk, giftig(!) en aan de prijs. Maar het kan ook veel simpeler:

1. De oven staat uit. Veeg of zuig de kruimels uit de oven en de kiertjes.
2. Strooi bakingsoda in de oven en op de bakplaat.
3. Spuit of sprenkel hier schoonmaakazijn overheen.
4. Laat dit een half uur of langer intrekken.
5. De aangekoekte restjes die niet zijn ingebrand zijn kun je voorzichtig met een glasschraper of spatel verwijderen.
6. De buitenkant van de oven reinig je met een sopje met afwasmiddel.

Ook hier: etensresten kunnen inbranden. Dus na gebruik een doekje door de oven scheelt later veel boenwerk.

Op nummer 4 – De waterkoker

Kraanwater bevat altijd kalk. En zie je witte kalkaanslag in je waterkoker? Dan is het tijd om te ontkalken. Dit doe je simpel en snel door:

1. Vul de waterkoker voor de helft met water en vul aan met witte tafelazijn.
2. Laat dit mengsel koken.
3. Is de kalkaanslag weg? Spoel de waterkoker om met schoon water.
4. Nog steeds witte aanslag? Herhaal de 1^e drie stappen.

In plaats van azijn kun je ook prima het sap van 2 uitgeperste citroenen (zonder pitjes) of citroensap uit een flesje gebruiken

En alle andere apparaten dan?

Inderdaad, we hebben nog veel meer apparaten in huis, elk met z'n eigen gebruiksaanwijzing en specifieke schoonmaakrituelen. Dus ik ga zeker nog meer schrijven over de wasmachine, afwasmachine, de droger en waslijnen. En hoeveel verschillende koffiezetapparaten zijn er ondertussen in gebruik?

Ga ondertussen lekker aan de slag met al jouw apparatuur die aandacht en onderhoud verdienen. Ik wens je daar veel succes mee!

Kun je wel wat keukenhulp gebruiken?

Wil je zelf aan de slag in de keuken en zie je daar tegenop? Of heb je vragen? Dan weet je me te vinden voor hulp en advies! Leg contact en ik denk met je mee.

Ik geef ook [online advies](#). Voor als fysiek contact niet mogelijk is. [Lees hier hoe het werkt](#).

Ik help je graag verder. Dat is **mijn vak** én ik vind het leuk om te doen.

Succes, Irma

Eerdere nieuwsbrieven die ik schreef over poetsen lees je in de blog [Schoonmaken](#).