

Kasulikud nipid, kuidas pliidilt ja praeahjust mullune mustus maha küürida

Jõulud ja aastavahetus, mille käigus sai kõvasti süüa vaaritada, on selleks korraks läbi. Nüüd on paras aeg pliidid ja praeahjud puhtaks küürida.



Tugevama toimega **puhastusvahendeid** kasutades kandke kaitsekindaid, sest lahus kuivatab käsi, kangemad võivad ka nahka kahjustada.

Üht tõhusamat võimalust rasvast mustust eemaldada pakub kuumus. Selleks on vaja vähemalt 60-kraadist temperatuuri, mis lahustab rasva. Vedelal kujul on seda kergem eemaldada.

Sama loogika kehtib nõusid pestes: kuum vett kasutades väheneb puhastusaine vajadus – kuum vesi teeb suurema osa tööd ära.

Madalatel temperatuuridel rasva eemaldamiseks on vaja rohkem ja kangemaid aineid. Tänapäeval kasutatakse üha enam aurupuhastusmasinaid.

Köögi suurpuhastust tehes on palju abi aurupuhastusmasinast, mis võtab rasvase mustuse välja ka pooridest ja pragudest. Hea, kui aurupuhastusmasinal on imur, mis imeb lahti sulatatud rasva kohe ära. Juhul kui imurit pole, tuleb mustus lapiga eemaldada.

Koristusainetest aitavad rasva eemaldada need, mis on aluselised (leeliselised). Paljud teavad, et sooda on köögis hea abimees. Ka sooda on aluseline. Aluselise aine pH on 8 ja üle selle kuni 14ni. Mida suurem number,

sesta tugevam toime. Alates pH 9st tuleb puhastusvahendit kasutades kindlasti kanda kaitsekindaid, sest lahus kuivatab käsi ja kangemad võivad ka nahka kahjustada.

Keraamilised pliidid

Soovitav on pliidi tasapind puhastada kohe pärast kasutamist. Värsket mustust on alati kergem eemaldada. Oluline on mustus pinnalt lahti saada. Seda saame teha aine, temperatuuri või ka ainult vee mõjul. Tehke puhastatav pind ainelahusega märjaks, laske ainel mõjuda, vajaduse korral kasutage mustuse lahti hõõrumiseks nõudepesuharja ja seejärel eemaldage vedelik pinnalt.

Selleks sobib edukalt nõudepesuaine.

Pesulahuse eemaldamiseks võib kasutada eri võimalusi:

- pühkida lapiga – see tuleb hiljem kindlasti pesumasinas piisaval temperatuuril puhtaks pesta
- pühkida paberiga – mugav meetod, paber on alati puhas, kuid seda kulub pidevalt
- kuivatada akende kuivatamiseks mõeldud imuriga, mis teeb kiire ja hea töö

Kui pliidil on plekke, siis on abi veega niisutatud melamiinnuustikutest, mida teatakse ka imenuustikute nime all ja müüakse tavapoodides. Kui plekke sellega hõõruda, jääb pinnale piimjas vedelik, mis tuleb pärast niiske lapi või paberiga eemaldada.

Praeahi

Ka praeahju puhul kehtib reegel: puhastage pärast iga kasutuskorda, nii on lihtsam. Kasulik oleks ennetada ahju määrdumist, selleks on hea kasutada küpsetuskotte, küpsetuspaberit jms, mis ei lase rasval pannile ja ahjuseintele sattuda.



Puhtusest särav pliit loob mõnusa alguse uuel aastal köögis toimetamiseks.

FOTO: SHUTTERSTOCK

Rasvast mustust aitab lahustada aluseline aine. Kasuks tuleb geel või vaht, mis jääb ka vertikaalsele pinnale ja saab seal mõjuda. Tasub otsida grillipuhastusainet.

Praeahju ukse klaaspinna saab hõlpsalt puhtaks ka vee ja sooda seguga. Sooda puhastab pinda efektiivselt ega kriimusta seda. Uuema lahendusena võiks kasutada spetsiaalselt küpsetusplaatide, pottide ja pannide ning praeahjude puhastamiseks mõeldud puhastusainet sisaldavat **terasvilla**, mida esialgu on küll saada ainult professionaalitööks vahendeid müüvates ettevõtetes.