

Rensning af ovn



Det kan virke som en uoverkommelig opgave at komme af med de fastbrændte madrester, som har farvet vindue, bageplader og alt andet i ovnen rødbrunt, men det er faktisk forholdsvis simpelt. Ifølge Newsner findes der et ganske smart trick til at få bugt med svineriet i ovnen, og det allerbedste er, at det ikke involverer rengøringsmidler, som er fyldt med problematisk kemi. Her er vejledningen:

Det skal du bruge:

Vand
En sprayflaske
Natron
Klud
Eddike
Lille skål

Selve ovnen

1. Tag rist og bageplader ud
2. Blandt et par skefulde natron med vand i skålen, så det bliver til en tyktflydende masse.
3. Smør det rundt i hele ovnen, hvor der er behov for rengøring. Det flydende natron skifter nu farve til brun.
4. Lad det sidde i mindst 12 timer.
5. Næste dag tørrer du efter med en våd klud.
6. Kom noget eddike i en sprayflaske og sprøjt det på de områder, hvor der stadig sidder rester af natronmassen.
7. Tør efter med en våd klud.
8. Tænd ovnen ved lav varme i 15-20 minutter for at gøre ovnen tør.

Vinduet

1. Lav igen en blanding af vand og natron i en skål, så det bliver en tyk masse.
2. Smør massen på vinduet og lad det sidde i 30 minutter.
3. Brug en våd klud til at tørre snavs og natronmasse af med.

Nu har du en funklende ren ovn, som du faktisk kan kigge ind i - og som ikke lugter af brændt kødsøvs og ligner et remedie fra en splatterfilm.

God fornøjelse ☺