

Hæld IKKE olie og stegefedt i vasken!

Når rørene stopper og det er nødvendigt at sende bud efter slamsugereren, ser vi ofte at olie og fedt er årsagen til tilstopningen.

Rigtig mange tager den nemme løsning og hælder olie og fedt fra madlavningen i køkkenvasken.

Det er en rigtig dårlig løsning, der betyder, at afløbet vil stoppe på et eller andet tidspunkt. Når det er tilstoppet, er det nødvendigt at sende bud efter slamsugereren og det betyder samtidig en dum udgift til noget, der kan løses på andre måder.

Hvor skal du gøre af olie og fedt fra madlavningen?

Alt efter hvilken form for fedtstof, der er anvendt i madlavningen, kan du gøre følgende:

Olie.

Olien størkner ikke efter brug, så dette kan du gøre på følgende måde:

1. Lad olien blive kold/køle af.
2. Hæld olien i en gammel mælkekarton og luk den til.
3. Smid kartonen med olien i skraldespanden til restaffald.



Smør/magarine.

1. Lad fedtstoffet størkne på panden eller i gryden, til det bliver fast.
2. Tag et stykke køkkenrulle og tør fedtet af panden/gryden.
3. Smid papiret i skraldespanden til restaffald.

Rens afløbet.

Stoppede afløb kan forebygges ved at hælde en kedel kogende vand i afløbet et par gange om ugen.

Er afløbet lidt stoppet, kan du prøve at hælde lidt almindeligt opvaskemiddel i afløbet. – det er med til at opløse fedtet.

Den gode gamle "svupper" kan mange gange vise sig at være effektiv.

Hjælper det stadig ikke, skal du kontakte ejendomskontoret.

Rensemidler som afløbsrens, kaustisk soda og klorin skal du helst undgå.

Både af hensyn til miljøet, men også fordi at f.eks. kaustisk soda kan udvikle utrolig meget varme, der gør rørene utætte. – Og klorin virker simpelthen ikke!