

Kuchyň a jídelna



Jak často kuchyň a jídelnu uklízet? Tady možná někoho překvapím. Běžný úklid kuchyně je potřeba dělat denně. Do takového úklidu patří mytí nádobí v ruce či v myčce, čištění dřezu, varné desky (pokud se použila) a hlavně dezinfekce veškerých ploch, které přišly do kontaktu s potravinami. Doporučuji ti zařadit každodenní úklid kuchyně mezi večerní aktivity. Ráno máš tak snídani v klidu a v čistém. Jednou týdně je pak potřeba dělat větší úklid. Otřít dvířka kuchyňské linky, vyčistit mikrovlnnou troubu, dále viz *Plánovač úklidu* (viz od str. 28). Co patří do hloubkového úklidu, ti postupně prozradím v tomto manuálu.

Plochy kuchyňské linky

Běžný úklid kuchyně – denně:

bílý ocet • jedlá soda • prostředek na mytí nádobí

K dezinfekci a čištění ploch použij multi čistič z bílého octa. Stačí nastříkat, nechat chvíli působit a setřít. Pokud chceš větší dezinfekční účinek, použij místo multi čističe eko dezinfekci.

UPOZORNĚNÍ: Pozor na mramor a dřevěné desky! Zde použij čistič z marseillského mýdla → 1 lžička na 100 ml teplé vody.

Dřez

multi čistič • eko tekutý písek

Pro běžné čištění dřezu od nečistot použij eko tekutý písek z jedlé sody. Stačí ho aplikovat na všechny části dřezu včetně baterií a za pomoci houbičky, která nepoškrábe povrch, vyčistit a spláchnout. POZOR: Jak už víme, jedlá soda je abrazivní a není ji vhodné používat k čištění velmi lesklých dřezů a baterií. Mohlo by dojít ke ztrátě lesku a poškrábání povrchu. V tomto případě zvol čištění s pomocí hadru a multi čističe. U klasického nerezového dřezu jedlá soda smíchaná s vodou nevádí. Díky vodě se abraze jedlé sody sníží.

Dezinfekce dřezu

multi čistič • olivový olej

Pro dokonale zářivě čistý dřez ho následně ještě postříkej multi čističem, nech chvíli působit a setři suchým hadrem. V případě granitového dřezu je lepší místo octa použít kyselinou citrónovou. Ta je sice kyselější, ale je považována za měkčí a šetrnější k povrchům. Nebo čisti jen půlkou citrónu.

VYCHYTÁVKA: Pravidelně impregnuj dřez, aby se zamezilo tvorbě vodního kamene. Především granitový dřez po vyčištění ošetř alespoň 1x týdně olivovým či kokosovým olejem. Stačí ho nanést na hadr a rozleštit po celé ploše dřezu. Tento tip může oživit vzhled a naimpregnovat i nerezový dřez.