

Gör rent köksfläkten på några minuter

För att luften i din lägenhet ska vara fräsch är det bra om du med jämna mellanrum gör rent köksfläktens filter. I fläkten finns ett spjäll som aldrig är helt stängt, och där ska ”gammal” luft strömma ut.

När man lagar mat blir filtret fullt med fett efter ett tag. Då fastnar damm i fett och ventilationen fungerar inte som den ska.

Vi rekommenderar att man rengör filtret varannan månad, eller varje månad om man lagar mycket mat. Och använd ett diskmedel som löser fett riktigt bra.

Olika spisfläktar kan skilja sig åt, men principen för att rengöra filtret är ungefär den samma.

Så här gör du rent köksfläkten



1. Filtret sitter bakom ett galler på undersidan av spiskåpan. Du tar loss det genom att hålla inne två knappar och vinkla det nedåt.



2. Lägg gallret på diskbänken med baksidan upp. Filtret hålls fast av en hållare, som du tar bort genom att hålla nere två piggar.



3. Gör rent filtret med varmt vatten och diskmedel med bra förmåga att lösa fett. Med billigare diskmedel blir oftast inte resultatet lika bra. Krama sedan ur filtret



4. Sätt filtret på plats med hållaren på samma sätt som du tog loss det. Och slutligen – sätt fast gallret med klykorna i bakre kanten först och tryck sedan fast det i framkant. Det ska höras ett klick.