

## Nuttige schoonmaaktips voor een geslaagd tuinfeest

### **Een barbecue onder vrienden**

**Hoogstraten, 18 juni 2015 – De zon begint langzaam onder te gaan en de lucht is nog aangenaam warm: tijd om de barbecue boven te halen en een leuke avond door te brengen met familie en vrienden. En waar kan je beter van de laatste zonnestralen genieten op een zachte zomeravond dan op je eigen terras? Een goede voorbereiding én schoonmaken achteraf zijn essentieel voor een geslaagde party.**

#### **Tip n°1**

Het terras is de plaats om een barbecue te houden. Het is dan ook aanbevolen het eerst schoon te maken. Eén van de belangrijkste taken is de tegels en voegen ontdoen van alle vuil. Prijs jezelf gelukkig als je een hogedrukreiniger hebt, uitgerust met de handige T-Racer van Kärcher. Deze oppervlaktereiniger maakt hard schrobben overbodig en zorgt voor het snel reinigen van uw terras, zonder spatten. Dan volgt het schoonmaken van het tuinmeubilair. Als de meubels lange tijd niet zijn gebruikt of als je ze net uit het tuinhuis hebt gehaald, moeten ze bij voorkeur worden afgestoft met een handborstel. Voor hardnekkiger vuil kan je opnieuw de hogedrukreiniger inzetten.

#### **Tip n°2**

Wanneer het vlees ligt te grillen, gebeurt het wel eens dat vetspatten op je nieuwe zomeroutfit terechtkomen. Een tip om ervoor te zorgen dat je het kledingstuk bij een volgende gelegenheid opnieuw kan dragen: druk een stuk droge aardappelschil of een beetje maïzena op de vlek om het vet te absorberen. Is het vet al in de stof gedrongen? Breng dan wat afwasmiddel aan op de vlek. Op deze manier zal de vlek nadien makkelijker afbreken in de wasmachine.

# SCHOONMAAKTIPS



## **Tip n°3**

Dezelfde vervelende job wacht na elke barbecue: het rooster reinigen. Opdat maar een minimum aan vuilresten op de grill zou achterblijven, is het aangeraden deze vooraf in te vetten met olie. Vastgebakken vet of marinades kunnen nadien verwijderd worden met een prop aluminiumfolie. Te veel moeite? Gebruik dan een stoomreiniger voor een uitstekend resultaat. Een ronde borstel met koperdraden op het mondstuk en de kracht van hete stoom verwijderen de meest hardnekkige vervuiling.

## **Tip n°4**

Niet alleen de grill, maar ook de rest van de barbecue moet gereinigd worden. De assen moeten volledig afgekoeld zijn alvorens ze te verwijderen. Dit kan probleemloos met behulp van een as- en droogzuiger. Het resterende vet en roet kunnen eerst met een beetje bakpoeder worden behandeld, om daarna makkelijker verwijderd te worden met een barbecueborstel of een spons in staalwol. Je barbecue heeft nu zijn oorspronkelijke glans terug en is klaar voor het volgende feestje!

## **Perscontact :**

Kärcher N.V. – Industrieweg 12 – 2320 Hoogstraten - [www.karcher.be](http://www.karcher.be)

Annemie Van Dijck – [annemie.vandijck@be.karcher.com](mailto:annemie.vandijck@be.karcher.com)

Tel. : +32 (0)3 340 07 11

Fax : +32 (0)3 314 64 43