

Avlopp kök och bad

Undvik stopp i avloppen

I och med att hushållen idag använder mer matolja, flytande margarin och fritureolja i sin matlagning än tidigare hamnar fettrester som kan täppa till avloppsledningen och orsaka stopp. Häll inte ut matfett i avloppet. Matolja och andra flytande fetter blir ofta fasta i lägre temperaturer vilket kan leda till att avloppsledningarna sätts igen.

Äggvita fungerar på liknande sätt då den koagulerar och fastnar på rörens insidor.

Ett sätt att undvika stopp är att någon gång i månaden spola några minuter med hett vatten och sedan trycka ut en klick diskmedel i hon och spola 10-20 sekunder.

- Släng kaffesump och teblad i soporna!
- Torka ur stekpannor med papper, om det är mycket fett lägg en tidning i hon, häll fettet i tidningen och kasta i hushållssoporna.
- Samla rester av matolja, flytande margarin och fritureolja i en sluten förpackning och släng det i hushållssoporna.
- I toaletterna får endast kiss, bajs och toapapper spolas ner. Allt utöver detta ska kastas i soporna. Våtservetter får **aldrig** spolas ner, de bryts inte ner av vatten.



Rensa avloppen

Om oturen ändå är framme så går mindre stopp i avloppen enkelt att åtgärda själv.

- Använd en avloppsrensare med sugkåpa av gummi, finns att köpa i vanliga varuhus. För att göra rensningen mer effektiv kan ni öka trycket genom att hålla för hålet som är tänkt som översvämningsskydd.
- Vattenlåset är den lilla boj som finns på avloppsröret. Ställ en hink under hon, ta bort botten av vattenlåset från diskbänk och använd en rensspiral för att göra rent i avloppsledningarna.
- Använd **inte** kaustiksoda! Det är frätande och skadar både människa och miljö. Den förstör också avloppsrören, då den lägger sig som en cementhinna inne i rören och gör rören trängre.