**Ovnen bliver nemt ren med få midler**

Brun sæbe, opvaskemiddel og vand er alt, hvad du har brug for, når du skal gøre din ovn ren.

Har du en ovn med pyrolyse, er den selvrensende.

Tjek altid i manualen, om producenten har særlige anbefalinger til at gøre din ovn ren.

**Glat emalje og bradepander: Rens med brun sæbe**

Ovne med almindelig glat emalje samt emalje-ovnplader skal have en omgang brun sæbe, hvis fastbrændt snavs skal fjernes. Undgå at bruge brun sæbe på ru emalje.

* Brug den type brun sæbe, der er fast som salve, og smør et godt lag på emalje-overfladerne.
* Sæt ovnen på 100 grader og sluk, så snart sæben begynder at boble op.
* Vask overfladerne med vand, når de er kølet ned.

**Selvrensende ru emalje: Tåler ikke ovnrens**

Indersiden af din ovn kan være beklædt med en ru emalje, som er selvrensende ved høje temperaturer.

Emaljen tåler hverken brun sæbe eller ovnrensemiddel, fordi det tilstopper den.

* Skrab genstridigt snavs væk med en træspatel.
* Smør emaljen ind i en kraftig blanding af varmt vand og opvaskemiddel og lad det sidde 1 time.
* Skur med en opvaskebørste, tør af med vand og start så ovnens rengøringsprogram.

**Ovnglas: Vask med opvaskemiddel**

Glasruden ind til ovnen er skrøbelig og må hverken få slag eller ridser. Brug derfor ikke slibende rengøringsmidler.

* Ovnruden kan ofte tages af.
* Læg en klud med almindeligt håndopvaskemiddel på glasset i 30 minutter, så snavset opløses.
* Tør glasset over med en fugtig klud.

**Bagerist: Giv den en tur i opvaskemaskinen**

Risten i ovnen er ofte lavet af rustfrit stål, som godt kan tåle både stålsvamp og brun sæbe.

* Læg bageristen i opvaskemaskinen, eller læg den i blød i opvaskevand.
* Smør evt. risten ind i brun sæbe og pak den ind i husholdningsfilm i 30 minutter.
* Brug en stålsvamp eller en skuresvamp til genstridigt og fastbrændt snavs.