

Kogeanbefaling

- Vand til drikkebrug og madlavning skal opvarmes til 100 °C i mindst 1 minutter. Det er vigtigt, at både temperatur (spilkogning) og tid overholdes.
- En effektiv kogning kan ske ved brug af en almindelig kedel eller gryde. Ved brug af elkedel gives en portion vand to opkog med 2-5 minutters mellemrum.
- Vand i kaffe- og temaskiner opnår sjældent en temperatur på 100°C. Vandet kan dog anvendes, såfremt vandet i disse maskiner opvarmes til min. 80 °C, idet den akkumulerede drabseffekt ved opvarmning til og nedkøling fra 80 °C svarer til en opvarmning af vandet til 100°C i 1 minut.
- Vand, som ikke er kogt, må ikke benyttes til skylning af salat og rå grøntsager.
- Vand, som ikke er kogt, må ikke benyttes til tandbørstning, eller rensning af proteser.
- Hvis vandet ikke afgiver smag eller lugt til fødevarerne kan det anvendes til kogning af kartofler, spaghetti og lignende.
- Vandet kan bruges til bruse- og karbad, men vær opmærksom på at børn ikke drikker af vandet.
- Vandet må ikke bruges til opvask i hånden medmindre det har været kogt. Vandet må ikke bruges til almindelige opvaskemaskiner.
- Opvaskemaskiner der ved sluts skyl opnår en temperatur på mindst 80 °C kan anvendes.
- Det forurenede vand kan bruges med almindeligt rengøringsmiddel til gulvvask og lignende, men er ikke egnet til rengøring af køkkenborde, - skabe eller lignende, medmindre det har været kogt. Den anvendte rengøringsklud lægges til vask efter brug, eller der anvendes en éngangsklud, der kasseres efter brug.
- Grøntsager, der indtages i rå tilstand, må ikke vandes med det forurenede vand.