

# Reinigung und Pflege

## Gas-Kochstellen

Jeder *neue* Herd ist eingefettet oder mit einem Schutzlack versehen. Vor der ersten Benutzung müssen Sie die Kochstellen etwa 3 Minuten auf höchster Stufe ohne Topf erhitzen und den Backofen auf höchste Temperatur aufheizen. Öffnen Sie die Fenster, damit sich der Geruch bald verliert, waschen und trocknen Sie den Backofen.

## Kochstellen

Wischen Sie **Gusskochplatten** feucht ab und trocknen sie nach. Tragen Sie von Zeit zu Zeit salz- und säurefreies Fett oder ein graphithaltiges Pflegemittel dünn auf die warme Platte auf.

Mit verseiften Stahlwolle können grobe Verschmutzungen und metallisch blanke Teile der Kochplatten gereinigt werden.

Reinigen Sie **Glaskeramik-Kochfelder** regelmäßig, nach jeder Verschmutzung. Zur Reinigung nicht festgebrannter Verschmutzungen genügt ein feuchtes Tuch und Spülmittel. Zum Abschluss wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben das Kochfeld trocken.

Stärkere Verschmutzungen (z.B. übergekochte, ange-setzte Speisen) sollen - noch während die Kochzonen heiß sind - mit einem Glasschaber (Rasierklingschaber) beseitigt werden. Stark zuckerhaltige Speisen, Kunststoff- oder Alufolie, die versehentlich auf dem Kochfeld geschmolzen sind, sollten Sie umgehend mit dem Glasschaber entfernen.

✎ Nicht geeignet sind: Kratzende Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Backofensprays, Schwämme mit rauer Oberfläche.

## Gaskochmulden

Gaskochmulden sind prinzipiell umständlicher zu reinigen als Elektromulden oder Glaskeramik-Kochfelder. Deshalb sollten Sie bereits bei der Auswahl auf Reinigungs erleichterungen achten:

- ◇ Hilfreich sind **Brenner**, die sich problemlos in ihre Einzelteile zerlegen lassen, pflegeleichte oder emaillierte Brennerdeckel.
- ◇ Geteilte Roste lassen sich gut in der Spülmaschine reinigen.

## Backofenreinigung

Die beste Strategie ist, **Verschmutzungen zu vermeiden!** Versuchen Sie es einmal mit

- ◇ Braten im geschlossenen Gefäß (Bräter, Römertopf usw.) oder in der Bratfolie und
- ◇ backen Sie den nächsten Obstkuchen in der Fettpfanne oder legen Sie unter die Springform ein Stück Backpapier.

✎ In keinem Fall sollte der Backofen mit Alufolie ausgelegt werden, denn das erhöht den Stromverbrauch, führt zu Wärmestau und ungleichmäßigen Backergebnissen.

Treten dennoch Verschmutzungen auf, so entfernt man sie am besten vor der erneuten Backofenbenutzung mit Spülmittelwasser und Spezialschwamm. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit einem feinen Scheuermittel oder verseiften Stahlwolle beseitigt.

Die Backofenreinigung kann durch katalytische Bleche, pflegeleichtes Email, abnehmbare Tür, Backofenauszüge (z.B. Backwagen) und herausnehmbaren Ventilator vereinfacht werden.

Die **katalytische Spezialemaille** darf nur mit einer weichen Bürste und heißem Wasser behandelt werden, wenn sie ihre Wirkung möglichst lange behalten soll.

**Grillheizkörper** reinigen sich durch die hohen Temperaturen selbst.