

PRESSEINFORMATION

Kochfeld und Backofen reinigen: So geht´s richtig Keine Chance für Schmutz und Verkrustungen

In der Advents- und Weihnachtszeit haben das gemeinsame Backen, Kochen und Essen zuhause einen ganz besonderen Stellenwert. Werden Kochfeld und Ofen viel genutzt, geht auch einmal etwas daneben und schon kommt es zu hartnäckigen Verunreinigungen durch eingebranntes Fett, Teigreste oder übergekochte Soße. Die ungeliebte Putzarbeit verschiebt man dann gerne. In dieser Zeit haben die Speisereste Zeit einzutrocknen. Am Ende kostet zähes Schrubben mit teuren Reinigungsmitteln eine Menge Zeit und Geld. „Es müssen aber nicht immer Chemiekeulen zum Einsatz kommen, um den Backofen wieder sauber zu bekommen, weiß Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Viele moderne Backöfen sind mit Pyrolyse oder mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, die das Säubern des Innenraums deutlich erleichtern. Wer nicht sicher ist, welche Ausstattung der eigene Backofen hat, sollte einen Blick in die Bedienungsanleitung werfen.“ Glaskeramikkochfelder sind dank glatter Oberfläche einfach zu reinigen, aber auch hier gibt es einiges zu beachten. Die Initiative HAUSGERÄTE+ hat weitere nützliche Tipps für eine einfache Reinigung parat:

Backofen

- Grundsätzlich gilt, die Herstellerangaben zur Reinigung in der Bedienungsanleitung zu beachten.
- Verschmutzungen soweit möglich vorab vermeiden: Kuchenform ausreichend groß wählen, beachten, dass Teig je nach Rezept stark aufgehen kann. Bei Braten oder Aufläufen sollten Bräter bzw. Auflaufform großzügig gewählt werden. Damit beim Erhitzen nichts überläuft, am besten Formen mit hohem Rand benutzen und diese nicht bis zum Rand füllen.
- Leichte Verunreinigungen gleich nach jedem Backvorgang wegwischen.
- Wer einen Kombi-Backofen mit integriertem Dampfsystem besitzt, kann harte Verkrustungen zunächst durch Dampfzugabe einweichen. Der Schmutz lässt sich dann leichter von der Oberfläche lösen und entfernen.
- Einzelne Elemente wie Einhängegitter oder Backauszüge können bei vielen Modellen einfach ausgehängt und separat gereinigt werden. Das gilt auch für die meisten Backofentüren. Über Klemmhebel lassen sich die Glasscheiben in der Regel ohne spezielles Werkzeug herausnehmen.

- Die Gummidichtungen der Tür regelmäßig mit warmem Wasser und einem weichen Tuch säubern. So schließt die Tür dicht und Wärme- sowie Energieverluste lassen sich verhindern.
- Backgeschirr mit Email- oder Keramikoberflächen ist besonders glatt, so dass kaum etwas haften bleibt.
- Praktisch ist auch eine katalytische Beschichtung der Backofeninnenwände. Hierbei sind spezielle Katalysator-Partikel in die Beschichtung eingelagert, die fetthaltige Verschmutzungen schon während des Betriebs ab etwa 200 Grad Celsius zersetzen. Wichtig: Die Beschichtung darf auf keinen Fall mit Scheuermilch, festen Bürsten und Schwämmen oder Stahlwolle behandelt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt und die besonderen Reinigungseigenschaften verloren gehen.
- Backöfen mit Pyrolyse-Funktion sind besonders komfortabel: Bei dieser Selbstreinigung erhitzt sich der leere Backofeninnenraum auf bis zu 500 Grad Celsius. Alle Verunreinigungen werden bei diesen hohen Temperaturen verschwelt. Zurück bleibt Asche, die man mit einem feuchten Tuch nach dem Abkühlen einfach abwischen kann. Je nach Verschmutzungsgrad und eingestellter Reinigungsstufe dauert die Anwendung ein bis drei Stunden. Während dieser Zeit bleibt die Tür zum Schutz vor Verbrennungen und Schäden an nah stehenden Möbeln fest verriegelt. Einige Hersteller bieten auch passende Backbleche und Zubehör an, die bei dem Pyrolyse-Vorgang gleich mitgereinigt werden können.
- Wer keinen Backofen mit Selbstreinigung hat, kann stärkere Rückstände und Verkrustungen mit speziellem Backofenreiniger gut beseitigen.

Kochfeld

- Auch hier gilt: die Herstellerangaben zur Reinigung in der Bedienungsanleitung beachten.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Benutzen: Die glatte Oberfläche von Kochfeldern aus Glaskeramik ist mit einem weichen Tuch und Spezialreiniger schnell gesäubert. Nach jeder feuchten Reinigung abtrocknen, um Kalkrückstände zu vermeiden.
- Grobe Verschmutzungen zunächst mit einem feuchten Tuch entfernen, dann festhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.
- Keine Topfschwämme, Edelstahltopfreiniger oder Scheuermilch verwenden, die die Oberfläche anrauen könnten.
- Gelangen Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Glaskeramikfläche, diese sofort ausschalten und Verschmutzungen direkt mit einem Glasschaber gründlich

entfernen. Das Kochfeld nach dem Abkühlen mit Spezialreiniger säubern.

- Ein Induktionskochfeld ist besonders pflegeleicht: Die Kochfläche bleibt verhältnismäßig kühl, übergekochte oder verschüttete Speisen können so nicht mehr einbrennen.
- Verschmutzungen am besten vermeiden: Das Kochgeschirr groß genug wählen und die Hitzezufuhr rechtzeitig reduzieren, damit nichts überkocht.

Weitere Informationen unter www.hausgeraete-plus.de

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

Initiative HAUSGERÄTE+ · Claudia Oberascher
Reinhardtstraße 32 · 10117 Berlin · Tel. +49 30 300199-1372
oberascher@hea.de · www.hausgeraete-plus.de