

Pflegehinweise Glaskeramik-Kochfeld

Am besten reinigen Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang. Vermeiden Sie dabei kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet.

Hier eine Liste geeigneter Reinigungsmittel und Schutzmittel gegen Zuckerangriff.

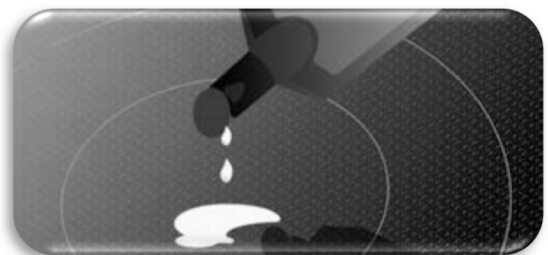
- POTZ Poly Plus (Migros)
 - SIGOLIN (Henkel)
 - W5 (Lidl)
 - Zitronenbalsam; Pierre Citron; Pletra Citrica (JEMAKO)
-
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem Boden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
 - Als optimale Bodendicke empfehlen wir 2 – 3 mm für Stahlemaille und 4 – 6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
 - Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



1. Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall.

2. Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Glaskeramik Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.





3. Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig!

Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

- Schaber ist aus Metall (kann sich nicht entzünden / kann nicht schmelzen)
- Schaber ist leicht zu sichern / zu entsichern
- Klinge ist gerade und stabil im Schaber fixiert, verrutscht nicht
- Klinge ist unbeschädigt, sauber und rostfrei
- Prüfsiegel bestenfalls vorhanden (z. B. TÜV-GS-Siegel)
- Anwendungs- und Sicherheitshinweise vorhanden