



Reinigungs-Tipp Glaskeramik-Kochfelder

Hinweisen auf folgendes Links :

<https://www.youtube.com/watch?v=cUVk2B5ELaQ>

<http://www.schott-ceran.com/german/service/care.html>

und natürlich auf die Seite in der Bedienungsanleitung Bora.

Wenn einem etwas auf dem **Glaskeramik** Kochfeld angebrannt ist und man bekommt es einfach nicht weg, kann man auch folgendes tun: Einfach etwas Wasser auf das Kochfeld gießen und den Herd anschalten. Dann vorsichtig mit einem **Glaskeramik** Schaber den groben Schmutz lösen.

Zum Beispiel hat man ja manchmal eingebrannte Flecken auf dem Glaskeramik Kochfeld, die sehr schwer abgehen. Natürlich gibt es dafür Spezialreiniger, die aber auch relativ teuer sind. Der Tipp hierfür, ist ganz einfach: etwas Backofenspray auf das kalte Kochfeld aufsprühen eine kurze Zeit einwirken lassen und dann mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken polieren. Die Platte- bzw. das Kochfeld, ist sauber, glänzt und sieht aus wie neu.

Auch halbierte Zitronen eignen sich als Putzmittel zum Reinigen von Glaskeramikplatten. Die Kochplatte wird eingerieben. Dann lässt man die Säure rund eine Viertelstunde einwirken. Danach wird mit klarem Wasser nachgespült. Als Alternative lässt sich der Glaskeramikherd auch mit warmem Essigwasser reinigen.

Verwenden Sie Vaseline als Reinigungsmittel gegen eingebrannte Verschmutzungen. Tragen Sie einen kleinen Finger Vaseline mit einem Tuch auf die Flecken auf und lassen Sie es mehrere Minuten einwirken. Polieren Sie noch einmal nach, damit Ihr Ceran-Kochfeld wieder glänzt und ein Schutzfilm vorübergehend Ablagerungen vorbeugt.

Lösen Sie schwierige Verschmutzungen mit einem Ceranfeldschaber. Mit Hilfe dieses Werkzeuges können Sie auch aggressive und eingebrannte Kochreste von Ihrem Ceranfeld entfernen. Setzen Sie den Schaber bei einem schwierigeren Verschmutzungsgrad steil und bei lockeren Verschmutzungen flach an. Der Schaber ist preisgünstig im Einzelhandel erhältlich. Hinweis: Bearbeiten Sie Ihr Kochfeld mit dem Schaber behutsam, um irreparable Kratzer zu vermeiden.

Lösen Sie einen Spülmaschinentab in wenig Wasser auf. Es entsteht eine zähflüssige Mischung, die auf das verdreckte Kochfeld eingerieben werden muss. Wischen Sie die Paste nach etwa 15 Minuten Einwirkungszeit erst mit einem feuchten und dann mit einem trockenen Mikrofasertuch ab. Durch diesen Vorgang entstehen keine Kalkflecken.

Farbige Veränderungen und Glanzstellen sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Glaskeramik wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbige Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen. (Seite 33 bei Basic und Seite 23 bei Classic Montage und Bedienungsanleitung).