



Reinigung und Pflege von Glaskeramik

Schadbilder auf Glaskeramik

- silberfarbige Flecken Abriebspuren von Aluminium-Kochtöpfen
- helle Flecken eingebrannte Reste von Reinigungsmittel
- dunkle Flecken eingebrannte Kalkablagerungen
- schadhaftes Dekor Kratzspuren
- verblasstes Dekor schmutzige Pfannenböden und Reinigungsmittelreste

Pflege und Wartung Glaskeramik Kochfelder

Das Kochgeschirr

- sollte einen Boden von 2,5 mm Dicke aufweisen!
- sollte im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt sein!
- sollte auf der Kochstelle nicht wackeln!
- sollte der Kochstellengrösse entsprechen!
- darf am Boden keine scharfen Rillen oder Ränder aufweisen!
- sollte nicht aus Aluminium bestehen!

Reinigung

- mit einem geeigneten Reinigungs-Pflegemittel, kann die Oberfläche weitgehendst vor hartnäckigem Schmutz bewahrt werden.
- geeignete Reinigungs-Pflegemittel sind z.B. cera fix, Collo profi. Nur Reinigungsmittel sind z.B. Vif Super Reiniger, Sigolin Chrom.
- leichte Verschmutzung, mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernen.
- starke Verschmutzung, Reinigungsmittel mit einem Schwamm auftragen, einwirken lassen und mit einem Tuch entfernen.
- eingebrannte Verschmutzungen mittels eines im Fachhandel erhältlichen Rasierklingschabers abstossen. Darauf achten, dass der Schaber nicht verkanntet.

Beschädigungen

Beschädigungen können auftreten wenn

- Gewürzgläser runterfallen (Glasbruch)
- ungeeignete, scheuernde kratzende Putzutensilien wie Messer, Stahlwolle, raue Schwämme usw. auf der Oberfläche verwendet werden
- zuckerhaltige Speisen auf die Oberfläche gelangen (Löcher im Glas)

Reinigung spezieller Substanzen

Milch

Bei überkochter Milch sollte die Pfanne sofort vom Glaskeramik weg gezogen werden. Angebrannte Rückstände können im noch heissen Zustand mit einem Reinigungsschaber entfernt werden. Nach dem Abkühlen, die Kochfläche mit einem Reinigungsmittel abwischen, danach nass nachwischen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben.



Speisen mit hohem Zuckergehalt (z.B Konfitüre)

Sofort mit dem Schaber entfernen, solange die Kochfläche noch heiss ist. Heisser Zucker karamelisiert bei ca. 200 Grad. Beim Abkühlen zieht sich der stark klebende Karamel wieder zusammen. Glaskeramik hat dagegen aufgrund der besonderen Zusammensetzung die Eigenschaft, sich weder auszudehnen noch zu schrumpfen. Daher kann der abgekühlte Karamel beim Entfernen sehr kleine Oberflächen-Defekte, sogenannte Ausmuschelungen", auf der Oberfläche hinterlassen. Bei solchen Ausmuschelungen handelt es sich nur um optische Probleme, der technische Gebrauch wird dadurch nicht beeinträchtigt. Die beschädigten Stellen können leider nicht punktuell ausgebessert werden.

Kalk

Trocknen Sie feuchte Topfböden ab. Die Kochflächen sollten erst im ausgekühlten Zustand gereinigt werden. Kalkflecken können danach mit einem Reiniger entfernt werden.

Oberfläche schimmert metallisch

Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen. Um dies zu vermeiden, sollten Sie die Töpfe nicht verschieben sondern zum verrücken anheben und wieder absetzen. Wenn trotzdem Flecken auftreten, entfernen Sie diese sofort nach dem Abkühlen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.