

Reinigung & Pflege

Gartencheminées

Mimosa-Gartencheminées sind wetterfest und können ganzjährig befeuert werden. Im Winter benötigen sie keine Abdeckung.

Der **Kaminhut** sollte nur bei grösseren Verunreinigungen gereinigt werden. Reiben Sie den Schmutz mit warmem Wasser ab und trocknen Sie den Hut. Um einen schönen Glanz zu erhalten, kann danach ein für Chromstahl geeigneter Polierreiniger(z.B. Polish-Cleaner) aufgesprayt werden. Anschliessend mit einem fuselfreien Tuch nachpolieren.

Sollte der **Stein** nach einigen Jahren Moos ansetzen oder durch Umwelteinflüsse verschmutzt sein, empfehlen wir Ihnen den Stein mit einem Spezialmittel zur Steinreinigung/Moosentfernung einzusprühen. Lassen Sie das Reinigungsmittel (z.Bsp. Power-Cleaner) etwas einwirken. Reiben Sie mit einer nicht zu harten Bürste nach und spülen Sie anschliessend gründlich mit Wasser nach.

Um Schmutz und Moos effizient zu beseitigen kann auch mit einem Hochdruckreiniger gearbeitet werden. Beim Einsatz dieses Gerätes können unter Umständen einige wenige Steinchen, die im Beton eingegossen sind, heraus gespült werden.

Wir verwenden ausschliesslich qualitativ hochwertige **Schamotte**. Schamotte werden aus natürlichen Materialien (Ton, mit Keramik versetzt) stark gepresst und anschliessend bei rund 1'200°C gebrannt. Dank diesem Verfahren wird eine hohe Temperaturwechselbeständigkeit erreicht und die Schamotte werden sehr speicherfähig. Allfällige Rückstände/Ablagerungen auf den Schamotte verbrennen beim Aufheizen. Eine spezielle Reinigung ist nicht erforderlich

Die **Klinkerplatten** vor dem Feuerraum können durch abwischen mit warmem Wasser problemlos von Fettrückständen und anderen Verunreinigungen befreit werden. Sie glänzen anschliessend wie neu.

Pizza- & Brotöfen

Mimosa-Pizza- und Brotöfen sind wetterfest und können ganzjährig befeuert werden. Durch den massiven Inoxmantel werden sie vor Witterungseinflüssen geschützt. Sollten Sie den Ofen im Winter nicht befeuern, empfiehlt es sich allenfalls die vordersten Schamotte mit einer Plastikfolie abzudecken.

Wir verwenden ausschliesslich qualitativ hochwertige **Schamotte**. Schamotte werden aus natürlichen Materialien (Ton, mit Keramik versetzt) stark gepresst und anschliessend bei rund 1'200°C gebrannt. Dank diesem Verfahren wird eine hohe Temperaturwechselbeständigkeit erreicht und die Schamotte werden sehr speicherfähig. Allfällige Rückstände/Ablagerungen auf den Schamotte verbrennen beim Aufheizen. Eine spezielle Reinigung ist nicht erforderlich.

Die **Inoxhaube** sollte nur bei grösseren Verunreinigungen gereinigt werden. Reiben Sie den Schmutz mit warmem Wasser ab und trocknen Sie die Haube. Um einen schönen Glanz zu erhalten kann danach ein für Chromstahl geeigneter Polierreiniger(z.B. Polish-Cleaner) aufgesprayt werden. Anschliessend mit einem fuselfreien Tuch nachpolieren.

Die **Glastür** darf nur im kalten Zustand gereinigt werden (Bruchgefahr durch Spannung). Verwenden Sie für die Reinigung Scheibenreiniger. Bei hartnäckigen Russflecken kann auch ein spezieller Keramikglas-Reiniger verwendet werden. Verwenden Sie keine scheuernden Putzmittel oder Lappen.

Einige Kunden schwören auf die folgende Reinigungsmethode:

Zeitungs- oder Haushaltspapier leicht anfeuchten und in die kalte Asche tauchen. Mit dem Papier die Scheibe reinigen. Anschliessend mit einem sauberen feuchten Papier nachwischen.

Generell sollte darauf geachtet werden, dass möglichst gut getrocknetes Holz verbrannt wird, und dass genügend Sauerstoffzufuhr gewährleistet ist. Dadurch hält sich der Russ in Grenzen

Grillzubehör

Sämtliches Mimosa Grillzubehör wird aus Inox, (Chromstahl) hergestellt. Es ist daher rostfrei und leicht zu reinigen.

Die Schalen des Bratkorbes können z.B. kurz vorgespült und dann ohne Weiteres in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Etwas sperrigere Teile können mit Wasser und den handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Ein Tipp: Kleiden Sie die Saucenschale mit Alufolie aus. Eine Reinigung erübrigt sich dadurch weitestgehend.

Dutch-Oven (Gusseisentöpfe)

- Reinigen Sie den Dutch Oven nach jedem Gebrauch.
- Der Topf muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Topf nur mit einem handelsüblichen Küchenschwamm und warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Um Essenresten zu entfernen geben Sie etwas heisses Wasser in den Topf, warten Sie kurz und entfernen Sie anschliessend die Reste mit einem Plastik- oder Holzspachtel.
- Reiben Sie den Topf ab und lassen Sie ihn an der Luft kurz trocknen. Es empfiehlt sich anschliessend eine dünne Schicht Öl aufzutragen und den Dutch Oven nochmals kurz nachzureiben, damit kein überschüssiges Öl zurück bleibt.
- Bewahren Sie den Dutch Oven an einem trockenen, geschützten Ort auf. Lassen Sie den Deckel immer ein wenig offen (ev. etwas Papier zwischen Deckel und Topf legen), damit die Luft zirkulieren kann (ansonsten besteht die Gefahr, dass das Öl im Topf ranzig wird). Ist das Öl ranzig geworden muss der Topf vor dem nächsten Gebrauch unbedingt **neu eingebrannt** werden (siehe dazu „Bedienungsanleitung Dutch-Oven“).
- Sollte der Topf einmal Rostflecken aufweisen, weichen Sie die rostige Stelle mit Cola ein um den Rost zu entfernen und brennen Sie den Topf neu ein.

Lamellengrill

Den Lamellengrill nach dem Gebrauch umdrehen und über dem Feuer ausbrennen lassen. Anschliessend mit der Inox-Spezialbürste reinigen. Ev. ab und zu mit Backofenreiniger behandeln.



Art. 190 Inox-Reinigungsbürste

Produkte aus Edelstahl

Damit Sie jahrelange Freude an Ihren Edelstahl-Produkten haben, reinigen Sie es ab und zu mit einem Universal-Mikrofasertuch oder einem Edelstahl-Reiniger. Verwenden Sie keine salzsäurehaltigen oder chlorhaltigen Mittel.

Bringen Sie die Produkte nicht in Kontakt mit anderen Metallen wie z.B. Stahl oder Messing. Staub-Ablagerungen von diesen Metallen bitte sofort entfernen, damit keine Korrosionsschäden entstehen. Bringen Sie auf die Edelstahl-Oberfläche bitte keine Aufkleber an.

Bräter aus Gusseisen

Nach dem Gebrauch, die Platte mit Salz bestreuen und umgekehrt über dem Feuer ausbrennen, bis die Platte weiss ist.

Die Platte gut mit einer Metallbürste reinigen

Die Platte mit Speiseöl einfetten und den Bräter anschliessen trocken aufbewahren

Reinigungsmittel



Polish Cleaner 500 ml, Art.Nr. 215

Zur perfekten Reinigung und nachhaltiger Pflege von Inox. Sparsamer Verbrauch durch sehr feinen Sprühnebel. Hohe Materialverträglichkeit mit zusätzlicher schützender Wirkung. Mit Polish Cleaner behandelte Edelstahlflächen lassen sich später mühelos reinigen. FCKW-frei, Schutz vor Korrosion.



Power Cleaner 200 500 ml, Art.Nr. 217

Phosphat- und salzsäurefreier Intensivreiniger auf Wasserbasis. Löst Algen, Moos, Kalk und Rost auf Waschbeton und Naturstein. hochkonzentriert, biologisch abbaubar.



Rauchharz-Entferner 500 ml, Art.Nr. 218

Phosphat- und lösungsmittelfreier Intensivreiniger. Zur Entfernung von Rauchharz-Ablagerungen, Fetten sowie eingebrannten Rückstände. biologisch abbaubar.



Weber® Grillrost-Reiniger 500 ml, Art.Nr. 26104
Entfettet und reinigt den Grillrost schnell und effektiv.



Weber® 3-seitige Grillbürste, Art.Nr. 6423
Die 3-seitige Ausführung ermöglicht eine einfache und bequeme Reinigung der Rostzwischenräume und der schwer zugänglichen Stellen an den Kanten der Grillfläche



Mimosa Inox-Reinigungsbürste, Art. Nr. 190
Speziell geeignet zum Reinigen von Lammengrills und Lamellengrilleinsätzen.