



## Reinigung Indu+ Trolley und Kochfelder

### TROLLEY

#### Holz:

Holz ist ein Naturprodukt, das lebt und spezifische Merkmale hinsichtlich Aussehen, Farbe, Wirkung und Struktur hat. Daher verdient es eine gute Pflege. In den letzten warmen Tagen des Sommers lohnt es sich meistens, das Naturholz noch einmal mit einem geeigneten Holzöl zu behandeln. Das Holzöl lässt die erdigen Holzöne wieder besser zur Geltung kommen und bietet Schutz vor dem Ausbleichen durch Sonneneinstrahlung. Sie erhalten das Öl bei Ihrem Gartenmöbel-Händler oder im Baumarkt.

Wenn das Holz bereits vergraut ist, bringt Ölen alleine nichts mehr. Dann muss die patinierte, graue Oberfläche zunächst leicht abgeschliffen werden. Erst danach sollte das Holz geölt werden.

#### Edelstahl:

Hat Ihr Trolley eine Arbeitsfläche und/oder FüÙe aus Edelstahl?

Reinigen Sie diese vorzugsweise mit einem speziell für Edelstahl bestimmten Produkt, das in der Drogerie erhältlich ist. Verwenden Sie dieses Produkt jedoch niemals für Ihre Teppanyaki-Kochplatte!

#### Verbundstoff:

Sie können den hochwertigen Verbundwerkstoff, der für die indu+ Trolleys verwendet wird, perfekt mit herkömmlichem Reinigungsmittel reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Produkte, die kräftige Säuren oder Basen enthalten.

## KOCHFELDER

Induktionskochfeld:

Da die Temperatur beim Induktionsherd sehr schnell verändert werden kann, lassen sich altbekannte Küchenprobleme wie beispielsweise überkochende Milch in der Regel gut verhindern. Sollte es doch einmal passiert sein, hält sich das Malheur meist in Grenzen, da die Induktionsplatten kaum erwärmen oder heiß werden. Daher ist es nahezu unmöglich, dass irgendetwas einbrennt, wie man es von anderen Kochfeldern her kennt. Sie sollten das Induktionskochfeld jedoch regelmäßig reinigen.

- Die Induktionskochplatten bestehen aus relativ unempfindlicher Glaskeramik. Sie sind in der Reinigung recht unkompliziert.
- Nachdem Sie den Induktionsherd benutzt haben, reicht es normalerweise, wenn Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch - etwa einem Mikrofasertuch – abwischen.
- Möchten Sie Ihre Induktionskochplatten mit neuem Glanz versehen, können Sie dafür einen handelsüblichen Glasreiniger benutzen.
- Leichtere Verschmutzungen, wie beispielsweise Fettflecken, bekommen Sie gut mit einem feuchten Schwamm oder Lappen und ein wenig Spülmittel weg.
- Bewährt haben sich für die Reinigung des Induktionskochfeldes auch einige Spritzer Zitronensaft oder Essig in warmem Wasser, genauso wie Orangenreiniger.
- Sollte sich doch einmal ein etwas hartnäckigerer Fleck festgesetzt haben, schaben Sie ihn vorsichtig mit einem Ceranfeldschaber weg.
- Alternativ bekommen Sie im Fachhandel auch spezielle Reinigungsmittel für Induktions- und Ceranfeldkochplatten.

Teppanyaki-Kochfeld:

Freiheit ist beim indu+ Teppanyaki Trumpf, denn Sie können nach Herzenslust ohne Töpfe und Pfannen kochen und braten. Außerdem ist diese Art der Speisenzubereitung sehr gesund, weil wenig Fett erforderlich ist.

Die Reinigung ist spielend einfach! Sie benötigen lediglich einen Spachtel, einen Schwamm und herkömmliches Spülmittel.

- Gerät ausschalten und etwas Wasser auf die Bratfläche giessen. Einige Spritzer Spülmittel dazugeben. Lassen Sie die Verschmutzung einweichen. Mit der Reinigung erst beginnen, wenn die Heissanzeige erloschen ist.
- Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen:
  - Schalten Sie das Gerät aus und schieben Sie 4-5 Eiswürfel mit dem Spachtelrücken über die heiße Bratfläche.
  - Angelöste Verschmutzungen mit Spachtel und Küchenkrepp entfernen, dabei das zerknüllte Küchenkrepp zwischen die Spachteln klemmen.
  - Schalten Sie das Gerät wieder ein
  - Wenn Sie Geschmacksrückstände neutralisieren wollen, reiben Sie die Bratfläche mit etwas Zitronensaft ein.

## SCHNEIDEBRETT aus Holz

Die Reinigung erfolgt vorzugsweise mit einem feuchten Lappen. Sie können das Schneidebrett auch mit Salz und ein wenig Zitronensaft, das Sie auf einen feuchten Schwamm oder Lappen auftragen, gründlich reinigen. Behandeln Sie das Brett danach immer mit Öl (Paraffinöl oder Salatöl). Wenn Sie das Schneidebrett nicht korrekt reinigen, können sich Risse bilden. Diese können beispielsweise mit hartem Möbelwachs gefüllt werden.