

Anleitung zur Reinigung der Küche

Neben den Hinweisen, Tipps und Tricks aus den allgemeinen Grundsätzen des richtigen Reinigens geben wir Ihnen hier spezifische Tipps für die Reinigung der Küche, sowie Hinweise zu den Besonderheiten unserer Reinigungsmittel und den besonderen Anforderungen der speziellen Oberflächen in diesem Bereich.

Allgemeine Tipps, Tricks und Hinweise für die Reinigung des Küchenbereiches

4-Farb-System

Auch im Küchenbereich sollten Sie nach dem 3Klar 4-Farb-System reinigen. Das bedeutet, dass ein grünes Tuch oder ein grüner Schwamm für den Küchenbereich benutzt werden sollte. Dadurch, dass diese Reinigungstextilien nur in diesem Bereich verwendet werden, kann z.B. Keimverschleppung vermieden werden.

Materialprobe

Wir empfehlen Ihnen, vor jeder ersten Benutzung eines Reinigungsmittels eine Materialprobe an einer nicht einsehbaren, unauffälligen Stelle durchzuführen. Dadurch können unvorhersehbare und nicht erwünschte Reaktionen vom Material auf die Chemie vermieden werden.

Zur Durchführung der Probe verdünnen Sie das Mittel nach Dosieranweisung, tragen es an einer möglichst unauffälligen Stelle auf und lassen es trocknen. Wenn nach dem Trocknen keine Veränderungen am Material auftreten, ist die Anwendung des Reinigungsmittels unbedenklich für das getestete Material.

Chemie

In der Küche kommen meist neutrale oder alkalische Reiniger zum Einsatz. Das 3Klar Reinigungsmittel für die Küche ist Küchenklar, welches alkalisch und somit ideal zum Entfernen von Fett und Eiweißrückständen ist.

Milor ist eine Polier- bzw. Scheuermilch mit sehr feinen Polierkörnern, ähnlich einer Polierpaste für Autolack. Sie ist besonders gut geeignet für Edelstahlflächen oder Ceranfelder.

Anwendung

Verwenden Sie KüchenKlar nie unverdünnt auf Oberflächen im Küchenbereich. Außerdem sollten Sie ausschließlich kaltes bzw. maximal handwarmes Wasser für alle unsere Reiniger verwenden, da ihre chemischen Formeln darauf abgestimmt sind.

Zum Polieren sollten Sie einen Klecks Milor auf einen feuchten Schwamm oder ein feuchtes Tuch geben. Der Klecks sollte etwa die Größe einer Zwei-Euro-Münze haben, dann die Fläche polieren und später mit Wasser nachspülen oder mit einem feuchten Tuch gründlich nachwischen. Bei Glas, hochglänzenden Flächen, Kunststoff, Messing, Kupfer sowie furnierten und lackierten Oberflächen sollten Sie lieber auf den Einsatz von Schwämmen und der Poliermilch verzichten, da diese Materialien sehr empfindlich sind.

Chemie im Eimer	Wenn Sie die Reinigungslösung/Chemie in einem Eimer ansetzen möchten, müssen Sie zuerst das Wasser in den Eimer füllen und anschließend die Chemie hinzugeben. Es ist erwünscht und beabsichtigt, dass es keine wesentliche Schaumbildung gibt. Durch wenig Schaum ist auch kein langes Nachspülen mit Wasser nötig, was wiederum die Umwelt schont.
Glas- und Hochglanzflächen	Hochglänzende Oberflächen sind sehr empfindlich gegen Kratzer. Sie dürfen auf keinen Fall mit Schwämmen oder der Milor Poliermilch behandelt werden. Glasflächen und Hochglanzflächen können Sie am besten mit FlächenKlar oder GlasKlar aus der Sprühflasche reinigen. Dazu einfach den vorverdünnten Reiniger auf ein trockenes Mikrofasertuch sprühen und die Flächen damit abwischen. Glasflächen und Ceranfelder können Sie zusätzlich auch mit unseren Schwämmen reinigen.
Ceranfeld	Ein Ceranfeld reinigen Sie am besten zunächst mit Spülmittel und einem grünen Schwamm. Anschließend nehmen Sie den Schaum mit einem grünen Mikrofasertuch auf, spülen den Schaum aus und wischen noch einmal mit dem Mikrofasertuch hinterher. So wird ihr Kochfeld streifenfrei sauber.
Starke Verschmutzungen an Herd oder Backofen	Bei stärkeren Verschmutzungen auf dem Herd oder im Backofen können Sie diese mit verdünntem KüchenKlar leicht benetzen und einwirken lassen. Die Einwirkzeit variiert je nach Verschmutzungsgrad – aber lassen Sie es lieber länger als zu kurz einwirken, die Chemie braucht schließlich ihre Zeit, um wirken zu können. Anschließend können Sie den Schmutz mit einem Schwamm oder Tuch entfernen.
Gefliester Boden	Geflieste Küchenböden können mit FlächenKlar gereinigt werden. Bei besonders starker, fettbasierter Verschmutzung können Sie auch KüchenKlar verwenden. Wichtig: Nicht unverdünnt verwenden und denken Sie an die Materialprobe. Bei KüchenKlar müssen Sie zusätzlich mit klarem Wasser nachwischen.
Tee- und Kaffeeflecken	Für Profis: Tee- und Kaffeeflecken in einer Edelstahlspüle können Sie mit BadKlar entfernen. Vorsicht: Andere Teile in der Küche dürfen nicht damit behandelt werden!
Unverträglichkeiten	KüchenKlar ist ein alkalischer Reiniger und sollte deshalb nicht auf Holz, poliertem Marmor und bei manchen Kunststoffarten angewendet werden. Vorsicht: Säureempfindliche Oberflächen (Marmor, Kupfer, Messing) schützen.