

Pressemitteilung

Tipp: Richtige Reinigung und Pflege verhilft Haushaltsgeräten zu längerer Lebensdauer

Hausgeräte werden oft zu selten oder falsch gereinigt / Verunreinigungen lassen Stromverbrauch schnell steigen

München / Gröbenzell, 04. Dezember 2014. Weihnachtessen, Familienfrühstück und Sylvestermenüs: Spätestens zum Jahreswechsel sind viele Hausgeräte im Dauerbetrieb. „Wer an seinen Küchenhelfern auch nach den Feiertagen noch lange Freude haben will, sollte sie trotz Weihnachts- und Neujahrsstress sorgsam reinigen“, weiß Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk.

Denn: Viele reinigen ihre Haushaltsgeräte viel zu selten – oder falsch. „In unserer Kundendienstwerkstatt gehen immer wieder Geräte ein, die offensichtlich unsachgemäß oder zu unregelmäßig gereinigt wurden“, erklärt Schüller. Nicht nur die Tatsache, dass Küchengeräte in der Regel in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, spricht dabei für das regelmäßige Saubermachen. Es kann zugleich Strom sparen und hilft, die Lebensdauer der Geräte zu verlängern, wie Schüller weiß: „Ein gutes Beispiel sind Kalkablagerungen im Wasserkocher. Durch sie steigt mit der Zeit der Stromverbrauch des Gerätes enorm. Wer hier in kürzeren Abständen einfach mit einer Zitronensaft-Wasser-Lösung spült, verhindert frühzeitiges Verkalken.“

Gleich nach jedem Gebrauch sollten besonders Allesschneider immer gründlich gereinigt werden – wie ein normales Küchenmesser eben auch. Wer den Lebensmittelablagerungen den Kampf ansagt, kann seinen Allesschneider leicht ein ganzes Leben funktionstüchtig in der Küche an seiner Seite haben. Der Experte rät, Rundmesser und Zubehörteile von Hand im warmen Spülwasser zu reinigen, nicht in der Spülmaschine. Nicht nur hinter dem Rundmesser können sich verderbliche Lebensmittelrückstände festsetzen, auch das Messer selbst sollte aus Hygienegründen gesäubert werden.

Wichtig beim Allesschneider ist zudem, den Lauf des Schiebeschlittens nach dem Putzen regelmäßig zu fetten – beispielsweise mit Vaseline. Auf diese Weise gleitet der Schlitten weiterhin gleichmäßig und erlaubt dauerhaft ein sauberes Arbeiten. Tabu sind hingegen Scheuermittel, Schwämme mit rauen Oberflächen oder Bürsten, denn diese können die Oberflächen von Messer- und Gehäuseteilen schnell beschädigen.

Einen Toaster fachgerecht zu reinigen, ist denkbar einfach, wenn nur wenige Hinweise beachtet werden: Verfängt sich beispielsweise Brot im Toaster, sollte dieses ausschließlich mit einem nicht leitenden Gegenstand – wie dem Stiel eines hölzernen Kochlöffels – behutsam entfernt werden. Verklemmte Brotscheiben oder Brötchenbrocken dürfen niemals mit einem Messer oder einer Gabel herausgeholt werden.

Auf diese Weise wird das Innenleben des Toasters sehr schnell beschädigt. Bei nicht gezogenem Stecker riskiert man sogar einen Stromschlag.

„Ebenso wichtig ist es, das Krümelfach beim Toaster am besten nach jedem Gebrauch zu leeren, damit keine Brotrümel im Toaster festbacken oder verkohlen“, rät Schüller. „Die erste Regel der Hausgerätereinigung lautet jedoch immer: Die Stecker müssen zu jeder Reinigung, sowohl bei Toastern, Wasserkochern als auch bei Allesschneidern, stets gezogen sein.“

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de