

PRESSEINFORMATION

Backofenreinigung: So geht´s richtig

Hartnäckigen Schmutz und Verkrustungen einfach beseitigen

Gerade zur Winter- und Weihnachtszeit ist der Backofen meist im Dauereinsatz. Ob süße Leckereien wie Bratapfel und Adventsgebäck oder herzhaftes Braten, schnell geht auch einmal etwas daneben und schon kommt es zu hartnäckigen Verunreinigungen durch eingebranntes Fett, Teigreste oder Bratensaft. Die ungeliebte Putzarbeit verschiebt man dann gerne um einige Tage. In dieser Zeit haben die Speisereste Zeit einzutrocknen und verkrusten bei jedem Backvorgang etwas mehr. Am Ende kostet zähes Schrubben mit teuren Reinigungsmitteln eine Menge Zeit und Geld. „Es müssen aber nicht immer Chemiekeulen zum Einsatz kommen, um den Backofen wieder sauber zu kriegen“, weiß Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. „Viele moderne Backöfen sind mit Pyrolyse oder mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, die das Säubern des Innenraums deutlich erleichtern. Wer nicht ganz sicher ist, ob sein Backofen die entsprechende Ausstattung hat, sollte einen Blick in die Bedienungsanleitung werfen.“ Die Initiative HAUSGERÄTE+ hat weitere nützliche Tipps für eine einfache Reinigung parat:

- Grundsätzlich gilt, die Herstellerangaben zur Reinigung in der Bedienungsanleitung zu beachten.
- Am besten Verschmutzungen soweit möglich vorab vermeiden: Bei vielen Speisen verhindert bereits der **Einsatz von Backpapier** fettige und eingebrannte Rückstände auf dem Backblech. Bei Braten oder Aufläufen sollten **Bräter bzw. Auflaufform ausreichend groß** sein. Damit beim Erhitzen nichts überläuft, am besten Formen mit **hohem Rand** benutzen und diese nicht bis zum Rand füllen.
- Leichte Verunreinigungen gleich **nach jedem Backvorgang wegwischen**.
- Wer einen Kombi-Backofen mit integriertem Dampfsystem besitzt, kann harte Verkrustungen zunächst **durch Dampfzugabe einweichen**. Der Schmutz lässt sich dann leichter von der Oberfläche lösen und entfernen.

- **Einzelne Elemente** wie Einhängegitter oder Backauszüge können bei vielen Modellen einfach ausgehängt und **separat gereinigt** werden. Das gilt auch für die meisten Backofentüren. Über Klemmhebel lassen sich die Glasscheiben in der Regel ohne spezielles Werkzeug herausnehmen.
- Auch die **Gummidichtungen der Tür** sollten regelmäßig mit warmen Wasser und einer Neutralseife gesäubert werden. So schließt die Tür wirklich dicht und Wärme- und Energieverluste lassen sich verhindern.
- **Backgeschirr mit Email- oder Keramikoberflächen** ist besonders glatt, so dass kaum etwas haften bleibt.
- Praktisch ist auch eine **katalytische Beschichtung** der Backofeninnenwände. Hierbei sind spezielle Katalysator-Partikel in die Beschichtung eingelagert, die fetthaltige Verschmutzungen schon während des Betriebs ab etwa 200 Grad Celsius zersetzen. Wichtig: Die Beschichtung darf auf keinen Fall mit Scheuermilch, festen Bürsten und Schwämmen oder Stahlwolle behandelt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt und die besonderen Reinigungsseigenschaften verloren gehen.
- Backöfen mit **Pyrolyse-Funktion** sind besonders komfortabel: Bei dieser Selbstreinigung erhitzt sich der leere Backofeninnenraum auf bis zu 500 Grad Celsius. Alle Verunreinigungen werden bei diesen hohen Temperaturen verschwelt. Zurück bleibt Asche, die man mit einem feuchten Tuch nach dem Abkühlen einfach wegwischen kann. Je nach Verschmutzungsgrad und eingestellter Reinigungsstufe dauert die Anwendung ein bis drei Stunden. Während dieser Zeit bleibt die Tür zum Schutz vor Verbrennungen und Schäden an nah stehenden Möbeln fest verriegelt. Einige Hersteller bieten auch **passende Backbleche und Zubehör** an, die bei dem Pyrolyse-Vorgang gleich mitgereinigt werden können.
- Wer keinen Backofen mit Selbstreinigung hat, kann stärkere Rückstände und Verkrustungen mit **speziellem Backofenreiniger** gut beseitigen.

Weitere Informationen unter www.hausgeraete-plus.de

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication

Tanja Heinrichs/ Irene Dietrich

Fon 069-4305214-13, Fax 069-4305214-29

i.dietrich@beckerdoering.com