

PRESSEINFORMATION

Backofen reinigen wie von selbst

Mit Pyrolyse-Technik zerfallen Speiserückstände per Knopfdruck zu Staub

Saftiger Braten, leckere Ofenkartoffeln, selbstgemachte Pizza, dick belegte Obstkuchen oder knusprige Brathähnchen – diese Köstlichkeiten hinterlassen meist ihre Spuren im Backofen. Das können auch Backpapier und beschichtete Formen nicht immer verhindern. Doch wer denkt nach dem Essen schon direkt an die Reinigung des Ofens? Gerne verschiebt man das Säubern, so dass Speisereste Zeit haben einzutrocknen und zu verkrusten. Dann wird es besonders schwer, alle Flecken und hartnäckigen Rückstände später zu entfernen. Es gibt allerdings eine viel bequemere Lösung: „Lästiges Schrubben und teure Putzmittel sind bei Geräten überflüssig, die mit pyrolytischer Selbstreinigung ausgestattet sind“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative Hausgeräte+. Bei diesem automatischen Reinigungsprogramm erhitzt sich der leere Backofeninnenraum auf bis zu 500 °C und verschwelt damit alle Verunreinigungen. Eingebrannte Fett- und Speisereste zerfallen bei den hohen Temperaturen zu Asche, die hinterher einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden kann. Je nach Verschmutzungsgrad wird der Backofen innerhalb von ein bis drei Stunden wie von Zauberhand sauber und blank - ohne anstrengendes Putzen. Die Tür wird zum Schutz vor Verbrennungen während des Reinigungsvorgangs fest verriegelt und lässt sich erst nach Abkühlung der Temperatur unter 300 °C wieder öffnen.

Hoher Komfort zu kleinem Preis

„Der Energieaufwand der automatischen Selbstreinigung ist vergleichsweise gering“, so Oberascher. „Nur etwa ein Euro Strom kostet ein Pyrolyse-Vorgang im Durchschnitt. Er ist außerdem nicht nach jeder Benutzung nötig, sondern wird nur nach Bedarf durchgeführt.“ Je nach Verschmutzungsgrad und Gerät kann zwischen bis zu drei verschiedenen Reinigungsstufen gewählt werden. Um Wärmeverluste zu vermeiden und umliegende Küchenmöbel nicht zu beschädigen, sind Backöfen mit Pyrolyse-Funktion wesentlich besser gedämmt als herkömmliche Geräte. Der Vorteil: Durch die verstärkte Dämmung verbrauchen sie in der normalen Nutzung weniger Energie. Für noch mehr Effizienz und Komfort bieten einige Hersteller auch passende Backbleche und Zubehör an, die mit speziellem Email beschichtet sind. Diese können dann bei dem Pyrolyse-Vorgang gleich mitgereinigt werden.

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. Beteiligt sind die Hersteller AEG, Bauknecht, Bosch, Liebherr, Miele und Siemens, die Energieversorger EnBW, EWE, RWE und Vattenfall Europe sowie die Verbände HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung und ZVEI – Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank & Co.

Pressekontakt

becker döring communication
Anja Becker / Tanja Göbel
Fon 069-4305214-14
a.becker@beckerdoering.com

Initiative HAUSGERÄTE+
Reinhardtstraße 32, 10117 Berlin
Fon 030-300199-1378
Fax 030-300199-4390
www.hausgeraete-plus.de