SCHRITT FÜR SCHRITT

Ceranfeld reinigen - Checkliste

7 Schritte für die schonende Pflege deiner Glaskeramikfläche

- [ ] **1. Fläche kontrollieren**
  Schmelzenden Zucker oder Kunststoff nur nach Geräteanleitung sofort mit geeignetem Schaber entfernen - Achtung Verbrennungsgefahr!

- [ ] **2. Kochfeld abkühlen lassen**
  Für die normale Reinigung: Kochzonen ausschalten und erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

- [ ] **3. Lose Krümel entfernen**
  Mit weichem, sauberem Tuch abnehmen. Sandkörner nicht über die Glasfläche reiben.

- [ ] **4. Festsitzendes lösen**
  Geeigneten Glaskeramik-Schaber mit intakter Klinge flach ansetzen; ohne starken Druck vorsichtig schieben.

- [ ] **5. Spezialreiniger verwenden**
  Nur für Glaskeramik vom Gerätehersteller freigegebene Mittel nach Gebrauchsanweisung sparsam einsetzen.

- [ ] **6. Feucht nachwischen**
  Rückstände mit weichem, sauberem Tuch und etwas Wasser vollständig entfernen.

- [ ] **7. Trocken polieren**
  Mit trockenem, fusselfreiem Tuch nachpolieren; erst danach den Herd wieder benutzen.

WICHTIG

Keine Scheuermilch, kratzenden Schwämme oder Backofensprays verwenden, wenn der Hersteller sie nicht ausdrücklich für dein Kochfeld freigibt.

SPICKZETTEL

Flecken richtig behandeln

Schnelle Entscheidungshilfe für typische Rückstände

Eingebrannte Essensreste

Normalerweise abkühlen lassen; lose Reste entfernen, geeigneten Schaber flach führen, danach Spezialreiniger.

Weiße Kalkränder

Nur mit für die Kochfläche freigegebenem Pflegemittel behandeln; keine beliebigen Säuren einsetzen.

Schillernder Metallabrieb

Geeigneten Glaskeramik-Pflegereiniger verwenden; nicht versuchen, Verfärbungen wegzuscheuern.

Zucker/Kunststoff schmilzt

Ausnahme: nach Geräteanleitung sofort von heißer Kochzone schieben; Abstand halten, Verbrennungsgefahr.

Kratzer

Nicht mit Hausmitteln wegpolieren. Klinge, Topfböden und Sand als mögliche Ursachen prüfen.

Schlieren nach dem Putzen

Reinigerreste feucht entfernen und anschließend mit sauberem Tuch trocken nachpolieren.

DIESE FEHLER VERMEIDEN

- [ ] Keine Stahlwolle und keine rauen Topfschwämme.
- [ ] Keine beliebigen Essig-/Zitronensäure-Mischungen.
- [ ] Keinen Backofenreiniger direkt aufs Glaskeramikfeld.
- [ ] Keine beschädigte oder verschmutzte Schaberklinge.

Meine Notiz: _____

_____