NEUMANN
GROSSKÜCHENSYSTEME GMBH
Verden • Hamburg

Reinigungs- & Pflegeanleitung

für gewerbliche Küchen

Reinigungs- & Pflegeanleitung

Tipps zur Reinigung und Pflege Ihrer Küchenoberflächen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Küche oder ein Küchengerät aus dem Hause Neumann entschieden haben. Hierfür geben wir Ihnen einige Tipps und Hinweise zum Reinigen, zum Werterhalt sowie zur Pflege. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit und lesen Sie sich diese Reinigungs- und Pflegeanleitung genau durch.
Sollten Sie Fragen zur Reinigung oder Pflege Ihrer Küche und Küchengeräte haben, dann stehen wir Ihnen gerne persönlich beratend zur Seite.

Beachten Sie bitte auf jeden Fall die Bedienungsanleitungen sowie die weiteren Zusatzinformationen, die den Möbeln, Einbau- und Zubehörartikeln, Elektro- und Gaseinbaugeräten beiliegen. Bitte prüfen Sie vor der Anwendung von Reinigungs- und Pflegeprodukten die Verträglichkeit auf allen Oberflächen und Materialien.

Die Anwendung von Reinigungsmitteln erfolgt nur in produktspezifischen Mischungsverhältnissen nach den Vorgaben und Richtlinien des Produkteherstellers. Bitte fordern Sie die technischen Merkblätter an und beachten Sie diese Voraussetzungen. Die Neumann Großküchensysteme GmbH kann nicht haftbar gemacht werden für unsachgemäßes Handeln im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Ihr Team der Neumann Großküchensysteme GmbH

www.neumann-online.de

Änderungen, die dem technischen Fortschritt und der Weiterentwicklung dienen, sowie Druckfehler und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Edel- / Chromnickelstahl 4

Kühl- und Tiefkühlzellen 8

Glas 10

Acrylglas 12

Kunststeinoberflächen (Quarzstein) 13

Natursteinoberflächen 14

Holzoberflächen 15

Kunststoffoberflächen 18

Aluminium 20

Touchscreen 21

Convotherm Kombidämpfer 22

Fußboden 23

Reinigungsutensilien 26

Edel- / Chromnickelstahl

Chromnickelstahl ist eine Legierung aus Eisen, Chrom und Nickel, die sehr widerstandsfähig gegen Korrosion ist. Chromnickelstahl wird zum Beispiel zur Herstellung von Spülen, Küchenmöbeln und Geschirrspülmaschinen sowie für hochwertiges Besteck und Kochgeschirr verwendet.

Reinigung

Lose aufliegender Schmutz sollte immer erst zusammengekehrt und entfernt werden. Anschließend können alle Edelstahloberflächen mit einem Neutralreiniger, **Allzweckreiniger** oder, bei starken Fettverschmutzungen, mit einem **Fettlöser** gereinigt werden.

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung. Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen Wischtuch oder Schwamm wischen Sie über alle Edelstahlober-flächen und entfernen die Verschmutzungen.

Bei stärkeren Verschmutzungen, wie Fett oder Öl, lassen Sie die Reinigungslösung einen Moment einwirken. Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Desinfektion

Bei der Desinfektion von Oberflächen geht es hauptsächlich um die Beseitigung von Krank-heitserregern. Alle Edelstahloberflächen können mit einem **Desinfektionsreiniger** oder einer **alkoholischen Schnelldesinfektion** desinfiziert werden. Vor der Flächendesinfektion empfiehlt es sich, die Oberflächen gründlich zu reinigen, weil sich gereinigte Flächen sicherer desinfi-zieren lassen als verschmutzte.

Die **Sprühdesinfektion** dient der Keimreduktion (Desinfektion) auf Oberflächen und ist eine Form der Flächendesinfektion, bei der das Desinfektionsmittel mittels Sprühflasche und Zerstäuber und ohne weitere Reinigungsutensilien auf der Oberfläche verteilt wird. Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis sollten nur partiell eingesetzt werden, weil eine großflächige Anwendung die Raumluft belasten kann.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Fettlöser

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Desinfektionsreiniger (Wischverfahren)

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Desinfektionsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Desinfektionslösung.

Mit dieser Desinfektionslösung und einem sauberen Wischtuch wischen Sie über alle Edelstahl-oberflächen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend lassen Sie das Mittel solange einwirken, wie es in den Herstellerinformationen angegeben ist.

Nach der Einwirkzeit werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült, um Rückstände des Desinfektionsreinigers zu entfernen. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion

Alle Stecker von elektrischen Geräten vorher aus der Steckdose ziehen. Beachten Sie die Schutzmaßnahmen (Schutzbrille, Schutzhandschuhe) gemäß Herstellerangaben und weiterer Arbeits- und Sicherheitsanwei-sungen in Ihrem Betrieb.

Wischverfahren

Die fertige Desinfektionslösung direkt auf ein sauberes Wischtuch geben und damit über die zu desinfizierenden Oberflächen wischen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend die Oberfläche ohne Nachwischen trocknen lassen.

Sprühdesinfektion

Desinfizieren Sie Flächen nur im Wischverfahren. Verwenden Sie keine Sprühaufsätze, die das Desinfektionsmittel als Strahl oder Nebel verteilen.

Unsere Produkt-empfehlung

Desinfektion

etolit Doyen F40

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Schnelldesinfektion

Flasche	1	Liter
Kanister	5	Liter

Wir beraten Sie gerne!

Grundreinigung

Bei der Grundreinigung der Edelstahloberflächen geht es zum einen um die Beseitigung von Wasserrändern, Anlauffarben, Kleber- und Kalkrückständen. Hierfür verwenden Sie einen handelsüblichen **Edelstahlreiniger**. Zum Entfernen von fettigen, verkrusteten und eingebrannten Rückständen verwenden Sie einen starken **Fettlöser** oder **Grundreiniger**.

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung.

Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen Wischtuch oder Schwamm wischen Sie über alle Edelstahloberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Bei stärkeren Verschmutzungen, wie Fett und Kalkrückständen, die Reinigungslösung direkt auf der Verschmutzung einwirken lassen, dann löst sie sich leichter.

Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Pflege

Auch Edelstahloberflächen, die nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bauchen ab und an eine Pflege- und Schutzbehandlung mit einem handelsüblichen **Edelstahlpflegemittel**.

Geben Sie das Edelstahlpflegemittel auf ein trockenes, fusselfreies und sauberes Tuch und tragen Sie das Mittel auf die sauberen und trockenen Edelstahlflächen in Schliffrichtung auf. Verreiben Sie das Produkt, bis ein gleichmäßiger Glanz entsteht.

Edelstahlpflegemittel nicht auf Flächen verwenden, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Unsere Produkt-empfehlung

Grundreinigung

etolit Edelstahlreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Grundreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit.de

Ihr Erfolg ist unsere Herausforderung!

Eingerichtet von
Neumann Großküchensysteme GmbH

Kühl- und Tiefkühlzellen

Kühl- und Tiefkühlzellen unterscheiden sich im Aufbau der Wand- und Bodenflächen.

Es gibt:
- gemauerte und geflieste Wände
- beschichtete Wände in Paneelbauweise
- Wände mit Edelstahl verkleidet
- geflieste Böden
- Böden aus Edelstahl
- Böden aus Acrylharz

Reinigung

Tiefkühlzellen sind vor der Reinigung abzutauen, wenn das Reinigungsmittel mit Wasser verdünnt werden muss oder für die Anwendung in Tiefkühlzellen nicht geeignet ist.

Bei der Reinigung von Kühl- oder Tiefkühlzellen sind grundsätzlich keine Scheuermittel oder lösungsmittelhaltige Reiniger zu verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen könnten.

Reinigung von Kühlzellen und abgetauten Tiefkühlzellen

Alle Oberflächen der Kühl- oder Tiefkühlzellen mit einem Neutralreiniger oder einem **Allzweckreiniger** reinigen. Nach der Reinigung und vor der Inbetriebnahme des Kühlraumes sollten alle Oberflächen trocken sein. Ein Edelstahl-Zellenboden kann auch mit einem handelsüblichen **Edelstahlreiniger** gereinigt werden.

Bei der Reinigung von Kühl- oder Tiefkühlzellen ist auf den Einsatz von Hochdruck- und Dampfreinigungsgeräten zu verzichten.

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der Reinigungslösung.

Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen Wischtuch oder Schwamm wischen Sie über alle Oberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Bei stärkeren Verschmutzungen, wie Fett oder Öl, lassen Sie die Reinigungslösung einen Moment einwirken.

Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Edelstahlreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Tiefkühlreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Reinigung von Tiefkühlzellen ohne Abtauen

Für die Reinigung von Tiefkühleinrichtungen kann ein spezieller Tiefkühlreiniger verwendet werden, der ohne vorheriges Abtauen eingesetzt wird.

Geben Sie das Produkt unverdünnt auf die zu reinigende Oberfläche und arbeiten Sie es dann mit einem sauberen Schwamm oder einer sauberen Bürste ein. Der gelöste Schmutz wird anschließend mit einem saugfähigen Tuch (Baumwolle, Papier) oder einem Nasssauger aufgenommen.

Das Produkt darf nicht mit Wasser verdünnt werden.

Desinfektion von Kühlzellen und abgetauten Tiefkühlzellen (Wischverfahren)

Bei der Desinfektion von Oberflächen geht es hauptsächlich um die Beseitigung von Krankheitserregern. Vor der Flächendesinfektion empfiehlt es sich, die Oberflächen gründlich zu reinigen, weil sich gereinigte Flächen sicherer desinfizieren lassen als verschmutzte. Zur Desinfektion der Kühlzellen sind nur Desinfektionsmittel oder Desinfektionsreiniger zu verwenden, welche die Oberflächenmaterialien nicht angreifen, verfärben oder andere Änderungen erzeugen (Aufweichung oder Ablösung von Deckschichten).

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Desinfektionsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Desinfektionslösung.

Mit dieser Desinfektionslösung und einem sauberen Wischtuch wischen Sie über alle Oberflächen, sodass diese leicht feucht sind. Anschließend lassen Sie das Mittel solange einwirken, wie es in den Herstellerinformationen angegeben ist.

Nach der Einwirkzeit werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült, um Rückstände des Desinfektionsreinigers zu entfernen. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Bei der Desinfektion von Kühlzellen und abgetauten Tiefkühlzellen ist zu beachten, dass die niedrige Temperatur die Wirkung des Desinfektionsmittels herabsetzen kann (abhängig vom Wirkstoff). Mit sinkender Temperatur ist die Konzentration und Einwirkzeit zu erhöhen, um einem Kältefehler vorzubeugen.

Bevor Sie den Verdampfer oder den Luftkühler reinigen oder desinfizieren befragen Sie den Hersteller der Geräte. Nur unterwiesenes Personal darf diese Arbeiten durchführen.

Unsere Produkt-empfehlung

Desinfektion

etolit Doyen F40

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Glas

Die für die Küche relevanteste Einteilung von Glas dürfte die Unterscheidung nach Herstellungsverfahren in Hohlglas, Flachglas und Spezialglas sein. Während aus Hohlglas hauptsächlich Trinkgläser, Aufbewahrungsbehälter aus Glas und andere Tischwaren hergestellt werden, kommen Flachglas und spezielle Glasverbindungen im gesamten Küchenbereich vor – von der Glasarbeitsplatte, den Glasfronten, der Spüle aus Glas oder der Nischenrückwand über die Backofentür und das Glaskeramik-Kochfeld bis hin zu Innenleben und Details, wie Schubladentrennsysteme, Kühlschrank-Fächer oder Glaseinlegeböden.

Reinigung

Alle Glasflächen können mit einem milden Reiniger oder einem Glasreiniger gereinigt werden.

Verwenden Sie keine scheuernden oder polierenden Reinigungsmittel, kratzende Tücher und keine harten Schwämme! Ist die Glasfläche auf der Vorderseite satiniert (Glas mit einer matten, samtigen Oberfläche), darf das Reinigungsmittel weder Silicone noch Säuren enthalten!

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen auf Ihrem Glaskeramik- oder Cerankochfeld sehr zügig mit einem trockenen Tuch und ohne Reinigungsmittel. Hartnäckige oder eingebrannte Reste vom Kochen auf dem Kochfeld behandeln Sie mit den speziell erhältlichen Schabern und folgen auch ansonsten den Reinigungsempfehlungen des Herstellers.

Alkalischer Reiniger

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung.

Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen weichen Wischtuch oder einem sauberen weichen Schwamm wischen Sie über alle Glasoberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Bei stärkeren Verschmutzungen lassen Sie die Reinigungslösung einen Moment einwirken.

Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen weichen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend die feuchten Flächen streifenfrei trockenreiben.

Glasreiniger

Sprühen Sie mittels Sprühflasche und Zerstäuber die Glasfläche von oben bis unten ein und wischen Sie mit einem sauberen fusselfreien Tuch nach. Oder geben Sie das unverdünnte Produkt direkt auf ein sauberes weiches fusselfreies Tuch (z.B. Küchenrolle) und wischen Sie damit über die zu reinigenden Glasoberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Bei stärkeren Verschmutzungen lassen Sie den Reiniger einen Moment einwirken. Anschließend die feuchten Flächen streifenfrei trockenreiben.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Glasreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Geschirrspülmittel

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Desinfektion

Bei der Desinfektion von Oberflächen geht es hauptsächlich um die Beseitigung von Krankheitserregern. Alle Glasoberflächen können mit einem **Desinfektionsreiniger** oder einer **alkoholischen Schnelldesinfektion** desinfiziert werden. Vor der Flächendesinfektion empfiehlt es sich, die Oberflächen gründlich zu reinigen, weil sich gereinigte Flächen sicherer desinfizieren lassen als verschmutzte.

Die **Sprühdesinfektion** dient der Keimreduktion (Desinfektion) auf Oberflächen und ist eine Form der Flächendesinfektion, bei der das Desinfektionsmittel mittels Sprühflasche und Zerstäuber und ohne weitere Reinigungsutensilien auf der Oberfläche verteilt wird.

Sprühdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis bestehen sollten nur partiell eingesetzt werden, weil eine großflächige Anwendung die Raumluft belasten kann.

Desinfektionsreiniger (Wischverfahren)

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Desinfektionsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Desinfektionslösung.

Mit dieser Desinfektionslösung und einem sauberen Wischtuch wischen Sie über alle Glasoberflächen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend lassen Sie das Mittel solange einwirken, wie es in den Herstellerinformationen angegeben ist.

Nach der Einwirkzeit werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült, um Rückstände vom Desinfektionsreiniger zu entfernen. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion (Wischverfahren)

Die fertige Desinfektionslösung direkt auf ein sauberes Wischtuch geben und damit über die zu desinfizierenden Oberflächen wischen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend die Oberfläche ohne Nachwischen trocknen lassen.

Unsere Produkt-empfehlung

Desinfektion

etolit Doyen F40

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Schnelldesinfektion

Flasche	1	Liter
Kanister	5	Liter

Acrylglas

Acrylglas ist eine durchsichtige Kunststoffsorte, die in vielen Hinsichten an herkömmliches Glas erinnert. Acrylglas gibt es in verschiedenen Dicken und Farben. Dieses Plattenmaterial ist ein idealer Ersatz für herkömmliches Glas. Acrylglas, auch Plexiglas oder Acryl genannt, ist allerdings 30 mal schlagfester als herkömmliches Glas. Acrylglas (PMMA) hat eine porenlose Oberfläche, auf der Schmutz kaum haften kann.

Reinigung

Verstaubtes Acrylglas immer nass reinigen und nicht trocken abreiben. Dazu verwenden Sie ein mildes Seifen- oder Feinwaschmittel in lauwarmem Wasser, das Sie mit einem weichen und sauberen Schwamm, Tuch oder Fensterleder aufgebringen und die Verschmutzung entfernen.

Sollte eine Nassreinigung des Acrylglases nicht möglich sein, sollten Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Fensterleder (ohne zu scheuern) abwischen.

Acrylglas mit glatter Oberfläche

Zur Wiederbelebung des Glanzes von glattem (nicht satiniertem) Acrylglas gibt es spezielle Acryl-Poliermittel. Die Politur füllt minimale Kratzer und wird dafür mit einem weichen Tuch aufgetragen.

Kleinere sichtbare Kratzer in der Acryloberfläche lassen sich entfernen, indem Sie die Oberfläche von Hand polieren. Hierzu wird eine für Acryl zugelassene Polierpaste verwendet. Diese tragen Sie mit einem weichen Tuchauf und reiben Sie vorsichtig parallel zu den Kratzern auf und ab. Allzu starkes Reiben an einer Stelle sollte dabei vermieden werden. Nach dem Entfernen der Kratzer wischen Sie mit einem milden Reinigungsmittel nach und tragen anschließend eine dünne Schicht Poliermittel auf.

Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel, alkalische Reinigungsmittel, Fettlöser, Glasreiniger, Scheuerlappen oder Bürsten verwendet werden. Auch Lösungsmittel wie Aceton, Tetrachlor-kohlenstoff, Farbverdünner oder Alkoholverbindungen, wie bei handelsüblichen Desinfektions-mitteln, mit mehr als 5 % Alkoholanteil können die Oberfläche angreifen.

Kunststeinoberflächen (Quarzstein)

Quarzkompositsteine sind künstlich hergestellt und bestehen zu über 90 % aus natürlichen harten Rohstoffen, wie Quarz und Granit, die mit hochwertigen Kunst-und Farbstoffen gebunden sind. Deshalb kann es zu geringen Farbschwankungen kommen. Eine geringe Wasseraufnahme, schnittfeste Oberfläche, lange Haltbarkeit und einfache Pflege (bei polierter Oberfläche) zeichnen diese Produkte aus.

Reinigung

Kunststeinoberflächen können für die tägliche Reinigung mit einem neutralen Reiniger ohne Pflegezusätze oder einem Glasreiniger auf Alkoholbasis ohne Perleffekt und ohne Silikone gereinigt werden. Für die Reinigung von hartnäckigen Flecken sollten Sie einen speziellen, für Kunststein geeigneten Intensiv-Reiniger verwenden.

Tägliche Reinigung

Geben Sie warmes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen Wischtuch oder Schwamm wischen Sie über alle Oberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Anschließend trocknen Sie die feuchten Flächen mit einem sauberen trockenen Tuch.

Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee, Wein, Gemüse- und Obstsaft sollten Sie gleich wegwischen, da sie sonst an der Oberfläche anhaften und zu hartnäckigen Flecken führen können.

Intensive Reinigung

Für hartnäckige Verschmutzungen tragen Sie den, für Kunststein geeigneten, Intensiv-Reiniger auf der betroffenen Stelle auf und lassen ihn, gemäß Herstellerangaben, einwirken. Anschließend reinigen Sie die Stelle mit klarem, warmen Wasser und einem sauberen Schwamm, großflächig in kreisförmigen Bewegungen. Danach wird die Oberfläche mit einem sauberen Tuch und klarem Wasser wieder abgespült und mit einem sauberen Tuch trockengewischt. Bei angetrockneten Verunreinigungen wie bei Lebensmitteln werden diese zuerst mit einem Kunststoffspachtel entfernt.

Alle Reinigungsmittel sollten nach der Verwendung vollständig von der Kunststeinoberfläche abgespült werden. Verwenden Sie keine hochalkalischen Produkte wie Backofenreiniger, Chlorbleichlauge und starke Lösungsmittel. Aber auch keine Mittel, die Trichloretan oder Dichlormethan/Metylenchlorid enthalten, wie z.B. Farbreiniger (Lösungsmittel) oder Abbeizer.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Glasreiniger

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

Rossittis Surface-Cleaner

Flasche 500 ml

Rossittis Quarz-Cleaner
(Intensiver Reiniger)

Flasche 250 ml

Natursteinoberflächen

Es gibt viele verschiedene Natursteinoberflächen. Natursteine wie Granit, Kalkstein und Marmor unterstreichen mit ihrer Eleganz und Einmaligkeit das Ambiente in der Küche. Der Naturstein zeugt von Dauerhaftigkeit, ist schnittresistent, stoßunempfindlich, hitzeunempfindlich, hygienisch und pflegeleicht.

Vor dem Einsatz von Reinigungsmitteln befragen Sie Ihren Händler nach den speziell für Ihre Natursteinoberfläche empfohlenen Reinigungsprodukten und den geeigneten Pflegeprodukten. Grundsätzlich empfiehlt es sich, säurefreie Reinigungsmittel zu verwenden, die einen pH-Wert zwischen 5 und 9 haben, da diese die Oberfläche nicht angreifen können. Die meisten konventionellen Reinigungsmittel sind z.B. für marmorhaltige Beläge nicht geeignet.

Säureempfindliche Natursteine

Dies sind z.B. Betonwerkstein, Kalkstein, Marmor, Solnhofener/Solnhofer, Terrazzo, je nach Sorte auch Basalte, Sandstein, Schiefer und weitere. Die Säureempfindlichkeit wirkt sich vorrangig bei polierten Flächen aus, da diese durch die Säure mattiert, rau und stumpf werden. **Bitte beachten Sie bei diesen Materialien:**

Geeignet für Reinigung, Schutz und Pflege sind nur Produkte mit einem pH-Wert von 7 bis 10. Vermeiden Sie den Kontakt mit sauren Produkten des Alltags wie z.B. Essig, Wein, Zitronensaft ... Kratzende und scheuernde Mittel wie z.B. Scheuerschwamm, Scheuermilch, Sand etc. können die Oberfläche schädigen.

Säureunempfindliche Natursteine

Dies sind z.B. Cotto, Feinsteinzeug, Fliesen, Granit, Gneis, Porphyr, Quarzit, Quarz-Komposit, Terrakotta, Ziegelplatten und weitere. Säureunempfindlichen Materialien sind gegenüber den meisten Säuren und Laugen im Küchenbereich unempfindlich.

Geeignet für Reinigung, Schutz und Pflege sind Produkte mit einem pH-Wert von 3 bis 10. Einzelne Gesteinssorten können durch saure Produkte möglicherweise aufgehellt werden (pH-Wert < 3). Kratzende und scheuernde Mittel wie z.B. Scheuerschwamm, Scheuermilch, Sand etc. können polierte Oberflächen schädigen.

Holzoberflächen

Massivholz kann Nadelholz und auch Laubholz sein. Als massiv dürfen sich nur solche Möbel bezeichnen, die in allen Teilen außer der Rückwand und den Schubladenböden aus massivem Holz gefertigt und nicht furniert sind. Massivholz besitzt zudem keine elektrostatische Aufladung und ein sehr gutes wärmetechnisches Verhalten.

Reinigung

Die Oberflächen von Massivholz-Fronten sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Wie alle Küchenfronten können auch Holzküchen problemlos mit einem handelsüblichen, wasserlöslichen Allzweckreiniger oder Handspülmittel behandelt werden.

Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel sowie scheuernde Tücher oder Schwämme, die die Oberfläche angreifen. Auch Pflegemittel auf der Basis von Nitro oder Kunstharz können der Holzküche schaden. Auch bei lackierten Furnieren oder mit einer dünnen Schutzschicht überzogenem Echtholz ist es sehr wichtig, die Oberfläche zu schonen.

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung.

Reinigen Sie die Oberflächen mit einem sauberen fusselfreien leicht feuchten Tuch. Dabei stets in Holzfaserrichtung wischen, damit eventuelle Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt werden. Die Profile, Ecken und Ränder anschließend trockenreiben.

Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und müssen sofort entfernt werden. Nach dem Kochvorgang sollten feucht gewordene Möbelteile unbedingt trockengeputzt werden, um spätere Quellschäden zu vermeiden.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Geschirrspülmittel

Karton	10x1	Liter
Kanister	10	Liter

Wir beraten Sie gerne!

Sauber.
Rein.
Glänzend.

etolit.de

Eingerichtet von
Neumann Großküchensysteme GmbH

Kunststoffoberflächen

Zu den Kunststofffronten bei Küchenmöbeln und Arbeitsplatten zählen Beschichtungen aus Laminat (Schichtstoff), Acryl und Folie. Die Kunststofffront ist eine widerstandsfähige Front, die viele Gestaltungsmöglichkeiten bietet. Als Trägerplatte werden MDF-Platten, aber auch Spanplatten verwendet.

Reinigung

Die kunststoffbeschichteten Oberflächen können mit einem Neutralreiniger, Allzweckreiniger oder Handspülmittel gereinigt werden. Alkoholbeständige Kunststoffbeschichtungen können auch mit einem Glasreiniger gereinigt werden.

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung.

Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen Wischtuch oder Schwamm wischen Sie über alle Oberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Hartnäckige Flecken, wie Fettspritzer, Lack- oder Klebstoffreste, sind mit Kunststoffreiniger zu beseitigen. Vor dem ersten Gebrauch dieser Mittel empfiehlt es sich, diese an einer nicht sichtbaren Stelle zu prüfen!

Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Reinigung hochglänzender und lackierter Oberflächen

Lackfronten zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche geschlossen ist und Schmutz im Gegensatz zu matten Oberflächen ohne große Krafteinwirkung und unter Verzicht auf chemische Mittel entfernt werden kann.

Verwenden Sie zur Reinigung Baumwolltücher (keine Mikrofasertücher!), die zuvor gründlich gereinigt und gespült werden. Sollte beim Reinigen mineralischer oder gar metallischer Staub aufgenommen werden, müssen die Tücher permanent ausgespült werden, damit die Staubpartikel keine Spuren auf der hochglänzenden Fläche hinterlassen können. Es können mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren entstehen. Diese fallen je nach Farbe und Lichteinfall mehr oder weniger auf.

Verwenden Sie keine scheuernden oder polierenden Reinigungsmittel, kratzende Tücher und keine harten Schwämme! Benutzen Sie keine lösemittelhaltigen Reiniger, keine alkalischen Grundreiniger und keine Dampfreiniger!

Unsere Produktempfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

etolit Geschirrspülmittel

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

Desinfektion

Bei der Desinfektion von Oberflächen geht es hauptsächlich um die Beseitigung von Krankheitserregern. Alle Kunststoffoberflächen können mit einem Desinfektionsreiniger desinfiziert werden. Vor der Anwendung von Schnelldesinfektion auf Basis von Alkohol muss die Materialverträglichkeit geprüft werden, da diese Produkte Kunststoffoberflächen beschädigen können. Vor der Flächendesinfektion empfiehlt es sich, die Oberflächen gründlich zu reinigen, weil sich gereinigte Flächen sicherer desinfizieren lassen als verschmutzte.

Desinfektionsreiniger (Wischverfahren)

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Desinfektionsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Desinfektionslösung. Mit dieser Desinfektionslösung und einem sauberen Wischtuch wischen Sie über alle Flächen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend lassen Sie das Mittel solange einwirken, wie es in den Herstellerinformationen angegeben ist.

Nach der Einwirkzeit werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült, um Rückstände des Desinfektionsreinigers zu entfernen. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion (Wischverfahren)

Die fertige Desinfektionslösung direkt auf ein sauberes Wischtuch geben und damit über die zu desinfizierenden Oberflächen wischen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend die Oberfläche ohne Nachwischen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion (Sprühdesinfektion)

Desinfizieren Sie Flächen nur im Wischverfahren. Verwenden Sie keine Sprühaufsätze, die das Desinfektionsmittel als Strahl oder Nebel verteilen.

Vor der Anwendung von Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol muss die Materialverträglichkeit geprüft werden, da diese Produkte die Kunststoffoberfläche beschädigen können.

Alle Stecker von elektrischen Geräten vorher aus der Steckdose ziehen. Beachten Sie die Schutzmaßnahmen (Schutzbrille, Schutzhandschuhe) gemäß Herstellerangaben und weiterer Arbeits-und Sicherheitsanweisungen in Ihrem Betrieb.

Unsere Produktempfehlung

Desinfektion

etolit Doyen F40

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

Schnelldesinfektion

Flasche 1 Liter
Kanister 5 Liter

Aluminium

Das Leichtmetall Aluminium hat auf Grund einer sich sehr schnell an der Luft bildenden dünnen Oxidschicht ein stumpfes, silbergraues Aussehen. Die Oxidschicht macht Aluminium sehr korrosionsbeständig. Es ist ein sehr weiches Metall, dehnbar und kann durch Auswalzen zu dünner Folie verarbeitet werden. Es ist ein guter elektrischer Leiter, hitzebeständig, lebensmitteltauglich, vollständig recyclingfähig und hat eine hohe Korrosionsbeständigkeit.

Reinigung

Aluminiumoberflächen können mit einem **Glasreiniger**, **Allzweckreiniger** oder einem neutralen **Handspülmittel** gereinigt werden.

Eloxierte und pulverbeschichtete Aluminiumoberflächen reagieren empfindlich auf Chemikalien. Um zu testen, ob es zu Verätzungen der Oberfläche kommt, können Sie den Reiniger auf einer kleinen nicht sichtbaren Fläche testen.

Leicht verschmutzte Aluminiumteile sind mit kaltem Wasser und einem sauberen weichen Wischtuch oder einem sauberen weichen Schwamm zu reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Mit dieser Reinigungslösung und einem sauberen weichen Wischtuch oder einem sauberen weichen Schwamm wischen Sie über alle Oberflächen und entfernen die Verschmutzungen. Nach der Reinigung werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen weichen Wischtuch abgewischt oder abgespült. Anschließend mit trockenem, weichen Tuch nachpolieren.

Produkte auf Basis von Scheuercremes oder alkalische Grundreiniger sowie stark saure, wässerige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden. Scharfkantige Werkzeuge wie Messer, Metallspachtel, Stahlwolle oder die Scheuerseite von Haushaltsschwämmen führen zur Beschädigung der Oberflächen und dürfen nicht verwendet werden. Bei der Verwendung von Essigsäure, Oxalsäure und Phosphorsäure sind Konzentrationen von mehr als 0,5 % nicht zulässig. Andere Säuren, wie Salzsäure, Schwefelsäure etc., sind ungeeignet.

Unsere Produktempfehlung

Reinigung

etolit Glasreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Geschirrspülmittel

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Desinfektion

Bei der Desinfektion von Oberflächen geht es hauptsächlich um die Beseitigung von Krankheitserregern. Alle Aluminiumoberflächen können mit einem Desinfektionsreiniger oder einer alkoholischen Schnelldesinfektion desinfiziert werden.

Vor der Flächendesinfektion empfiehlt es sich, die Oberflächen gründlich zu reinigen, weil sich gereinigte Flächen sicherer desinfizieren lassen als verschmutzte.

Desinfektionsreiniger (Wischverfahren)

Geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Desinfektionsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Desinfektionslösung. Mit dieser Desinfektionslösung und einem sauberen Wischtuch wischen Sie über alle Flächen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend lassen Sie das Mittel solange einwirken, wie es in den Herstellerinformationen angegeben ist. Nach der Einwirkzeit werden alle Oberflächen noch einmal mit kaltem klaren Wasser und einem sauberen Wischtuch abgewischt oder abgespült, um Rückstände des Desinfektionsreinigers zu entfernen. Anschließend die feuchten Flächen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion (Wischverfahren)

Die fertige Desinfektionslösung direkt auf ein sauberes Wischtuch geben und damit über die zu desinfizierenden Oberflächen wischen, sodass die Oberfläche leicht feucht ist. Anschließend die Oberfläche ohne Nachwischen trocknen lassen.

Schnelldesinfektion (Sprühdesinfektion)

Desinfizieren Sie Flächen nur im Wischverfahren. Verwenden Sie keine Sprühaufsätze, die das Desinfektionsmittel als Strahl oder Nebel verteilen.

Touchscreen

Ein Touchscreen ist ein kombiniertes Ein- und Ausgabegerät, bei dem durch Berührung von Teilen eines Bildes der Programmablauf eines technischen Gerätes, meist eines Computers, direkt gesteuert werden kann. Die technische Umsetzung der Befehlseingabe ist für den Nutzer gleichsam unsichtbar und erzeugt so den Eindruck einer unmittelbaren Steuerung eines Computers per Fingerzeig.

Reinigung

Um den Touchscreen von leichten Verschmutzungen oder fettigen Fingerabdrücken zu befreien, benutzen Sie ein sauberes, weiches Wischtuch (Mikrofasertuch). Mit kreisenden Bewegungen lassen sich alle Rückstände der Bedienung entfernen. Bei grobem Schmutz verwenden Sie ein sauberes, weiches und feuchtes Wischtuch und reinigen das Display mit wenig Druck und kreisenden Bewegungen. Glasreiniger auf Basis von Alkohol können zur Reinigung der Glasoberfläche verwendet werden. Achten Sie stets darauf, dass das Wischtuch nicht zu nass ist, damit kein Wasser oder Glasreiniger in das Gehäuse kommt.

Verwenden Sie keine scheuernden oder polierenden Reinigungsmittel, kratzende Tücher und keine harten Schwämme! Vermeiden Sie, das Flüssigkeiten oder Wasser direkt auf den Bildschirm zu sprühen. Drücken Sie beim Reinigen nicht zu fest auf den Bildschirm, da Sie sonst die Anzeige beschädigen können.

Vor der Anwendung von Reinigungsmittel auf Tochscreens muss die Materialverträglichkeit geprüft werden, da diese Produkte die Oberfläche beschädigen können.

Reinigung und Pflege der Convotherm Kombidämpfer

Wird der Kombidämpfer jeden Tag eingesetzt, sollte auch die Reinigung täglich erfolgen – nicht nur unter Hygienegesichtspunkten. Eine systematische und vorschriftsmäßige Pflege trägt zur langen Lebensdauer des Gerätes bei. Die regelmäßige Reinigung sollte auch dann erfolgen, wenn der Kombidämpfer lediglich mit feuchter Hitze oder Dampf betrieben wird. Halb- oder vollautomatische mehrstufige Reinigungsprogramme gewährleisten eine wirtschaftliche, nachhaltige, schonende und werterhaltende Pflege.

Bei der Reinigung der Kombidämpfer ist der manuelle Einsatz von Hochdruckreiniger, Scheuermittel oder aggressiver, unverdünnter Säure verboten.

Für die Convotherm Kombidämpfer verwenden Sie bitte grundsätzlich nur die chemischen Mittel zur Reinigung des Garraums, zum Vorbeugen von Verkalkungen sowie zur Entkalkung, die vom Hersteller vorgegeben sind. Bei der Verwendung von anderen Geräteherstellern müssen die Herstellerangaben unbedingt beachtet werden.

Reinigung und Pflege

Für die semi-automatische Reinigung verwenden Sie das ConvoClean Forte mit Hilfe einer Drucksprühflasche zum Einsprühen des Produktes. Für die vollautomatischen Reinigung verwenden Sie ConvoClean Forte und ConvoCare K.

Vor dem Start des Reinigungsvorganges müssen Sie sich immer mit den im Bedienungshandbuch aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen zum sicheren Arbeiten bei der Reinigung vertraut machen und die darin enthaltenen Anweisungen befolgen.

Garraumdichtungen sowie Glasscheiben dürfen ohne weiteres von Zeit zu Zeit mit einem weichen, in Spülmittel getränkten Tuch abgewischt werden, während die Einschübe die Spülmaschine durchlaufen können. Die Außenreinigung des Gerätes bzw. der Edelstahloberflächen erfolgt wie im Abschnitt „Edelstahl- / Chromnickelstahl“ und die Displayreinigung wie im Abschnitt „Touchsreen“.

Unsere Produktempfehlung

Reinigung

ConvoClean Forte

Kanister 10 Liter

ConvoCare K Düsenspülmittel

Flasche 1 Liter

Wir beraten Sie gerne!

Fußboden

Der Boden in einer Großküche ist eine besondere Herausforderung. Der Hintergrund: Vorgeschrieben ist eine sehr hohe Trittsicherheit, um Arbeitsunfälle zu vermeiden. Bieten normale Böden eine Rutschhemmung mit dem Wert R9, liegt der Wert in Großküchen bei R11 bis R13. Die strukturierten Böden haben zudem Verdrängungsnoppen, damit Wasser keine Rutschgefahr mit sich bringt. Darin verfangen sich Fett und Speisereste, die sich im Laufe des Arbeitstages ablagern.

Fußböden Kunstharzbeschichtung (PMMA - Polymethylmethacrylat)

Bei der Reinigung von Industriefußböden muss zwischen Unterhaltsreinigung und Grundreinigung unterschieden werden. Die Wahl des Reinigungsmittels und -verfahrens hängt in erster Linie von der Art der Verschmutzung ab. Grundsätzlich geeignet sind alle alkalischen Grundreiniger, auch Tenside und Hypochloritzusätze haben in der Regel keinen negativen Einfluss auf die Beschichtungen.

Erstreinigung

Neu verlegte Kunstharzböden sollten vor der Nutzung zunächst einer Grundreinigung mit einem alkalischen Grundreiniger unterzogen werden. Anschließend kann ein der Nutzung angepasstes Reinigungsmittel eingesetzt werden. Der Boden muss anschließend mit klarem Wasser gut nachgespült werden.

Unterhaltsreinigung

Ein in Nutzung befindlicher Boden sollte regelmäßig einer Unterhaltsreinigung mit einem Allzweckreiniger unterzogen werden. Bei stärkerer Verschmutzung kann zur Zwischenreinigung auch wieder ein alkalischerGrundreiniger eingesetzt werden. Der Boden muss anschließend mit klarem Wasser gut nachgespült werden.

Grundreinigung

Bei der Grundreinigung handelt es sich um eine intensive Zwischenreinigung mit einem alkalischen Grundreiniger oder einem sauren Grundreiniger. Saure Grundreiniger werden zur Entfernung von eingetrockneten Mineral- und Kalkrückständen, wie Rost- und Wasserflecke, verwendet. Die Dosierung des alkalischen oder sauren Grundreinigers richtet sich dabei nach dem jeweiligen Verschmutzungsgrad. Der Boden muss anschließend mit klarem Wasser gut nachgespült werden.

Reinigung

Lose aufliegender Schmutz sollte vor der Nassreinigung immer erst zusammengekehrt und entfernt werden. Zur Nassreinigung Ihres Bodens geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung. Dieser Reinigungslösung geben Sie auf die zu reinigende Bodenflächen und verteilen diese mit einem Schrubber oder einer Scheuerbürste mit leichtem Druck. Lassen Sie dann die Reinigungslösung einige Minuten, je nach Verschmutzungsgrad, einwirken und reinigen Sie anschließend den Boden mit dem Schrubber oder der Scheuerbürste.

Unsere Produktempfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

etolit Grundreiniger

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

etolit Grundreiniger sauer

Karton 4x1 Liter
Kanister 10 Liter

Nach der Reinigung sollte der Boden gründlich mit kaltem klaren Wasser abgespült werden, um den Schmutz und die Reinigungslösung zu entfernen. Mit Hilfe eines Wasserabziehers / Wasserschiebers sollte der Fußboden von Wasserrückstände wieder befreit werden.

Beim der Verwendung von Bodenreinigungsmaschinen sollten Herstellerangaben und die zu verwendenden Reinigungsmittel beachtet werden.

Kunstharzböden reagieren empfindlich auf Alkohole, die in vielen handelsüblichen Desinfektionsmitteln enthalten sind. Ebenso kann es bei allen organischen Lösungsmitteln zu Beschädigungen kommen. Aromatische und halogenierte Kohlenwasserstoffe dürfen nicht zum Einsatz kommen.

Hohe Reinigungsmittelkonzentrationen, z. B. auf Ammoniak/Salmiak-Basis oder von Salpetersäure, können Trübungen oder farbliche Veränderungen des Bodens bewirken, ohne diesen jedoch anzugreifen.

Fußböden mit Feinsteinzeug Bodenfliesen

Bei der Reinigung von Industriefußböden muss zwischen Erstreinigung, Unterhaltsreinigung und Grundreinigung unterschieden werden. Die Wahl des Reinigungsmittels und -verfahrens hängt in erster Linie von der Art der Verschmutzung ab. Grundsätzlich geeignet sind alle alkalischen Grundreiniger, auch Tenside und Hypochloritzusätze haben in der Regel keinen negativen Einfluss.

Erstreinigung

Die Erstreinigung erfolgt unmittelbar nach dem Verlegen und Verfugen des Belages. Damit werden der Bauschmutz sowie der Zementschleier, der sich beim Verfugen auf der Fliesenoberfläche gebildet hat, entfernt. Sollte sich der Zementschleier, d. h. Reste von hydraulisch abbindenden Verlege- und Verfugmaterialien, erhärten, können später nur noch saure Spezialreiniger zum Einsatzkommen, die eine besondere Handhabung erfordern!

Wand- und Bodenfliesen: Bei der Anwendung von Zementschleierentfernern oder anderen Reinigungsmitteln mit verdünnter Salzsäure müssen die Herstellangaben zwingend beachtet werden. Salzsäure ist ein klassischer Vertreter bei der Zementschleierentfernung. Salzsäure ist wie Essigsäure sehr flüchtig und korrosiv und lässt Metallteile (auch Edelstahl) rosten. Das bedeutet daher bei der Verwendung als Zementschleierentferner ein hohes Risiko und im schlimmsten Fall unabsehbare Folgeschäden. Salzsäure in der Reinigungslösung verflüchtigt sich sehr rasch in die Umgebungsluft und überzieht alle metallischen Gegenstände, die mit diesem Luftgemisch in Berührung kommen, innerhalb kürzester Zeit mit einer Schicht aus Flugrost (auch Edelstahl). Sollten sie einmal versehentlich auf die Edelstahl-Oberfläche gelangt sein, müssen sie umgehend mit reichlich klarem Wasser entfernt werden.

Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung bezeichnet die laufende Pflege von Fliesen. Trockener Schmutz sollte vor der Nassreinigung immer erst zusammengekehrt und entfernt werden. Feuchtes Aufwischen erfolgt entweder mit handelsüblichen Reinigungsmitteln wie einem **Allzweckreiniger** oder – je nach Art und Stärke der Verschmutzung – einem alkalischen oder sauren Reiniger.

Grundreinigung

Bei der Grundreinigung handelt es sich um eine intensive Zwischenreinigung mit einem alkalischen **Grundreiniger** oder einem **sauren Grundreiniger**. Saure Grundreiniger werden zur Entfernung von eingetrockneten Mineral- und Kalkrückständen, wie Rost- und Wasserflecke, verwendet. Die Dosierung des alkalischen oder sauren Grundreinigers richtet sich dabei nach dem jeweiligen Verschmutzungsgrad. Der Boden muss anschließend mit klarem Wasser gut nachgespült werden.

Auf pflegemittelhaltige Reinigungsprodukte sollte verzichtet werden. Diese können auf Dauer zu einer negativen Beeinträchtigung führen, weil sie eine klebrige Fett-, Wachs- oder Kunststoff-Schicht aufbauen, die die Optik, Hygiene, Trittsicherheit und Reinigungsfreundlichkeit von keramischen Oberflächen beeinflussen.

Reinigung

Lose aufliegender Schmutz sollte vor der Nassreinigung immer erst zusammengekehrt und entfernt werden.

Zur Nassreinigung Ihres Bodens geben Sie kaltes Wasser in einen sauberen Putzeimer und anschließend die optimale Menge des Reinigungsmittels, gemäß Herstellerangaben, dazu. Oder füllen Sie Ihren sauberen Putzeimer über eine Dosieranlage mit der entsprechenden Reinigungslösung.

Dieser Reinigungslösung geben Sie auf die zu reinigende Bodenflächen und verteilen diese mit einem Schrubber oder einer Scheuerbürste mit leichtem Druck. Lassen Sie dann die Reinigungslösung einige Minuten, je nach Verschmutzungsgrad, einwirken und reinigen Sie anschließend den Boden mit dem Schrubber oder der Scheuerbürste. Nach der Reinigung sollte der Boden gründlich mit kaltem klaren Wasser abgespült werden, um den Schmutz und die Reinigungslösung zu entfernen. Mit Hilfe eines Wasserabziehers / Wasserschiebers sollte der Fußboden von Wasserrückständen wieder befreit werden.

Unsere Produkt-empfehlung

Reinigung

etolit Allzweckreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Grundreiniger

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

etolit Grundreiniger sauer

Karton	4x1	Liter
Kanister	10	Liter

Reinigungsutensilien

Mikrofasertuch

Die Tücher werden als Flor- (veloursartig) oder Schlingenware produziert. Da sie saugstark und flusenfrei sind, eignen sich Mikrofasertücher zum Polieren von Glas, Spiegel- und verchromten Stahloberflächen oder auch als Geschirr- und Bodentuch. Sie können auch zum trockenen Staubwischen eingesetzt werden. Mikrofasertücher, die für den professionellen Bereich angeboten werden, sind bei 95 °C in der Maschine waschbar. Neben den Farben für das Vier-Farben-System (grün, rot, blau und gelb), sind bei einigen Herstellern auch noch weitere Farben wie grau, weiß oder chamois erhältlich. Achtung: Mikrofaser-tücher eignen sich nicht zum Reinigen von Hochglanzoberflächen, diese können stumpf werden.

Mikrofasertuch mit PVA (Polyvinylalkohol)

Durch PVA ist das Mikrofasertuch sehr saugfähig und es kann auch für hochglanzpolierte Oberflächen verwendet werden. Im trockenen Zustand ist es relativ hart, wird durch Feuchtigkeit aber weich und griffig. Es lässt sich gut auswringen und eignet sich hervorragend zum Polieren: Einerseits ist es flusenfrei und andererseits verteilt sich das Wasser in sehr feinen Tropfen gleichmäßig auf den Oberflächen und trocknet anschließend schnell und rückstandsfrei. Das Tuch ist bis 95 °C waschbar. Die Tücher sind in den vier Farben grün, blau, rosa und gelb erhältlich.

Schwammtuch

Ein Schwammtuch ist ein dicker, saugfähiger Lappen aus Viskose, einem synthetischen Material. Es nimmt viel Wasser auf, ist elastisch, sehr geschmeidig, einfach anzuwenden und auszupressen, reißfest und langlebig. Schwammtücher gibt es in verschiedenen Stärken und Farben.

Baumwolltuch

Aus Baumwolle können Bodentücher, Spültücher und Geschirrtücher angefertigt werden. Sie eignen sich hervorragend zum Reinigen, weil Baumwolle sehr viel Wasser aufsaugen kann. Durch eine Waffelstruktur wird die Oberfläche vergrößert, was die Kapazität noch mal erhöht. Sie sind bei 95 °C waschbar und genau wie Zellulose vollständig biologisch abbaubar. Allerdings hat Baumwolle den Nachteil zu flusen.

Ledertuch

Das Nonplusultra zum Nachpolieren von Fensterscheiben, Spiegeln und verchromten Oberflächen war lange Zeit das Leder-tuch. Es ist sehr saugfähig und flusenfrei. Leder ist in der Anschaffung sehr teuer und hat leider den Nachteil, mit der Zeit hart zu werden. Auch wegen des hohen Anschaffungspreises wird Leder zunehmend durch Mikrofasertücher ersetzt.

Wischtuch mit Latexbeschichtung

Dieses Tuch besteht aus Viskose, Polyester und Kautschuk. Durch eine Beschichtung mit Latex wird die Gleitfähigkeit des Tuches erhöht, die Oberfläche ist flusenfrei und lose aufliegender Schmutz lässt sich leicht abspülen. Dank dieser Eigenschaften eignet es sich zum Aufnehmen von Staub und anderer anhaftender Verschmutzungen, auch von Hochglanzoberflächen. Es ist jedoch nicht sehr saugfähig und taugt deshalb nur bedingt zum Aufsaugen verschütteter Flüssigkeiten.

Reinigungsschwamm

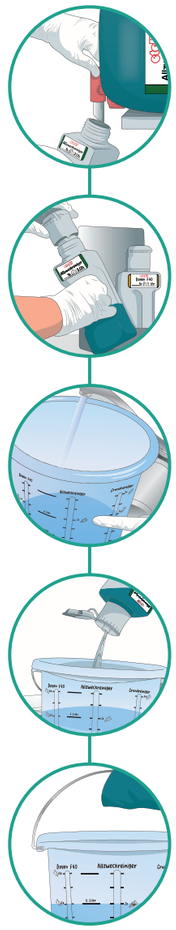
Reinigungsschwämme sind zumeist aus Polyurethan, sie bestehen aus zwei Seiten: einer weichen für leichte und einer angerau-ten (meist dunklen) Seite für das Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Allerdings können mit der angerauten Seite empfindliche Oberflächen (wie beispielsweise Glas und Holz) zerkratzt werden. Aufgrund dieser Tatsache wurden Vlies-Schwämme mit einer nicht scheuernden Seite ohne Scheuermittel entwickelt. Sie können auch auf empfindlicheren Oberflächen eingesetzt werden. Aber auch hier sollte man vorsichtig sein. Hochglanzoberflächen sollten auch mit diesen Schwämmen nicht gereinigt werden.

Topfkratzer-Edelstahlschwamm

Sie bestehen aus rostfreiem Edelstahl und eignen sich nur zum Reinigen unempfindlicher Oberflächen, Topfinnenseiten oder Topfböden. Durch die raue Oberfläche entfernen sie auch sehr hartnäckige Verschmutzungen.

mit Köpfchen dosiert

Mit unserem innovativen Dosiersystem **„Mit Köpfchen dosiert“** dosieren Sie nicht zu viel und nicht zu wenig, sondern immer genau richtig. Das von uns entwickelte System ist die perfekte Lösung bei der Reinigung und Desinfektion mit den etolit-Produkten in Ihrer Küche.



Mehrweg-Dosierflasche auffüllen

Dosierflaschen direkt am Kanister mit dem praktischen Zapfhahn auffüllen.

Flaschen in der Flaschenbox lagern

Gefüllte Dosierflasche mit Dosierkopf verschließen und in der praktischen Flaschenbox aus Chromnickelstahl aufbewahren.

Dosier-Eimer mit Wasser füllen

Den Dosiereimer mit Wasser bis zu einem Füllstrich auf der Skalierung des entsprechenden Produktes füllen.

Mit Köpfchen dosieren

Dosierflasche öffnen und das benötigte Produkt durch Kippen der Flasche in das Wasser des Eimers geben. Einfach so oft die Flasche kippen, wie es auf der Skalierung des Eimers angegeben ist.

Fertig!

NEUMANN
GROSSKÜCHENSYSTEME GMBH
Verden • Hamburg

Drucklegung 01/2022 – Copyright by Neumann Großküchensysteme GmbH 2022

Neumann Großküchensysteme GmbH

Beratung, Planung, Einrichtung & Service

von Großküchentechnik, Speisenausgabe- und Speisenverteilsystemen

in der Gemeinschaftsverpflegung

Zentrale Verden (Aller)

Neumann Großküchensysteme GmbH
Marie-Curie-Straße 2 · 27283 Verden (Aller)
Tel. 04231 9215-0
info@neumann-online.de

Standort Hamburg

Neumann Großküchensysteme GmbH
Amsinckstraße 32 · 20097 Hamburg
Tel. 040 67108880
info@neumann-online.de

www.neumann-online.de | www.etolit.de

etolit®