

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

VII. Teil Die Reinigung

urn:nbn:de:bsz:31-57562



Die Reinigung

VII. TEIL

Die Ausstattung der Junker & Ruh-Gasherde

Der Junker & Ruh-Gasherde ist nicht nur technisch so vollkommen, daß Sie sich auf ihn beim Kochen, Backen und Braten usw. in jeder Beziehung verlassen können, er hat auch eine Ausstattung erhalten, die Ihnen die Reinigung so leicht wie möglich macht, so daß er noch nach Jahren so gut wie neu aussieht. Sämtliche Teile, die in der Küchenarbeit irgendwie in Mitleidenschaft gezogen werden, sind so dauerhaft emailliert, daß sie leicht instand gehalten werden können. Die Herdplatte ist schwarz hochglanzemailliert, auch die herausnehmbaren Brennerkörper sind innen und außen schwarz emailliert. Vorder- und Seitenwände, Eckleisten und Füße sind elfenbein emailliert, die breiten Abtropfbleche und das herausziehbare Reinigungsblech granitemailliert. Auch sämtliche herausnehmbaren Innenteile des Back- und Bratofens haben diese praktische Granitemaillierung.

Bei einem Junker & Ruh-Gasherde ist also alles getan worden, um Ihnen die Reinhaltung so bequem wie möglich zu machen. Lesen Sie bitte die nachstehenden kurzen Vorschriften für die tägliche Reinigung durch, die wenig Zeit beansprucht, dann wird der Junker & Ruh-Gasherde auch nach jahrelanger Benutzung noch ein Schmuckstück Ihrer Küche sein.

Die emaillierte Herdplatte

wird täglich mit Seifenwasser abgewaschen und blank gerieben. Flecke in der schwarzen Emaille entfernen Sie am besten mit GEOLIN. Um die Platte vor Flecken zu schützen und ihren Hochglanz



zu erhalten, empfehlen wir, sie unmittelbar nach der Reinigung mit einer dünnen Fettschicht zu überziehen. (Etwas säurefreies Fett, wie Vaseline oder Nähmaschinenöl, mit einem Wollappen auf die Herdplatte auftragen.) Die Herdplatte können Sie abnehmen und dann auch die emaillierten Abtropfbleche leicht abwaschen. Das unter den Kochstellen befindliche Schmutzblech ist herauszuziehen, innen und außen emailliert, kann also ebenfalls leicht gereinigt werden. Flecke auf dem Schmutzblech mit VIM entfernen.

Die Doppelsparbrenner. Die kurzen und langen Brennerkörper sind nicht nur mit einem Griff herauszunehmen, sondern auch ebenso leicht wieder einzuhängen. Innen und außen emailliert, können sie bequem von übergekochtem Kochgut befreit werden. Es ist ratsam, von Zeit zu Zeit den oberen Teil des Brennerkörpers, nachdem der Deckel abgenommen ist, mit einer feinen Drahtbürste auszubürsten.

Der emaillierte Herdkörper wird mit Seifenwasser abgewaschen und trocken gerieben. Flecke können Sie mit etwas VIM entfernen.

Die Zierdeckel, welche die Brennstellen bei Nichtgebrauch abdecken, bestehen aus Kunstharz. Sie sind deshalb schonend zu behandeln. Die Deckel können mit Seifenwasser sauber gehalten werden.

Der Brat- und Backofen. Alle Innenteile des Backofens, Bodenblech und Seitenwände sind emailliert, leicht herausnehmbar und lassen sich gut mit Seifenwasser abwaschen; Flecke mit VIM entfernen. (Immer erst das Bodenblech an der Zündklappe anfassen und herausziehen, dann lassen sich auch die Seitenwände bequem herausnehmen.) Es geht viel leichter, den Backofen gleich nach der Benützung zu reinigen, als später, wenn Flecke fest eingebrannt sind. Auch die auszuhängenden Sägefischbrenner im Backofen können mit einer Drahtbürste gereinigt werden.

Wenn Sie Ihren Junker & Ruh - Gasherd auf diese Art und Weise pflegen und sauber halten, wird er Ihnen auch nach jahrelanger Benützung immer die gleiche Freude bereiten!

