

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

**Neff-Werke <Bretten, Baden>**

**Bretten, [ca. 1960]**

Die Pflege des Neff-Elektroherdes

**urn:nbn:de:bsz:31-106104**

## Die Pflege des NEFF-Elektroherdes

Damit Sie, verehrte Hausfrau, stets viel Freude an dem Elektroherd haben, ist eine Pflege und Reinigung notwendig. Da aber alle Teile des Elektroherdes glatt und sauber verarbeitet sind und es auf dem Markt viele Spezial-Reinigungsmittel gibt, erfordert die Pflege und Reinigung wenig Zeit und Mühe. **Die Emailteile** säubern Sie am besten mit einem in lauwarme Spüllauge getauchten, ausgewrungenen Lappen und polieren mit weichem, trockenem Tuch nach.

**Die Kochplatten und der Grill vertragen kein Wasser, sie dürfen nicht abgewaschen werden!** Übergelaufenes Kochgut läßt sich im trockenen Zustand leicht abreiben oder abbürsten. Bitte verwenden Sie dazu aber keinesfalls eine Drahtbürste. Der Edelstahlrand der Platten und die Chromteile des Herdes können mit einem feinen Poliermittel (z. B. Wiener Kalk) blank erhalten werden. Nach der Reinigung reiben Sie die Plattenoberfläche mit Vaseline oder einem handelsüblichen graphithaltigen Kochplatten-Spezialpflegemittel hauchdünn ein, damit sich kein Rostansatz bilden kann. (Normales Speisefett oder -öl ist zur Plattenpflege nicht geeignet, da es fast immer geringe Mengen Kochsalz enthält und den Rostansatz eher fördert als verhindert.) Um letzteres ganz sicher zu vermeiden, sollten Sie sich zur Regel machen, Kochgeschirre nur trocken auf die Platten zu stellen und auch keine feuchten oder heißen Kochgeschirrdeckel auf ihnen abzulegen.

Den **Backofen** reinigen Sie nach dem Abkühlen am besten wie die anderen Emailteile des Herdes mit einem in Spüllauge getauchten, gut ausgewrungenen Lappen. Eingetrocknetes, übergelaufenes Kochgut wird zuerst durch Auflegen eines feuchten Tuches erweicht. Sie können auch einen Topfreiniger aus Kunststoff oder ein handelsübliches Backofenreinigungsmittel benutzen. (Bitte verwenden Sie dazu keinesfalls scharfe Gegenstände, wie z. B. Messer oder Drahtbürste.) Bitte vergessen Sie dabei auch die Backofendecke, die Einschubleisten rechts und links sowie die Entlüfteröffnungen nicht! Lassen Sie die Tür danach noch eine Weile geöffnet, um ein gutes Austrocknen und Auslüften zu gewährleisten.