

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

VI. Das Reinigen der Hoffmann-Gasherde

urn:nbn:de:bsz:31-106164



auf Wunsch auch mit dem neuen Temperaturregler „Regulo“ (Abb. 14) und mit Thermometer (Abb. 15) am Backofen ausgestattet. Der neue Temperatur-Regler „Regulo“ ermöglicht das Einstellen und Er-

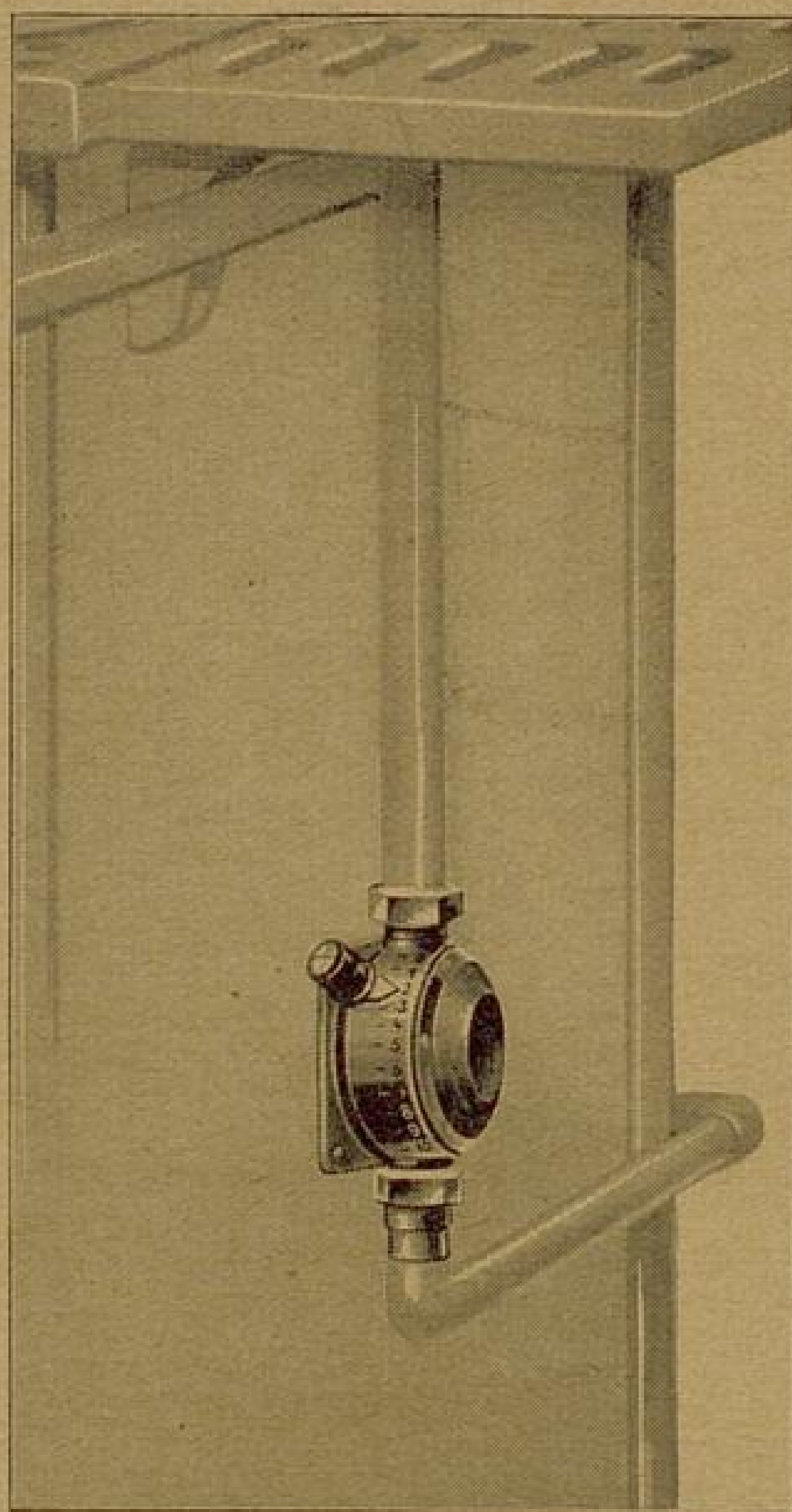


Abb. 14

halten ebenso der niedrigsten als höchsten Temperaturen. Die Niederen werden beim Sterilisieren im Gasbackofen benötigt, z. B. bei Beerenobst, 80°-100°, und beim Backen und Braten 180° bis 200°. Der „Regulo“ wird in die Gaszuführung zu dem Backofen eingebaut. Beim Anheizen stelle man stets den Zeiger auf No. 10 ein, damit die Flamme voll brennt. Dann bringt man den Zeiger auf die bestimmte Zahl, die die gewünschte Temperatur festhält und die Flamme entsprechend regelt. Am Backofenhahn selbst wird dann nicht „Klein“ gestellt. Man versäume nicht, nach Einstellung des Regulozeigers auf die gewünschte Zahl, die seitlich angebrachte Stellschraube festzudrehen, damit die gewünschte Temperatur erhalten bleibt. Die an der seitlichen Außenwand der Brat- und Backöfen angebrachten Thermometer sind denen in die Tür eingebauten vorzuziehen, weil sie besser von der vorhandenen Innen-Temperatur umspült werden können.

VI. Das Reinigen der Hoffmann-Gasherde.

Das Gas ist, ehe es zur Verbrennung kommt, durch viele Reinigungsprozesse gegangen, somit ein Edelprodukt geworden,



das indes nur dann seine Heizkraft voll entwickeln kann, wenn ihm der Weg bis zur Verbrennung stets offen und rein erhalten bleibt.

Die Konstruktion der Gasherde und Kocher ist dem Brennstoffe entsprechend eine äußerst feine, aber leicht und einfach zu reinigende.

Hoffmann-Gas-Sparherde sind von jedem Laien ohne viel Mühe auseinander zu nehmen. Das Bodenblech unter den Brennern ist leicht herauszuziehen und kann selbst während des Kochens von allen übergefochtenen Speiseresten mit Soda- oder Seifenlauge gründlich gereinigt werden.

Die Herdplatte ist bequem aus dem Herdrahmen zu nehmen und ihrer Beschaffenheit entsprechend zu reinigen.

Emaillierte Platten und Teile sind mit Seifenlauge, schwer zu entfernende oder eingebrannte Stellen mit etwas Emailleputz zu behandeln, nur gut nachzutrocknen. Die Brennerrohre und Teile sind mit einer harten Bürste von allem anhaftenden Schmutz zu befreien. Emaillierte Brenner wasche man nur ab.

Nach Gebrauch der Brat- und Backöfen empfiehlt es sich, so lange sie noch warm sind, sie gut mit Zeitungspapier auszureiben, evtl. auch noch mit einem trockenen Leinentuch. Emaillierte

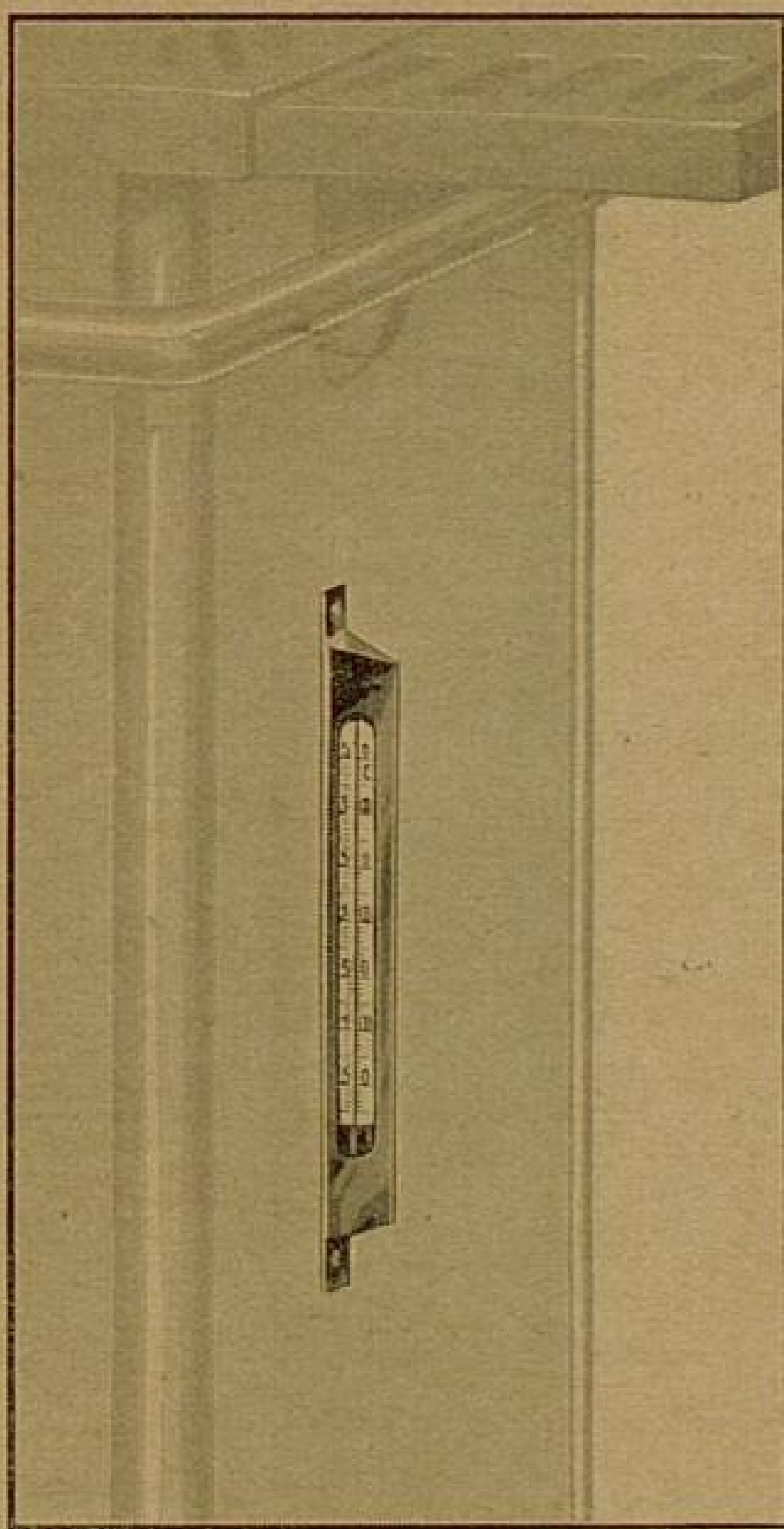


Abb. 15



Backöfen trocknen durch die eigene Hitze und sind nur mit einem Tuch auszureiben. Der Backofenboden der neueren Modelle lassen sich leicht herausziehen, sodaß man auch von Zeit zu Zeit die Backofenbrenner säubern kann.

Ein auf diese Weise stets peinlich sauber gehaltener Gasherd wird seinem Besitzer die kleine Mühe der täglichen Reinigung durch höchste Ausnutzung des Brennstoffes und tadelloses Funktionieren, als auch durch eine unbegrenzte Haltbarkeit und dauernd schönes Aussehen hundertfach lohnen. Die Hausfrau wird dann auch stets Freude an ihrem Gasherd haben und ihre Zufriedenheit wird sie zur weiteren Empfehlung veranlassen.

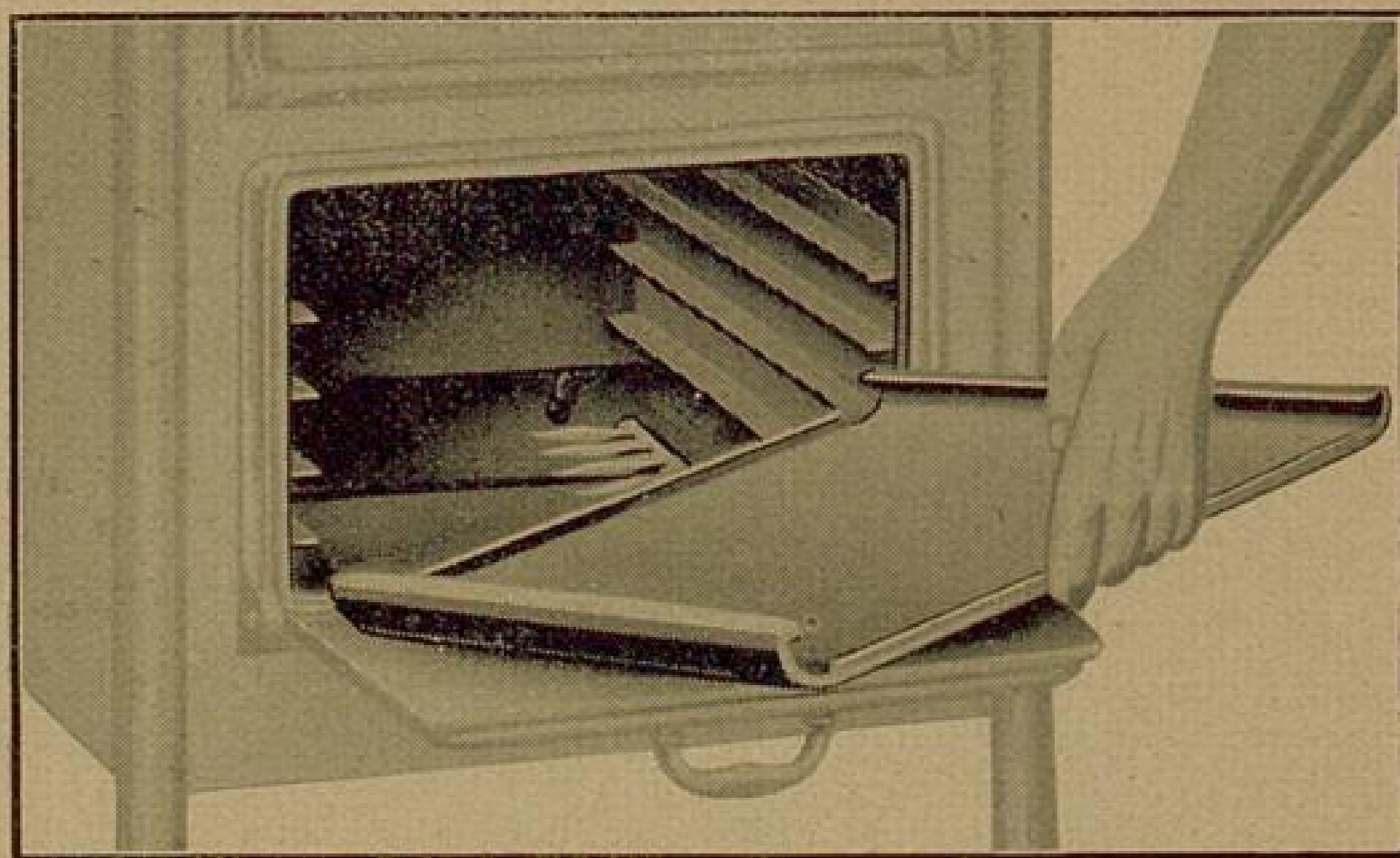


Abb. 16

Die Hoffmann-Gaspar-Apparate, ihre Einrichtungen und einzelnen Verbesserungen der Konstruktion sind ausreichend mit in- und ausländischen Patenten und Musterschutz ausgerüstet und daher gegen jedwede Nachahmung gesetzlich geschützt.