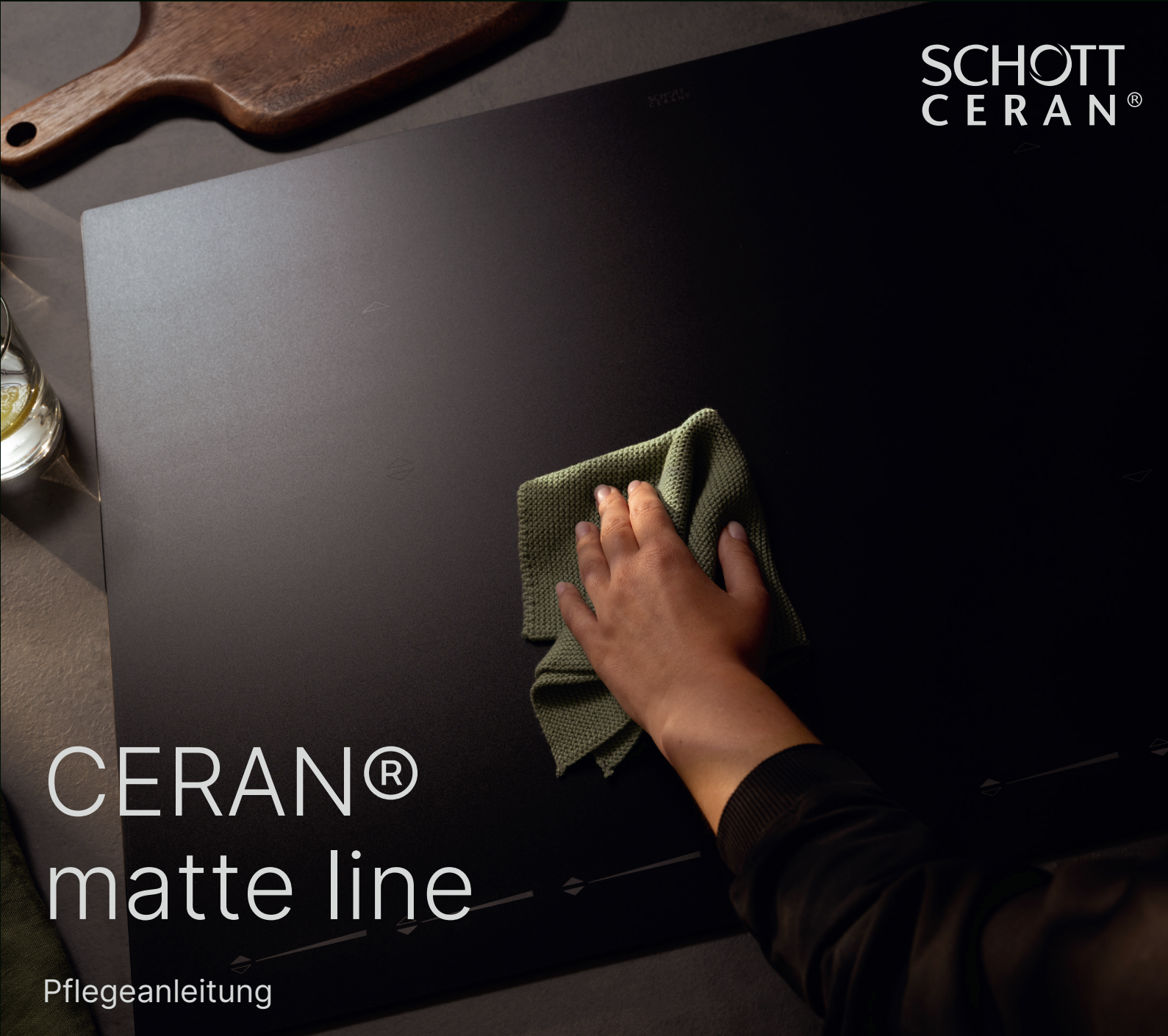




CERAN® matte line

Pflegeanleitung

Wir möchten Sie zu Ihrer Entscheidung für eine echte SCHOTT CERAN® matte line Kochfläche beglückwünschen. Sie besitzen nun ein [Premiumprodukt](#) aus dem Hause [SCHOTT](#).

Wer Wert auf unkomplizierte Reinigung legt, wird die pflegeleichte Oberfläche, den Anti-Fingerprint-Effekt und die reduzierte Sichtbarkeit von Kratzern besonders zu schätzen wissen. Damit der innovative, elegante, samtweiche und tiefschwarze Look erhalten bleibt, hier ein paar einfache Pflegetipps.

Nützliche [Pflegetipps](#)

- Bevor Sie Ihr neues Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reiben Sie die Kochfläche mit einem herkömmlichen Glasreiniger ab.
- Entfernen Sie Schmutz und Speisereste immer unmittelbar vom Kochfeld.
- Reinigen Sie Ihre CERAN® Kochfläche regelmäßig – idealerweise nach jedem Kochvorgang.

Die folgenden Pflegetipps helfen dabei, den Wert Ihrer CERAN® matte line Kochfläche langfristig zu erhalten.

Reinigung – In nur vier einfachen Schritten bleibt Ihre CERAN® matte line Kochfläche sauber und gepflegt.



1. Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall.



2. Geben Sie nun einen geeigneten Glaskeramikreiniger* auf die erkaltete Kochfläche.



3. Reiben Sie diesen mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch gleichmäßig über die gesamte Fläche ein. Vermeiden Sie dabei punktuell oder kräftiges Polieren einzelner Bereiche.



4. Reiben Sie die Kochfläche abschließend mit einem feuchten Tuch ab und beseitigen Sie dabei alle Reiniger- und Lebensmittelreste. Wischen Sie die Fläche danach mit einem sauberen Tuch trocken.

Fertig!

* Geeignete Reinigungsmittel für CERAN® matte line:

- Nicht eingebrannte fettige und ölige Rückstände lassen sich mit einem herkömmlichen Handspülmittel beseitigen.
- Wasser- und Kalkablagerungen können mit einem sauren Reiniger, z. B. Essigreiniger und einem Glaskeramikreiniger gelöst werden. Produkte mit dem SCHOTT CERAN® Siegel sind hierfür besonders geeignet.
- Leicht eingebrannte Rückstände lassen sich mit einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernen.
- Hartnäckig eingebrannte Verschmutzungen können mit einem stark fettlösenden alkalischen Reiniger oder einer für Kochflächen geeigneten Scheuermilch, z. B. Viss Cleanboost für Kochflächen, beseitigt werden. Bei besonders schwer zu entfernenden Rückständen kann ein vorheriges Einweichen die Reinigung erleichtern. Eine handelsübliche Handwaschbürste kann hierbei unterstützend eingesetzt werden.
- Für ein streifenfreies Finish kann zum Schluss ein handelsüblicher Glasreiniger verwendet werden.

Bestens gepflegt – So bleibt Ihre CERAN® matte line Kochfläche makellos

Was Sie tun sollten

- Reinigen Sie Ihre Kochfläche nach jedem Kochvorgang mit einem geeigneten Reiniger.
- Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben.
- Der Topfboden sollte sauber, trocken und gratfrei sein, um Kratzer oder Rückstände, wie zum Beispiel Kalkablagerungen, zu vermeiden.
- SCHOTT empfiehlt Edelstahltopfe mit Sandwichboden und einer Bodenstärke 4–6 mm oder emaillierte Töpfe mit einer Bodendicke von mindestens 2 mm.

Fehler, die Sie vermeiden sollten

- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- Nutzen Sie keine chemisch aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray, Fleckenentferner).
- Verwenden Sie keine Töpfe mit reinem Kupfer- oder Aluminium-Boden.
- Halten Sie groben Schmutz und harte Partikel von der Kochfläche fern – sie können kratzend wirken und die Oberfläche beschädigen.

Einmal nicht aufgepasst ...

... und schon landet Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf der heißen Kochfläche. Bitte entfernen Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall von der noch heißen Kochzone. Schmelzen diese Substanzen, können sie die Kochfläche beschädigen.



Woran erkenne ich einen geeigneten Glaskeramik-Reinigungsschaber?

- Der Schaber besteht aus Metall und ist daher hitzebeständig und nicht entflammbar.
- Der Schaber ist leicht zu sichern und zu entsichern.
- Die Klinge ist im Schaber fixiert und verrutscht nicht.
- Die Klinge ist unbeschädigt, sauber und rostfrei.
- Ein Prüfsiegel ist bestenfalls vorhanden (z. B. TÜV-GS).
- Anwendungs- und Sicherheitshinweise liegen bei.