

CERAN® matte line

Anweisungen zur Reinigung

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 und elegante samtweiche, 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® matte line Kochfläche regelmäßig – idealerweise nach jedem Kochvorgang.

Vermeiden sollten Sie dabei:

- Kratzende Schwämme
- Chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray, Fleckenentferner)

Reinigung – In nur 4 Schritten zu einem sauberen und gepflegten Kochfeld



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



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



3. ... und reiben Sie diesen über die gesamte Fläche gleichmäßig und sanft mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch ein. So entfällt das gelegentliche Polieren. Vermeiden Sie isoliertes und starkes Polieren, das die Beschichtung beschädigen kann.



4. Abschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen.

Fertig!

* Geeignete Reinigungsmittel für CERAN® matte line:

- Fettige Rückstände, wie zum Beispiel Öl, entfernen Sie mit herkömmlichem Handspülmittel.
- Wasser- und Kalkablagerungen lassen sich mühelos mit einem essigbasierten Reiniger beseitigen.
- Nach jeder Anwendung empfiehlt es sich, mit klarem Wasser nachzuwischen und die Fläche trocken zu reiben.
- Für ein streifenfreies Finish kann zum Schluss ein handelsüblicher Glasreiniger verwendet werden.

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

Was man tun sollte

- 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 als optimale Bodendicke 2–3 mm für Stahlemaille.
- SCHOTT empfiehlt 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwichböden.

Fehler, die man vermeiden sollte

- Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Grillplatte.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Lebensmitteln – sie können dauerhafte Verfärbungen der Kochfläche verursachen.
- SCHOTT empfiehlt, keine Töpfe mit reinem Kupfer- oder Aluminium-Boden zu verwenden.
- 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 eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche. Bitte entfernen Sie diese schnellstmöglich mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall von der 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.