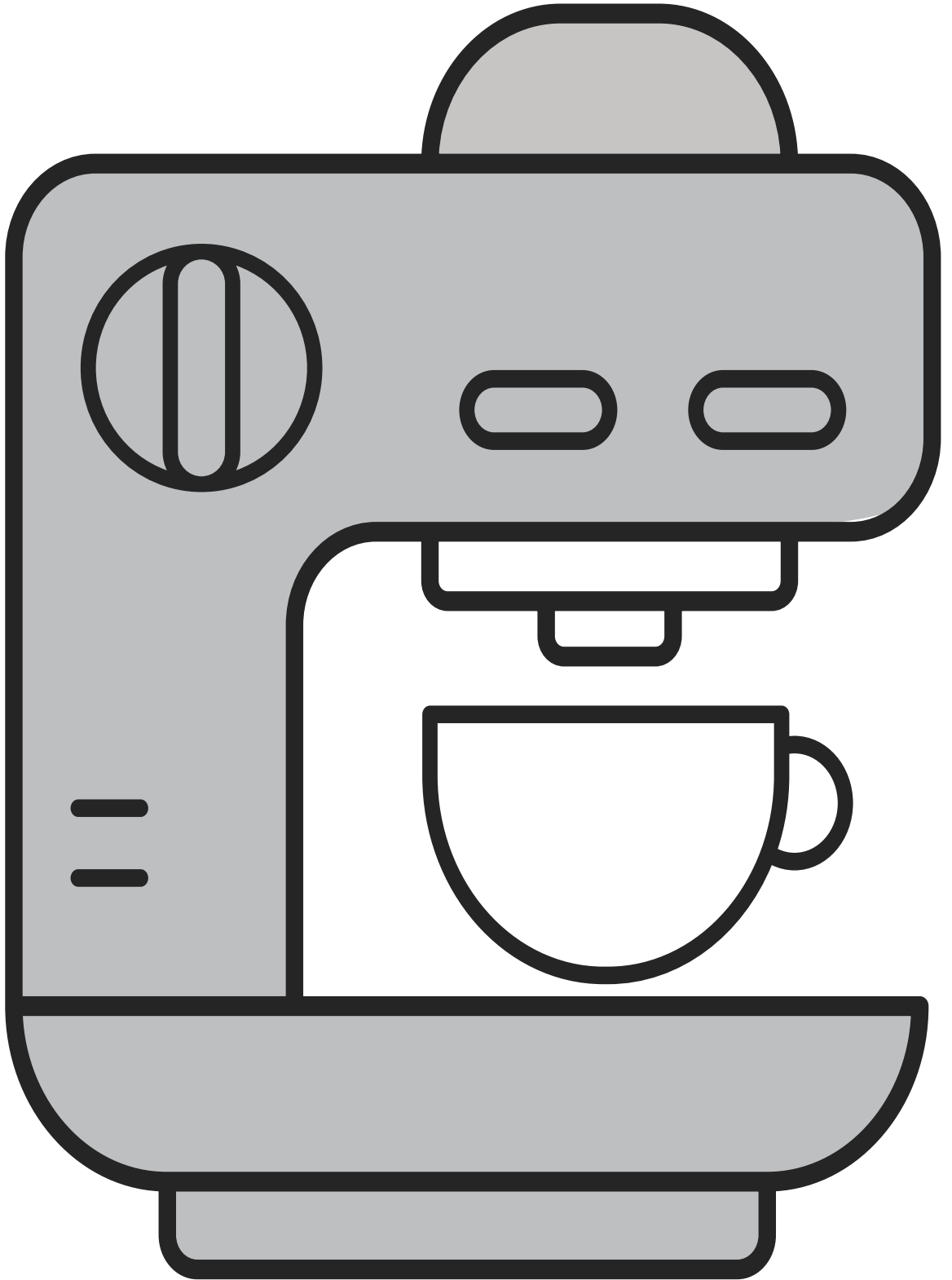


Dem Kalk an den Kragen



Der Kaffeevollautomat bietet, bei unzureichender Pflege, einen optimalen Nährboden für Kalk, Schimmel und Bakterien. Mit wenig Aufwand und den richtigen Hilfsmitteln kann jeder seinen Vollautomaten sauber und hygienisch halten.

Milchbehälter und Milchaufschäumdüsen sind heute fast selbstverständlich. Nachdem ein Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck zubereitet worden ist, sollten Milchschaumbühvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter umgehend gereinigt werden. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen optimal und rückstandslos zu entfernen empfiehlt der Reinigungsexperte Comtag AG das Produkt „Pronto CremaClean“.

Für den Wassertank gilt ähnliches wie für die Brühgruppe und alle wasserführenden Leitungen: Mit der Zeit setzt sich immer mehr Kalk ab und dieser sollte von Zeit zu Zeit mit einem Entkalker entfernt werden. Im Normalfall reicht der normale Entkalkungsvorgang hierfür aus. Steht die Maschine allerdings länger, so bilden sich Kalkränder, die aber mit etwas verdünntem „Premium Entkalker“ der Marke ceragol ultra entfernt werden können. Weiß man vorab, dass die Maschine nicht benutzt wird, empfiehlt es sich das Wasser zu entfernen, da es sonst unter Umständen umkippen kann.

Im Tresterbehälter landen warme und feuchte Kaffeereste, wodurch sich sehr schnell Schimmel bilden kann. Deshalb sollte man die Schale regelmäßig, wenn möglich täglich, leeren, ausspülen und anschließend gut trocknen lassen. Mit der Zeit setzt sich hartnäckiges Kaffee fett ab, das sich mit Wasser schwer lösen lässt. Ein Innenbereichsreiniger wie das „Coffee Clean“ hilft diese Fette zu lösen.

Ähnliches gilt für den Wasserauffangbehälter, auch hier lagern sich die ungeliebten Kaffeerückstände ab. Generell kann man sagen, dass sich der komplette Innenbereich mit Coffee Clean reinigen lässt.

Verschmutzungen der Brühgruppe sind von außen oft nicht sichtbar, sie

ist auch nicht bei allen Geräten herausnehmbar. Sie sollte aber wenn möglich alle ein bis zwei Wochen herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Auch hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fettrückstände ab. Die Brühgruppe sollte im Übrigen nicht mit Spülmittel gereinigt werden, da sonst das für die Funktion wichtige Silikonfett mit entfernt wird. Geeignete Reiniger wie der Coffee Clean entfernen nur das Kaffee fett und lassen das Silikonfett der Brühgruppe unangetastet.

Sauber gemahlen

Wenn es um Mahlwerksreiniger geht hört man oft: „Wieso soll ich das Mahlwerk überhaupt reinigen? Das war doch bisher auch nicht nötig.“ Doch es gibt gute Gründe ein Mahlwerk

sauber zu halten. Bei jedem Mahlvorgang setzen sich Kaffeereste, Kaffee fett und –öl in den Zwischenräumen der Verzahnungen ab. Dies hat zwei Effekte: einerseits trübt es den Kaffeegeschmack, er wird mit der Zeit immer geschmackloser und bekommt eine bittere Note. Auf der anderen Seite lässt die Mahlwirkung nach, da die Zähne durch das Auffüllen der Lücken immer weiter abflachen. Dieser Effekt verstärkt sich mit der Zeit immer weiter bis schlussendlich die Kaffeebohnen nicht mehr gemahlen, sondern nur noch gequetscht und plattgedrückt werden. Dadurch entsteht immer mehr Reibung, was zu einer Blockade des Mahlwerks und zu einer defekten Antriebseinheit führen kann. In der Werkstatt wird fälschlicherweise oft ein Fremdkörper (Steine oder dergleichen) als Ursache diagnostiziert.

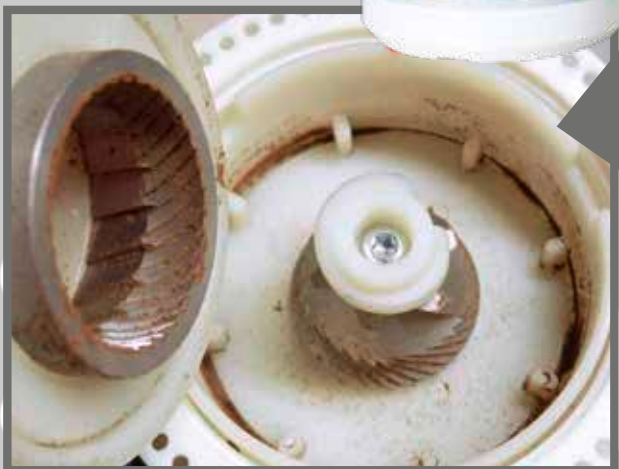
Nun stellt sich die Frage warum das bei der eigenen Maschine evtl. noch nicht vorgekommen ist. Das liegt meistens daran, dass die Maschine zwischenzeitlich zur Reparatur oder zum Service in der Werkstatt war. Hier wird das Mahlwerk generell ausgebaut und gereinigt.

Da dies kein geringer Aufwand ist, schlägt es sich in einer nicht unerheblichen Kostenpauschale nieder.

Wichtig für die Wirksamkeit eines Mahlwerksreinigers wie dem von Ceragol ultra ist das Zusammenspiel der Reinigungssubstanzen und des Trägermaterials. Rückstände wie feuchte Kaffeereste, Fette und Öle werden von den speziellen Inhaltsstoffen gelöst. Zugefügte Salze binden die Feuchtigkeit. So können sämtliche Verunreinigungen aus dem Mahlwerk entfernt werden.

Bei lange nicht gereinigten Mahlwerken wird empfohlen direkt zwei bis drei Reinigungsvorgänge nacheinander auszuführen. Langzeitversuche haben ergeben, dass nach dieser ersten Reinigung, je nach Gebrauch, eine monatliche Reinigung vollkommen ausreichend ist, um das Mahlwerk optimal in Schuss zu halten. Länger sollte man im Übrigen sowieso nicht warten, da das abgelagerte Kaffee fett dazu neigt frisch gemahlenem Kaffee einen ranzigen Beigeschmack zu geben. Und wenn man schon dabei ist das Mahlwerk zu putzen, dann sollte man auch direkt noch eine Reinigungstablette verwenden.





det werden um die Fettablagerungen am Trestersieb zu entfernen. Der Mahlwerksreiniger sorgt nicht nur für stetig ungetrübten Kaffeegenuss, sondern auch für eine hygienisch saubere Mühle. Dies ist gerade im Umgang mit Lebensmittel von höchster Wichtigkeit. Ausserdem bringt eine regelmässige Anwendung eine nicht unbedeutende Kostenersparnis mit sich, da sie den Gang zu einem Reparaturservice wegen eines verstopften Mahlwerks erspart.

Gute Lösungen

Mindestens genauso wichtig ist das Entkalken des Gerätes. Moderne Maschinen weisen automatisch darauf hin, dass es wieder an der Zeit

ist die Kalkablagerungen zu entfernen. Diese „Erinnerungen“ orientieren sich oftmals nur an der Anzahl der herausgelassen Tassen. Trinkt man relativ wenig Kaffee, so kann die Aufforderung zum Entkalken unter Umständen erst nach einem sehr langen Zeitraum und eventuell zu spät erfolgen. Als Faustregel gilt, spätestens alle ein bis zwei Monate sollte entkalkt werden.

Aber was ist eigentlich so schlimm am Kalk? Zunächst einmal kann er in geringen Mengen sogar einen positiven Effekt haben, er legt sich nämlich über die Leitungen und Dichtungen und schützt diese.

Für jeden Entkalkungs- oder auch Reinigungsvorgang sind Säuren notwendig, welche die Teile mit der Zeit angreifen können. Davor schützt unter anderem genau dieser Film. Deswegen wird vom Gebrauch von Granulatfiltern abgeraten, da diese fast den gesamten Kalk und auch die natürlichen Mineralien wegfiltern. Dies beeinträchtigt auch den Kaffeegeschmack. Mit der Zeit, abhängig vom Härtegrad, wird dieser Film allerdings immer dicker und führt dann zu unerwünschten Effekten. Durch die Kalkschicht wird das Wasser nicht mehr so effizient erhitzt, längere Aufheizzeiten sind die Folge und schlagen sich entsprechend in erhöhten Energiekosten nieder. Bei einigen Maschinen ergibt sich sogar eine zu niedrige Brühtemperatur. Durch den Kalk entstehen Verstopfungen in den Leitungen, dies führt zu Überdruck und im schlimmsten Fall zu einer Beschädigung der Maschine. Der „Premium Entkalker“ und die „Premium Entkalker Tabs“ von ceragol ultra basieren auf der geschmacksneutralen Amidosulfonsäure und besitzen mehrere Additive, um die Maschine optimal zu pflegen und zu schützen.

Verstopfungen sind auch an anderer Stelle eine ständig drohende Gefahr. Beim Mahlen und Pressen der Kaffeebohnen tritt Kaffeefett aus, es legt sich wie ein sanfter Film über die kleinen Siebe in der Maschine und macht diese nach und nach dicht. Öle und Fette sind nicht wasserlöslich, deshalb macht einfaches Durchspülen wenig Sinn. Hier muss mit Spezialmitteln gereinigt werden. Die „Premium Reinigungstabletten“ lösen diese Verunreinigungen und machen die Siebe sauber und durchlässig. Das Gehäuse wird im Alltag nicht nur von Staub und Schmutz verdeckt, auch hartnäckiges Kaffeefett setzt sich mit der Zeit fest und lässt sich nur unter großem Aufwand entfernen. Neue Maschinen besitzen Touchscreens, verchromte Armaturen und Edelstahlapplikationen. Gerade diese Teile sind besonders anfällig für Fingerabdrücke, welche den edlen Gesamteindruck trüben können.

Die Lösung von ceragol ultra für diese Probleme heißt „Cover Clean“, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeefett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, der neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert.

Die Lösung von ceragol ultra für diese Probleme heißt „Cover Clean“, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeefett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, der neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert.

Die Lösung von ceragol ultra für diese Probleme heißt „Cover Clean“, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeefett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, der neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert.

www.ceragol.com