



Foto: © ProbuXtor - iStockphoto.com

# 4 Reinigungstipps vom Profi

Wenn es um die Reinigung von Heißgetränkeautomaten geht, steht der Reinigungsspezialist Comtag Gastronomen mit seinen ceragol ultra Produkten zuverlässig in allen Bereichen zur Seite.

## Siebträger – Duschsieb

Bei der Siebträger-Reinigung gehört das Duschsieb zu den eher vernachlässigten Bauteilen. Dabei lauern hier mehrere Gefahren. Einerseits kann es mit der Zeit verstopfen bzw. verkalken. Die Folge ist Überdruck beim Brühvorgang, welcher zu Schäden an Leitungen, Dichtungen und im schlimmsten Fall einem Defekt des Brühkopfs führt. Andererseits kann es zu extremer Schimmelbildung oberhalb des Duschsiebs kommen. Beides führt zu hohen Reparaturkosten. Ist das Duschsieb herausnehmbar, so sollte es also unbedingt gereinigt werden. Einfach eine Premium Reinigungstablette in warmem Wasser auflösen und das Sieb einlegen. Neben der regulären Reinigung lohnt es sich, den Siebträger zwischendurch mit Coffee Clean zu reinigen. So setzen sich Kaffeefette und -öle gar nicht erst fest und man erhält eine konstant gute Kaffeequalität. Coffee Clean lässt sich im gesamten Innen- und Außenbereich einsetzen, um Verschmutzungen, insbesondere durch Kaffee, zu entfernen.



## Milchschaumer und Sahnespender

Generell sollte man jede Art von Milchschaumern, Sahnespendern oder milchführenden Küchengeräten mindestens einmal täglich reinigen, denn Milchreste sind der perfekte Nährboden für Bakterien. Hierfür eignet sich nicht jeder Reiniger, säurebasierte Mittel haben kaum einen Reinigungseffekt auf Milchfette. Es ist eine Verseifung

notwendig, welche nur durch einen alkalischen Reiniger wie den Pronto CremaClean erreicht werden kann. Einfach 1:10 mit Wasser verdünnen und Reinigungsprogramm aktivieren. Besitzt das Gerät kein spezielles Programm, einfach mit der Lösung ausspülen oder bei stärkeren Verschmutzungen in die Lösung einlegen.

## Filterkaffeemaschinen

So lassen sich die altbewährten Filterkaffeemaschinen ganz einfach reinigen: Zuerst 100 ml Premium-Entkalker in den Wassertank geben und mit Wasser auffüllen. Nun die Maschine einschalten und die gesamte Menge Entkalkerlösung durchlaufen lassen. Anschließend die Kanne entleeren und mit klarem Wasser nachspülen. Zusätzlich eine Wassertankfüllung Wasser durchlaufen lassen. Weitere Verunreinigungen an der Maschine lassen sich leicht mit dem Coffee Clean Spray entfernen: einsprühen, kurz einwirken lassen, abspülen.

## Kaffee- und Teetassen

Für verschmutzte Kaffee- und Teetassen gibt es einen Geheimtipp. Der Coffee Clean Spray eignet sich hervorragend zur schnellen Reinigung von Kaffeerändern oder auch der Patina. Einsprühen, kurz einwirken lassen und anschließend abspülen und nachwischen.

> [www.comtag.biz](http://www.comtag.biz)



Fotos: Comtag