

Kaffeemaschinenpflege

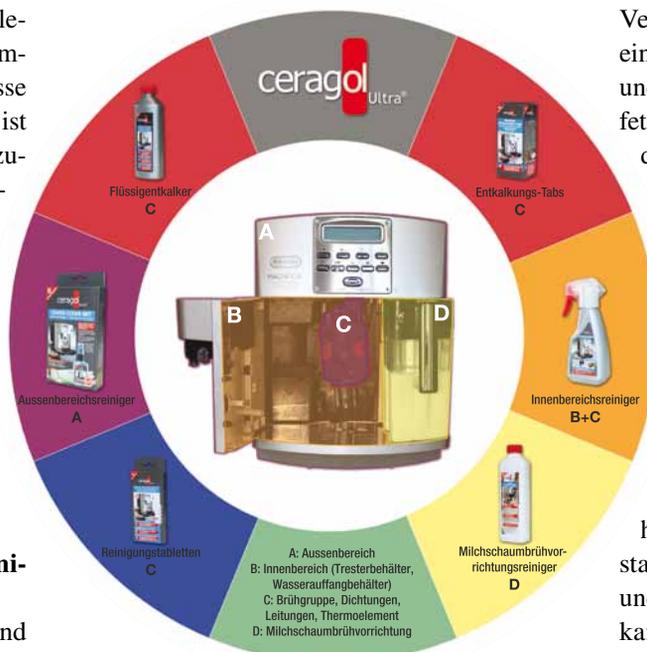
Kaffeemaschinen: So pflegen Sie Ihren Vollautomaten richtig

Um immer den höchsten Kaffeegenuss erleben zu können, sollte man im täglichen Umgang mit einem Kaffeevollautomaten gewisse Dinge nicht außer Acht lassen. Denn leider ist es so, dass Ihr Kaffeevollautomat, bei unzureichender Pflege, einen optimalen Nährboden für Kalk, Schimmel und Bakterien bietet. Mit wenig Aufwand und vor allem den richtigen Hilfsmitteln können Sie Ihren Vollautomaten sauber und hygienisch halten. Wir möchten Ihnen gerne einen Überblick geben was besonders wichtig ist, wie man am besten vorgeht und wie die Reinigung möglichst leicht von der Hand geht.

Welche Teile benötigen eigentlich Reinigung und wie oft?

Im Tresterbehälter (B) 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. Coffee Clean hilft diese Fette zu lösen. Die Reinigung fällt in Zukunft wesentlich einfacher. Ähnliches gilt für den Wasserauffangbehälter (B), auch hier lagern sich die ungeliebten Kaffeerückstände ab. Weniger offensichtlich ist die Verschmutzung der Brühgruppe (C), sie ist auch nicht bei allen Geräten herausnehmbar. Wenn Sie allerdings die Möglichkeit haben, sollte sie alle 1-2 Wochen herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Auch hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fettrückstände ab. Die Brühgruppe (C) 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.

Mindestens genauso wichtig ist das Entkalken Ihres Gerätes. Moderne Maschinen weisen automatisch darauf hin, dass es wieder an der Zeit ist, die lästigen Kalkablagerungen zu entfernen. Leider orientieren sich diese „Erinnerungen“ 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 1-2 Monate sollte entkalkt werden.

Aber was ist eigentlich so schlimm am Kalk? Zunächst einmal kann Kalk in geringen Mengen sogar einen positiven Effekt haben, er legt sich nämlich über die Leitungen (C) 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 raten wir auch vom Gebrauch von Granulatfiltern ab, da diese fast den gesamten Kalk und auch die natürlichen Mineralien wegfiltern. Dies beeinträchtigt übrigens 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, basierend auf geschmacksneutraler Amidosulfonsäure, entkalkt nicht nur sehr effektiv, er besitzt auch mehrere Additive um Ihre Maschine optimal zu pflegen und zu schützen.

Verstopfungen sind auch an anderer Stelle eine ständig drohende Gefahr. Beim Mahlen und Pressen der Kaffeebohnen tritt Kaffee Fett aus, es legt sich wie ein sanfter Film über die kleinen Siebe (C) 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 Ihre Siebe sauber und durchlässig.

Heutzutage gibt es immer mehr verschiedene Kaffeearten, mittlerweile ziehen auch die Maschinenhersteller nach und statten ihre Geräte mit Milchbehältern (D) und Milchaufschäumdüsen (D) aus. Endlich kann man einen leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck genießen. Danach muss man Milchschaumbrühvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter (D) aber umgehend reinigen. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen optimal und rückstandslos zu entfernen empfehlen wir den Pronto CremaClean.

Wenn Sie Ihre Maschine jetzt auch noch von außen (A) sauber halten (beispielsweise mit unserem Cover Clean) dann werden Sie immer eine hygienisch einwandfreie Maschine besitzen, ohne unnötigen Stromverbrauch und ohne unnötige Reparaturkosten. Sie erhalten stets beste, unverfälschte Kaffequalität! Und das ist ja schließlich das allerwichtigste.

Dieser Beitrag wurde in Zusammenarbeit mit der Firma ceragol international verfasst. Die Firma ceragol international hat sich spezialisiert auf qualitativ hochwertige Reinigungsprodukte, hauptsächlich rund um das Thema "Kaffee". Die Qualitätsprodukte genießen - speziell im Fachhandel - einen ausgezeichneten Ruf. Mittlerweile zählen führende Maschinenhersteller zum Stammkundenkreis. Die ceragol-Produkte werden ausschließlich hier in der Region hergestellt. Produktionsstandort ist Eimeldingen. Der Produktionsstandort wird derzeit durch einen Erweiterungsbau sogar noch ausgebaut.

Hier kommt unser Slogan: "Produkte aus der Region für die Region" voll zum Tragen!

Die Kompetenz in Reinigung und Pflege jetzt in Ihrem Hieber Markt



Premium Entkalker

ist speziell zum regelmässigen Entkalken aller hochwertigen Kaffee- und Espressomaschinen aller gängigen Marken entwickelt worden. Die handliche 500ml Flasche reicht für 5 Entkalkungsvorgänge. Der Entkalker der Profis auch für Sie zu Haus.

8,99€

Pronto CremaClean

zur optimalen Reinigung und Pflege Ihrer Milchschaumbrühevorrichtung. Entfernt mühelos Fett- und Eiweissablagerungen, die bei der Herstellung eines Cappuccinos oder Milchkaffees entstehen.

8,99€



Premium Reinigungs-tabletten

bieten professionelle Reinigung für perfekte Espresso- und Kaffeequalität. Durch die spezielle Reinigungsformel werden Kaffee-fett- und Ölrückstände effektiv und rückstandslos entfernt. Schont die Kaffeemaschine, entfernt Bitterstoffe und verbessert den Kaffeegeschmack.

8,90€



Coffee Clean

reinigt, pflegt und schützt den Innenbereich Ihrer Kaffeemaschine. Noch nie war es so einfach Ihren Kaffeevollautomaten hygienisch sauber und rein zu halten. Selbst Kaffee-fett ist kein Problem und lässt sich mit der speziellen ceragol ultra Reinigungsformel leicht entfernen.

8,95€



Premium Entkalkungs-Tabs

sind hochwertige Entkalkungstabletten die dank ihrer Inhaltsstoffe schnell und kraftvoll wirken. Sie sind für sämtliche Gerätetypen (Kaffeemaschinen, Siebträgersysteme und alle anderen Geräte aus Haushalt und Gewerbe) geeignet. Reicht für 6 Entkalkungsvorgänge.

9,90€

Cover Clean Set

reinigt, pflegt und schützt den Außenbereich Ihrer Kaffeemaschine. Da viele Oberflächen empfindlich und schwer zu reinigen sind, haben wir eine neuartige Reinigungsformel entwickelt, welche alle gängigen Verunreinigungen löst. Gleichzeitig sorgt sie dafür, dass die Materialien geschont und gepflegt werden. Ihre Maschine bleibt länger sauber.

9,95€



Weitere Produkte von ceragol ultra in Ihrem Hieber Markt



Display Cleaning Set
Bildschirm-Reiniger
11,99€



Disc Set
CD/DVD-Versiegler
19,90€



Touchscreen Set
Anti-Fingerprint
12,99€



Optica Set
Brillenreiniger
8,99€



Simplex Set
Bügeleisenreiniger
9,90€



Clean&Protect Set
Autoscheiben-Versiegler
14,99€



Power Clean
Küchenreiniger
6,90€



Blitz Kalkreiniger
Badreiniger
5,99€



Profi Entkalker
Der Turboentkalker
8,99€