

The Cleaning ABC

IM INTERVIEW MIT DOMENIC KREUTZ, ZUSTÄNDIG FÜR DAS PRODUKTMANAGEMENT BEI CERAGOL ULTRA. SEIT 15 JAHREN IST CERAGOL ULTRA HERSTELLER VON HOCHWERTIGEN REINIGUNGSPRODUKTEN FÜR KAFFEEMASCHINEN UND DAHER SICHERLICH DER RICHTIGE ANSPRECHPARTNER, WENN ES UM DIE OPTIMALE REINIGUNG VON KAFFEEMASCHINEN GEHT.

Coffee Capital: Zuerst einmal stellt sich die Frage welche Bereiche sollten überhaupt bei einer Kaffeemaschine gereinigt werden?

Domenic Kreutz: Dies sind zum einen das Milchsystem, die Brühinheit, das Gehäuse, der Innenbereich inkl. Auffangbehälter sowie das Entkalken.

Coffee Capital: Das hört sich recht zeitaufwendig an?

Domenic Kreutz: Keineswegs, es ist nur wichtig zu wissen, wie man vorgehen hat und mit effektiven Reinigungsmitteln zu arbeiten. Besonders bei der Auswahl der Reinigungsmittel gibt es einiges zu beachten. So lässt sich beispielsweise beim Verwenden von Flüssig-Entkalker die Zeit sparen, die ein Entkalker-Tab zum Auflösen bräuchte. Ein weiterer Aspekt ist die Lebensmittelechtheit der Reinigungsmittel, denn ansonsten ist lästiges Schrubben und häufiges Spülen angesagt, damit keine gesundheitsschädlichen Rückstände zurück bleiben. Wir von ceragol ultra haben daher alle unsere Reinigungsprodukte für das Kaffeesegment auf Lebensmittelechtheit überprüfen lassen.

Coffee Capital: Wie geht man am besten vor bei der Reinigung?

Domenic Kreutz: Die meisten Kaffeemaschinen verfügen über automatische Reinigungsprogramme für Brühinheit, Milchsystem und Entkal-

kung. In diesem Fall muss nur noch das passende Reinigungsmittel dazu gegeben und das Programm gestartet werden. Sollten aber keine Reinigungsprogramme vorhanden sein, dann empfehle ich folgendermaßen vorzugehen: Reinigungstablette bzw. Reinigungspulver in Kaffeepulverfach oder Tablettenfach geben, den Kaffeebezug auf Kaffeepulverfach oder Tablettenfach einstellen und starten. Danach 30 Sekunden warten und erneut Kaffee beziehen so oft bis das austretende Wasser sauber ist. Beim Milchsystem verhält es sich ähnlich, der Milchsystemreiniger wird in den Milchbehälter gegeben, Herstellerangaben zur Dosierung beachten, Bezug über das Milchsystem wird gestartet bis die komplette Reinigerlösung durchgelaufen ist, dann wieder ca. 30 Sekunden warten und einwirken lassen, abschließend Milchbehälter mit Wasser füllen und durchspülen. Das komplette Innenleben und die Behälter lassen sich ganz einfach mit einem Fettlösespray wie z.B. dem Coffee Clean von ceragol ultra reinigen. Man muss die verschmutzten Teile einfach nur einsprühen und anschließend mit Wasser abspülen. Das Mahlwerk sollte auch gelegentlich gereinigt werden, da sich dort auch Kaffeester absetzen und sich Bitterstoffe bilden können. Mit dem patentierten ceragol ultra Mahlwerksreiniger ist die Reinigung aber denkbar einfach. Den Inhalt eines Sachets bzw. 15g Mahlwerksreiniger in den Bohnenbehälter geben und vollständig durchlaufen lassen. Zum Abschluss frische Kaffeebohnen auffüllen und Kaffee für 2-4 Tassen mahlen und entsorgen. Für das Gehäuse werden wohl die meisten ein nasses Tuch nehmen, das mag für leicht verschmutzte Oberflächen funktionieren wenn aber mal hartnäckige Fettflecken oder Fingerabdrücke auf dem Plastik, Edelstahl oder Touchscreen sind, empfehle ich den Spezialreiniger „Cover Clean“ der nicht nur alle Verunreinigungen schonend entfernt, sondern die Oberflächen zusätzlich versiegelt und so vor neuem Schmutz schützt. Beim Entkalken ist darauf zu achten keine Zitronensäure zu verwenden da diese bei der Heißentkalkung, wie es bei Kaffeemaschinen üblich ist, Ablagerungen bilden kann und so die Leitungen zusätzlich verstopft. Die bessere und effektivere Alternative sind Entkalker auf Amidosulfonsäurebasis wie der Premium Entkalker von ceragol ultra. Durch die hinzugefügten Additive werden auch alle Teile der Kaffeemaschine geschützt.



AN INTERVIEW WITH DOMENIC KREUTZ, RESPONSIBLE FOR PRODUCT MANAGEMENT AT CERAGOL ULTRA. CERAGOL ULTRA HAS BEEN A MANUFACTURER OF HIGH-QUALITY CLEANING PRODUCTS FOR COFFEE MACHINES FOR 15 YEARS AND IS THEREFORE CERTAINLY THE RIGHT CONTACT WHEN IT COMES TO OPTIMUM CLEANING OF COFFEE MACHINES.

Coffee Capital: First of all, the question arises as to which areas should be cleaned on a coffee machine?

Domenic Kreutz: These are on the one hand the milk system, the brewing unit, the housing, the interior incl. collecting container as well as the descaling.

Coffee Capital: That sounds pretty time consuming?

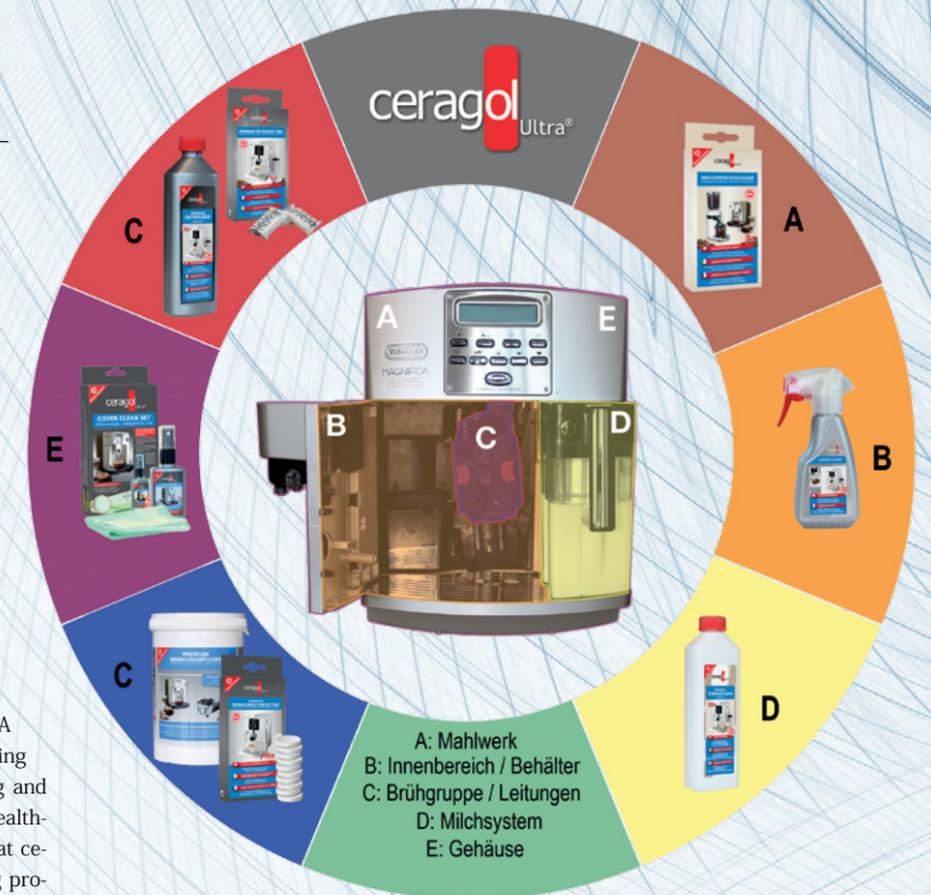
Domenic Kreutz: Not at all, it is only important to know how to proceed and to work with effective cleaning agents. There is a lot to consider, especially when selecting cleaning agents. For example, when using liquid descaler, you can save the time a descaler tab would need to dissolve. A further aspect is the food safety of the cleaning agents, because otherwise annoying scrubbing and frequent rinsing are necessary, so that no health-endangering residues can remain behind. We at ceragol ultra have therefore had all our cleaning products for the coffee segment tested for food safety.

Coffee Capital: What is the best procedure for cleaning?

Domenic Kreutz: Most coffee machines have automatic cleaning programs for the brewing unit, milk system and descaling. In this case, all you have to do is add the appropriate detergent and start the program. If no cleaning programs are available, I recommend the following procedure: Place the cleaning tablet or cleaning powder in the coffee powder compartment or tablet compartment, set the coffee dispenser to coffee powder compartment or tablet compartment and start. Then wait 30 seconds and

continue to make coffee until the water is clean. The milk system behaves similarly, the milk system cleaner is put into the milk container, follow the manufacturer's instructions for dosage, reference via the milk system is started until the complete detergent solution has run through, then again wait approx. 30 seconds and let it have its effect, finally fill milk container with water and rinse.

The complete interior and the containers can easily be cleaned with a grease dissolving spray such as ceragol ultra's Coffee Clean. All you have to do is spray the soiled parts and then rinse them off with water. The grinder should also be cleaned occasionally, as coffee residues can settle there and bitter substances can form. With the patented ceragol ultra grinder cleaner, however, cleaning is very easy. Put the contents of a sachet or 15g grinding mechanism cleaner into the bean container and let it run through com-



pletely. Finally, fill up with fresh coffee beans and grind and dispose of coffee for 2-4 cups. Most people will probably use a wet cloth for the housing, which may work for slightly soiled surfaces if there are stubborn grease stains or fingerprints on the plastic, stainless steel or touch screen. I recommend the special cleaner "Cover Clean" which not only removes all dirt gently, but also seals the surfaces and thus protects them from new dirt. When decalcifying, you should take care not to use citric acid as this can form deposits during hot decalcification, as it is usual with coffee machines, and thus additionally clog the pipes. The better and more effective alternative is decalcifiers based on amidosulfonic acid such as the premium decalcifier from ceragol ultra. The additives also protect all parts of the coffee machine.