

Presseinformation

Frühjahrsputz leicht gemacht: Tipps zur Küchenreinigung von Küche&Co

Hamburg, 04. April 2023 – Der Frühling bringt die ersten Blumen und Sonnenstrahlen. Aber er bringt auch etwas, was viele ungern tun: Den Frühjahrsputz. Das Putzen im Frühjahr folgt einer langen Tradition, denn es geht zurück auf die Zeit, in der Bauern unter dem Jahr wenig Zeit hatten, Haus und Hof gründlich zu reinigen. Daher erledigten sie dies im Frühjahr. Auch heute noch nehmen sich deswegen viele Menschen die Zeit, im Frühling richtig Ordnung zu schaffen. Die Küche gehört zu den Orten im Haus, die besonders sauber gehalten werden müssen, da hier schließlich mit Lebensmitteln hantiert wird. Die Experten von Küche&Co geben Tipps, wie das Putzen der Küche einfacher zu bewerkstelligen ist.

Am Anfang steht das Ausmisten

Spätestens seit Marie Kondo wissen wir, dass Minimalismus im Trend liegt. Entsprechend sollte als erster Schritt die Küche ausgemistet werden. Für einen besseren Überblick werden dafür alle Schränke, Schubladen und Regale ausgeräumt und alles an einem zentralen Ort gesammelt. Hier sieht man meist schon auf den ersten Blick, was ständig, selten oder vielleicht gar nicht zum Einsatz kommt. Kaputte und unvollständige Teile sollten direkt entsorgt werden. Zum Aussortieren bieten sich 3 Kategorien an: Küche, Vorrat, weg. Je nach Häufigkeit der Benutzung werden alle Küchenutensilien zugeordnet.

Bevor die Küchengeräte an ihren angestammten Platz zurückkommen, werden Schränke und Schubladen feucht ausgewischt.

Gerüche Adé

Großgeräte wie Kühlschrank und Backofen stehen als nächstes auf der Liste. Einzelteile daraus, z.B. Glasplatten oder Plastikteile, lassen sich gut und vor allem einfacher in der Spülmaschine reinigen. Neben Verschmutzungen wird auch schlechten Gerüchen der Kampf angesagt: Gegen Gerüche im Kühlschrank hilft das Multitalent Natron. Das Pulver wird in ein Stoffsäckchen gefüllt und in die Tür des Kühlschranks gestellt. Backofengerüche lassen sich leicht mit Zitrone vertreiben. Den Backofen einfach mit einer halben Zitrone ausreiben und mit Wasser nachwischen. Gerüche aus der Spüle verschwinden ganz einfach, indem man normales Salz in den Ausguss gibt. Nach einer halben Stunde wird dann mit heißem Wasser nachgespült.

Hausmittel sind ausreichend

Spezielle und teure Reiniger sind meist nicht notwendig. Besonders umweltschonend sind selbst hergestellte Reinigungsmittel aus Hausmitteln. Essig, Zitronensäure (flüssig oder in Pulverform), Natron bzw. Backpulver und Spülmittel reichen aus, um die Küche auf Hochglanz zu bringen. Kalkflecken und -ränder lassen sich einfach mit Essig oder Zitronensäure entfernen. Zitronensäure ist dabei geruchsneutraler. Kaffeemaschinen und Wasserkocher lassen sich so unkompliziert entkalken.

Backpulver oder Natron sind wahre Wunderreiniger: Backofen und Herd lassen sich ohne Schrubben reinigen, wenn man sie mit einer Natron/Backpulver-Wasser Mischung wischt. Bei groben Verschmutzungen sollte man die Mischung eine Weile einwirken lassen. Auch Topfböden lassen sich so ohne Schrubben reinigen.

Säurebeständige Böden und Arbeitsflächen lassen sich sehr gut mit Natron und Zitronensäure im Verhältnis 1:1 im Wischwasser reinigen.

Experten-Tipps

Die Experten von Küche&Co haben für fast alle Flecken in der Küche eine Lösung. Besondere Tipps sind z.B. Cola bei Rostflecken oder Gebissreiniger für Thermoskannen und Glasvasen.

Das Besteck wird einfach eine Weile in einen Behälter mit Cola gelegt. Die Säure löst den Rost und lässt sich dann leicht abwischen.

Backbleche und Eisenpfannen lassen sich besonders einfach mit Salz reinigen. Nach dem Gebrauch, wenn Blech oder Pfanne noch heiß sind, mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten einwirken lassen. Danach mit einem trockenen Tuch entfernen.

Nach dem Reinigen von Edelstahloberflächen sorgt etwas Baby-Öl dafür, dass Fingerabdrücke keine Chance mehr haben.

Viel Zeit spart, wer bereits beim Küchenkauf auf die Auswahl der Materialien geachtet hat. Entscheidet man sich beispielsweise für porenlose Arbeitsplatten aus Keramik, Edelstahl, Natur- oder Quarzstein, hat man im Nachgang weniger Arbeit, da sich diese Flächen besonders gut reinigen lassen und Keime keine Chance haben.

Küche regelmäßig reinigen

Wichtig ist, dass die Küche nicht nur einmal im Jahr geputzt wird. Schließlich findet hier ein Großteil des Lebens statt und vor allem wegen der Zubereitung von Speisen sollte sie immer sauber gehalten werden.

Zusätzlich sollte darauf geachtet werden, dass beim Einsatz der Reinigungsmittel Handschuhe getragen werden. Denn sowohl chemische Reiniger, als auch die natürlichen Mittel Essig, Zitronensäure und Co. können die Haut reizen. Einige Vorsichtsmaßnahmen sollten auch bei einer Hausstauballergie oder einer Atemwegserkrankung eingehalten werden.

Für weitere Reinigungstipps besuchen Sie gern das Küche&Co [Magazin](#) oder schauen Sie auf den Social Media Profilen von Küche&Co nach.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de