

So reinigen Sie Backbleche richtig

Wer kennt es nicht? Beim Braten und Backen tropfen Fett, Öl, Saft und anderes auf die Backbleche und setzen sich fest. Mit unseren Tipps und Tricks, verraten wir Ihnen, wie Sie Backbleche effizient reinigen können. Zum Beispiel durch die Verwendung von unserem Glaskeramik- und Chromstahlreiniger von Keramex, welche sich bei hartnäckigen Verschmutzungen durchaus bewährt haben.

Um das Backblech zu reinigen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Bei leichten Verschmutzungen ist es meist ausreichend, die Bleche in heissem Wasser und Spülmittel einzuweichen. Anschliessend kann das Blech mit einem Schwamm oder einer Bürste abgerieben und die Verschmutzungen entfernt werden. Reicht dies nicht aus, können professionelle Reinigungsmittel wie unser Glaskeramik- und Chromstahlreiniger von Keramex oder der K. Maurer M10 Fettlöser – welcher übrigens auch für Dampfabzüge verwendet werden kann – helfen. Dazu verwendet man die angegebene Menge des Reinigungsmittels und gibt etwas Wasser dazu. Das Ganze lässt man einige Zeit einwirken und kann anschliessend den Schmutz mit einem Schwamm oder einer Bürste einreiben und abwaschen.

Alternative Reinigung

Für besonders hartnäckige Verschmutzungen gibt es spezielle Reinigungsmittel. Diese basieren oft auf Basis von Natron oder Zitronensäure und können ebenfalls sehr effektiv reinigen. Reinigen Sie Ihre Backbleche regelmässig. So lässt sich verhindern, dass sich Verschmutzungen festsetzen und das Blech beschädigen.