

„Reinigung blitzgescheit“ Teil 8: Die Küche

Das Ziel ist es, eine durchschnittlich stark benutzte Küche in weniger als fünf Minuten wieder streifenfrei und ohne Rückstände zu säubern. Dabei soll möglichst wenig Chemie eingesetzt und geschrubbt werden.

Was wird gebraucht:

- saubere Mikrofasertücher
- Teddyhandschuh
- Wasser
- Sanitärreiniger*
- Sprühkännchen**
- Spülmittel
- leere Spülmittelflasche***
- Küchenrolle
- Bürste mit Kunststoffborsten (Hygiene)

Bei der Reinigung muss die Küche in verschiedene Abschnitte unterteilt werden. In diesem Beispiel werden das Waschbecken, die Dunstabzugshaube, der Herd und die Ablageflächen gereinigt. Folgende Grundsätze sind für die verschiedenen Verschmutzungsarten zu beachten:

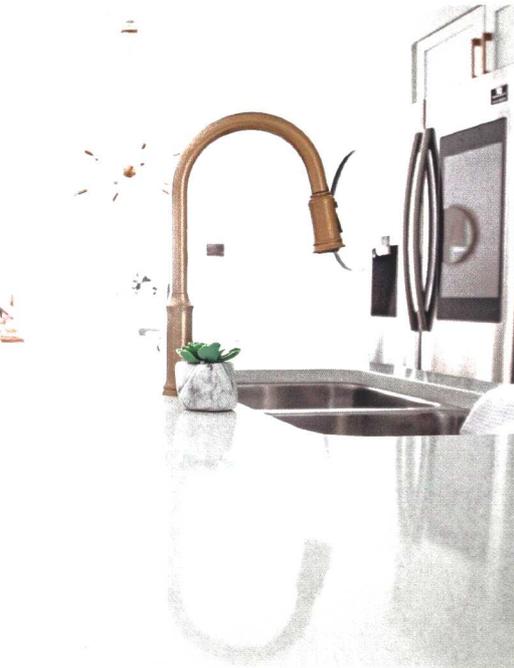
Fette – die starke Fettlöse- und Aufnahmekraft der Mikrofaser (Beschreibung im Teil 1 Spiegel).

Kalk – Sinnerscher Kreis, insbesondere die Einwirkzeit (Beschreibung im Teil 2 Waschbecken).

Angebranntes – Sinnerscher Kreis, insbesondere die Einwirkzeit (am besten mit der vorgefertigten Spülmittellösung). Lose Verschmutzungen, wie Staub, Mehl, Krümel – lassen sich zunächst trocken besser entfernen als nass, mit Nässe wird alles nur verschmiert.

Saft, Milch und sonstige flüssige Verschmutzungen – zunächst mit der Küchenrolle weitestgehend aufnehmen und erst dann nass reinigen, einweichen mit der vorgefertigten Spülmittellösung.

Zunächst ist, so wie immer, das Aufräumen angesagt.



So wird es gemacht:

Schritt 1

- Angebranntes und Verkleckertes mit der Spülmittellösung einweichen.

Schritt 2

- Arbeitsbrett in der Spüle abspülen und mit der Spülmittellösung einweichen.

Schritt 3

- Mit dem gut ausgewringenen Teddyhandschuh oder Mikrofasertuch (mit der Spülmittellösung) das Bedienfeld und die Flächen der Dunstabzugshaube abwischen und den Vorgang mit einer frischen Seite wiederholen. Durch die vielen Ecken und Kanten empfiehlt sich vorzugsweise der Handschuh. (Das Tuch nicht knüllen! Es muss vollflächig aufliegen, wie beim Spiegel!)

Schritt 4

- Das Schneidebrett mit der Bürste intensiv reinigen, mit heißem Wasser abspülen und zum Trocknen abstellen.

Schritt 5

- Waschbecken mit dem Sanitärreiniger im Kännchen einweichen.

Schritt 6

- Die Ober- und Arbeitsflächen der Küche mit dem Teddyhandschuh oder Mikrofasertuch abwischen und mit der sauberen Seite wiederholen. Gegenstände wie Gewürze, Ölfaschen können mit dem Handschuh umschlossen, gereinigt und zur Seite gestellt werden. Nach der Reinigung der Oberfläche wieder zurückstellen.

Schritt 7

- Flüssigkeit vom Kochfeld mit der Küchenrolle aufnehmen.
- Bei stärkerer Verschmutzung einweichen und Verbranntes vorab mit einem Küchenschaber ablösen.
- „Schmodder“ mit einem Küchentuch aufnehmen.
- Mit dem gut ausgewringenen Mikrofasertuch mindestens zweimal mit einer frischen Seite abreiben.

Schritt 8

- Waschbecken mit dem Mikrofaser-tuch reinigen (siehe auch Teil 2 Waschbecken).

Schritt 9

- Fußboden reinigen.

Das alles sollte in der Regel nicht länger als fünf Minuten dauern. Länger dauert es, wenn man jedes Teil separat behandelt und reinigt, ohne die anderen Gegenstände bereits einzuweichen. Der Trick dabei ist, dass mit sehr wenig Wasser gearbeitet wird.

Unbedingt so machen:

Das Tuch/der Mikrofaser-Handschuh müssen gut ausgewrungen werden. Sind diese zu nass, funktioniert es nicht, weil die Mikrofaser den Schmutz dann nicht aufnehmen kann, sondern nur verteilt. In der Regel ist kein zusätzliches Wasser notwendig! Wer den Wasserhahn aufdreht, braucht viel länger für ein gutes Ergebnis.

Mit Spülmittellösung so einsprühen, dass die schwer zugänglichen Stellen am Wasserhahn und Siphon gut benetzt werden. Das Tuch (den Handschuh) bei fettigen Stellen unbedingt nach dem ersten Wischen umdrehen. Das Tuch braucht eine frische Seite, um das gelöste Fett aufzunehmen.

Hintergrund – Das Wirkprinzip

Die wichtigsten Wirkprinzipien sind die Fettlösekraft der Mikrofaser und der Sinnersche Kreis. Durch die Einwirkzeit kann der Chemieanteil und das Schrubben erheblich reduziert werden.

Beim Sinnerschen Kreis werden vier Einflussfaktoren, welche sich untereinander direkt proportional beeinflussen, beschrieben. Das sind die Temperatur, die Einwirkzeit, die Chemie und die Mechanik. Wird ein Anteil größer, so werden die anderen Anteile kleiner.

Beim Waschbecken

- Die Temperatur spielt beim Fett in der Küche zwar eine größere Rolle, doch durch die Mikrofaser kann auf höhere Temperaturen verzichtet werden (und man braucht sich nicht die Hände zu verbrennen). Einzige Ausnahme:

Holzbrett. Vor allem nach dem Kontakt mit Fleisch sollte ein Holzbrett nach der Reinigung mit heißem Wasser abgespült werden.

- Die Chemie (Säure) kommt stark verdünnt zum Einsatz. Das Spülmittel dient zum Lösen und Abtransportieren des Schmutzes, besonders beim Schneidebrett. Des Weiteren dient das Spülmittel dazu, die Oberflächenspannung des Wassers zu reduzieren, um eine gute Benetzung (Kochfeld) zu erreichen.
- Die Mechanik entsteht durch die Mikrofaser im Tuch und den Handschuh – geht nur wenn die Mikrofaser nicht zu nass ist. Eine Bürste oder ein Küchenschaber erhöhen die Mechanik.
- Die proportional lange Einwirkzeit schafft die Grundlage für eine schnelle und streifenfreie Reinigung

Das Mikrofaser-tuch kann durch seine sehr große Oberflächenstruktur extrem gut Flüssigkeiten, insbesondere Fett, aber auch gelösten Schmutz wie Kalk, Seife usw. in sich aufnehmen und festhalten. Ist das Tuch zu nass, sind die Zwischenräume des Tuches schon mit Flüssigkeit belegt und das Tuch kann nichts mehr aufnehmen.

Durch das ganzflächige Aufliegen des Tuches werden alle Stellen des Wischbereichs gleichmäßig bearbeitet. Wer das Tuch knüllt, wird den Schmutz an den Hohlstellen zwischen Tuch und Oberfläche nicht erreichen und braucht ein Mehrfaches an Zeit.

Die Methode funktioniert nicht, wenn:

- Die Chemie pur verwendet und zu nass gearbeitet wird.

Was ist, wenn ...

die Küche länger nicht gereinigt wurde? Dann kommt man an einer gründlichen Reinigung nicht vorbei und die beschriebenen Schritte funktionieren nicht vollständig. Grundsätzlich jeweils die Einwirkzeit erhöhen und schon sollte es funktionieren.

Funktioniert auch bei:

- Küchengeräten. Besonders bei strukturierten und unregelmäßigen Oberflächen

chen wie bei Kaffeautomaten oder der Küchenmaschine empfiehlt sich der Einsatz des Handschuhs.

Bloß nicht!

Essig verwenden! Es gibt kaum Ratgeber, in dem Essig nicht empfohlen wird. Ein unglaublicher Mythos und völlig falsch. Warum?

- Essig hat eine sehr, sehr geringe Kalklösekraft – was noch kein Problem ist, es braucht eben nur viel davon.
- Essig ist eine flüchtige Säure. Wer mag schon gerne Säure einatmen?
- Essig ist eine korrosive Säure. Essig bringt unedle Metalle wie Kupfer, Magnesium, Kalzium, Zink oder Eisen zum Rosten. Da diese Säure auch noch flüchtig ist, können Gegenstände in der Küche unter ständigem Essigeinfluss zum Rosten kommen. Dazu reicht es, eine offene Flasche Essig für längere Zeit in die Küche zu stellen. Auszug aus Wikipedia: „Mit Kupfer reagiert die Essigsäure in Gegenwart von Sauerstoff zu Kupferacetat, einem grünen, gesundheitsschädlichen Salz, das besser unter dem Namen Grünspan bekannt ist.“

Andreas Carl

***Sanitärreiniger**

Es gibt zahlreiche Anleitungen zum Selbstbasteln von Reinigungsmitteln. Doch ein Mittel sollte meiner Meinung nach selber produziert bzw. dosiert werden: Das ist die Reinigungslösung für das Bad.

Der ökologischste Weg:

Eine Sprühflasche mit Wasser füllen und Zitronensäure aus der Drogerie nach Dosieranleitung für Armaturen dazu geben. Fertig!

Der rationale Weg:

Eine Sprühflasche mit Wasser füllen und Sanitärreiniger in einer zweiprozentigen Dosierung dazu geben (auf 0,25 Liter Wasser also 5 ml Sanitärreiniger). Fertig!

****Sprühkännchen**

Für das Sprühkännchen wird ein aerosolfreier Sprühkopf benötigt, sonst wird die Reinigungslösung vernebelt und die Säure eingeatmet. Mit einem aerosolfreien Sprühkopf kommt die Reinigungslösung in Tropfen oder Schaum aus dem Sprühkopf. Tipp: Eine gebrauchsfertiger Badreiniger hat bereits so einen Kopf. Die Flasche kann wunderbar verwendet werden.

*****Leere Spülmittelflasche**

In die leere Spülmittelflasche Wasser einfüllen und ein paar Tropfen Spülmittel dazu geben. Diese Lösung ist wunderbar geeignet, um Angebranntes bzw. Haftendes auf den Oberflächen wie Herd, Schneidebrett oder Küchenplatten einzuweichen und zu entfernen.

Sicherheitshinweis: Die Sprühflasche mit dem angesetzten Badreiniger muss unbedingt gekennzeichnet werden und darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.