



## **Herdplattenpflege (metallblank)**

Alle im Handel befindlichen Stahlplatten neigen unter dem Einfluss von Luftfeuchtigkeit oder bei Berührung mit Wasser zu Rostbildung.

Aus diesem Grund werden bei uns alle Herdplatten vor dem Verpacken mit einem säurefreien Öl beschichtet. Trotz dieser Vorsichtsmaßnahme kommt es hin und wieder vor, dass sich bis zur Auslieferung des Herdes Roststellen auf der Stahlplatte zeigen.

Dies ist absolut normal und kein Grund zur Reklamation. Der Flugrost kann mit einem in säurefreiem Öl getränkten Lappen entfernt werden. Stärkere Anrostungen lassen sich notfalls mit Schleifpapier (80er bis 120er Korn) beseitigen. Im Anschluss an eine solche Behandlung empfiehlt sich das Nachölen der Herdplatte mit einem säurefreien Öl (z.B. Nähmaschineöl) oder Spezial-Stahlplatten-Putzmittel. Hiernach ist der Herd mit mäßigem Feuer in Betrieb zu nehmen. Die Herdplatte wird sich nunmehr je nach Erwärmung vom hellen Gelb bis hin zum dunklen Violett verfärben. Auch dies ist völlig normal und kein Anlass zur Beanstandung. Jedes Metall läuft (so nennt es der Fachmann) nach dem Grad der Erwärmung an.

Nun liegt es an Ihnen, ob Sie abwarten wollen, bis sich die Stahlplatte einheitlich dunkel verfärbt hat (einige Monate), oder ob Sie durch mehrmaliges Einreiben der Herdplatte mit säurefreiem Öl bzw. Spezial-Stahlplatten-Putzmittel den Vorgang beschleunigen.

Gelegentlich sollte die Stahlplatte mit einer Metallspachtel oder einem ähnlichen Schabwerkzeug gründlich gereinigt und auf die vorgezeichnete Weise nachbehandelt werden.

Wir raten dringend davon ab, die Stahlplatte metallblank halten zu wollen und dies durch einen unverhältnismäßig hohen Aufwand an Mühe und Zeit zu bewerkstelligen.

Eine gleichmäßig schwarze Herdplatte sieht bestimmt nicht hässlicher aus, als eine blankgescheuerte Stahlplatte und hat zudem den Vorteil, dass sie den Bedingungen der natürlichen Materialbeanspruchung angepasst und daher relativ pflegeleicht ist.

Falls diese speziellen Ratschläge zu spät kommen und die Herdplatte bereits tiefere Roststellen aufweist, hilft nur ein sorgfältiges Abschleifen mit Schleifpapier, welches um einen Filz- oder Gummiklotz gelegt wird (im Autozubehörhandel erhältlich) und solange in Längsrichtung geschliffen wird, bis eine glatte Fläche über der gesamten Stahlplatte erreicht ist. Die Platte sollte anschließend so behandelt werden wie oben erwähnt.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Kochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrennte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Kochplatte verursachen.

Lassen Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es kann zur Bildung von „Rosträndern“ kommen, die zu entfernen sind.

## **Herdplattenpflege (lackiert)**

Im Gegensatz zu metallblanken Platten sind die lackierten Herdplatten nur mit einem weichen, handfeuchten Schwamm und etwas Spülmittel zu reinigen, leicht abzutrocknen und danach mit etwas säurefreiem Öl einzureiben.

Stärkere Anrostungen lassen sich notfalls nur mit einem Schleifpapier (80er bis 120er Korn) beseitigen und müssen nachlackiert werden.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Kochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrennte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Kochplatte verursachen.

Lassen Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es kann zur Bildung von „Rosträndern“ kommen, die nur mit hohem Aufwand zu entfernen sind.