

Frühjahrsputz im Kühlschrank

- ▶ Regelmäßige Reinigung beugt Keimen vor
- ▶ Abtauen und Aussortieren sind wichtig

Gütersloh, 30. März 2020. – Sauberkeit und Hygiene im Haushalt tragen zu einem gesunden Umfeld bei. Übertreiben muss man es dabei nicht, eine gelegentliche sorgfältige Reinigung reicht aus um Bakterien, Keimen und auch Gerüchen vorzubeugen. Um Viren zu Leibe zu rücken, sind spezielle Desinfektionsmittel hilfreich. Hier gibt die Gebrauchsanweisung des Mittels Auskunft, für welche Oberflächen es geeignet ist.

Zur gründlichen Reinigung reicht es, das Innere des Kühlgeräts mit Wasser und Spülmittel auszuwischen. Praktisch: Bei Miele-Geräten sind viele herausnehmbare Teile für den Geschirrspüler geeignet. Für die Türdichtungen eignet sich besonders Schmierseife oder ein sanfter Haushaltsreiniger. Keinesfalls sollte man Essig verwenden. Das althergebrachte Hausmittel wirkt zwar desinfizierend, greift aber Kunststoff und Dichtungen an. Und sind die Dichtungen beschädigt, können sie ihre Aufgabe nicht mehr ausreichend erfüllen, den Luftaustausch zu unterbinden. Die Folge: ein höherer Stromverbrauch, damit die Kühltemperatur gehalten wird.

Nicht ganz einfach ist die Reinigung des Kondenswasserablaufs. Mit einem Wattestäbchen lassen sich hier gut Krümel oder Verkrustungen lösen. Ein Geheimitipp: Um tiefer zu gelangen, eignet sich ein feiner Schlauch wie er zur Reinigung von Aquarien verwendet wird.

Gefrierschränke sollten – sofern sie nicht über die NoFrost-Ausstattung verfügen – regelmäßig abgetaut werden. Ansonsten treibt das dicke Eis den Stromverbrauch in die Höhe – und erschwert das Herausziehen der Schubladen. Die Gebrauchsanweisung des Geräts erklärt, wann und wie das Abtauen am besten durchgeführt wird. Keinesfalls sollten spitze Gegenstände zum Abkratzen des Eises eingesetzt werden. Die Gefahr der Beschädigung und auch die Verletzungsgefahr sind zu groß.

Unabhängig von der regelmäßigen Reinigung sollte der Inhalt des Kühlgeräts hin und wieder überprüft werden: Sind Lebensmittel oder Speisereste noch in Ordnung oder ist es besser, sie zeitig zu verzehren oder sogar zu entsorgen? Wenn sich erst Schimmel gebildet hat, ist Vorsicht geboten. Dies ist nicht nur unappetitlich, sondern auch potenziell gesundheitsschädlich – und in der Lage, auf andere Lebensmittel überzugreifen. Daher besser auf die Lagerdauer achten und den Inhalt auf die Dinge beschränken, die wirklich

verzehrt werden sollen. Auch im Sinne der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist dies der beste Weg.

Medienkontakt:

Ursula Wilms

Telefon: +49 (0)5241/89-1958

E-Mail: ursula.wilms@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Das Innere von Kühlschränken sollte regelmäßig mit sanften Mitteln gereinigt werden. (Foto: Miele)



Foto 2: Diese Innentürabsteller bei Miele sind für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele