



FIT MIT VEGAN- & ROHKOST

Keimling Naturkost Reinigungstipps für Entsafter und Mixbehälter

von Peter E. Dreverhoff

Ein altes Sprichwort sagt: „Wo gehobelt wird, da fallen auch Späne“. Und wir sagen: „Wo frisches Obst und Gemüse gemixt oder gepresst wird, da entstehen Ablagerungen“.

Gerade beim Verarbeiten vom allseits beliebten Stangensellerie, bei Ingwer, dem farbintensiven Kurkuma, Karotten, Rote Beete und anderen Gemüse- und Obstsorten, lagern sich **Mineralien und Farbstoffe** auf den Mixbehälter-Innenwänden, den Presswalzen, Entsaftungssieben und -gehäusen ab.

Es handelt sich zwar nicht um einen Biofilm, in dem sich Bakterien und Mikroorganismen wohl fühlen und vermehren, dennoch empfehlen wir die **regelmäßige Reinigung**. Denn nicht nur die Optik leidet darunter, sondern auch die Funktionalität der Geräte wird beeinträchtigt. Vormalig glatte Oberflächen werden stumpf, feine Sieblöcher setzen sich zu und das Pressgut wird nicht mehr so gut verarbeitet wie am Anfang.

Dazu reicht es nicht, die Teile immer nur mit Wasser abzuspülen und dann trocknen zu lassen. Zusammen mit den **Kalkrückständen** aus dem Spülwasser und den beschriebenen Inhaltsstoffen aus Obst und Gemüse entsteht nach und nach eine sichtbare Plaque. Dieses Phänomen ist übrigens völlig unabhängig von dem Material, aus dem die betroffenen Teile hergestellt sind!

Wir haben für unsere Kunden eine Reinigungstechnik entwickelt, die wenig Aufwand macht! Je nach Verschmutzungsgrad sollte diese regelmäßig angewendet werden, um sichtbare Plaque zu vermeiden. Hierbei kann zur Unterstützung entweder mit einer **Säure oder einer alkalischen (basischen) Lauge** gearbeitet werden.

Reine Kalkablagerungen wie zum Beispiel beim Wasserfilter, können mit einem sauren Entkalkungsmittel behandelt werden. Hier empfehlen wir **HEITMANN Bio-Schnell-Entkalker**. Ablagerungen auf Mix- und Entsaftungs-Behältern lösen sich am besten mit einer Lauge. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass hier Soda noch etwas besser wirkt als Natron.





FIT MIT VEGAN- & ROHKOST

Keimling Naturkost Reinigungstipps für Entsafter und Mixbehälter

von Peter E. Dreverhoff

Hier empfehlen wir das Produkt „**Reine Soda**“ der Firma **Heitmann** aus der Serie Heitmann pure, denn es kann zu einer Lösung oder Paste verarbeitet werden.

Für das **erste Anlösen** nehmen Sie sich ein entsprechendes Gefäß, in dem Sie die Teile zusammen, oder nacheinander komplett einweichen. Damit sich keine Ränder bilden, bitte alle Teile immer komplett in die Lösung eintauchen. Als beste Dosierung empfehlen wir 1 gehäuften Esslöffel Soda auf 1 Liter warmes Wasser. Dies wirkt über Nacht (8 Stunden) auf die Ablagerungen ein - unabhängig davon, ob Ihr Entsafter oder Mixbehälter aus Edelstahl oder Kunststoff besteht. Bitte merken Sie sich die Stellen, die besonders betroffen sind, denn diese sind im feuchten Zustand kaum noch zu erkennen. Nach dieser Einweichzeit entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit einer harten Bürste. Und auch ein trockenes Microfasertuch kann für die noch feuchten Geräteteile hilfreich sein.

Bei **hartnäckigen Ablagerungen** können Sie mit Soda und Wasser auch eine Paste ansetzen. Hierzu 1 Esslöffel Soda mit 1 Esslöffel warmem Wasser zu einem Brei verrühren und auf die Stellen auftragen. Dann sofort mit einer harten Bürste bearbeiten.

Bitte arbeiten Sie immer **mit Handschuhen**, wenn Sie mit Soda arbeiten, da es die Haut reizen kann. Und bei den Bürsten oder Schabern gilt: Das Material sollte nicht härter sein, als das Material der zu reinigenden Teile. Dann vermeiden Sie Kratzer und Riefen.



Viel Erfolg bei Ihrer Reinigungsaktion und weiterhin viel Freude mit Ihren Geräten.

