
Backofen reinigen

Spezialreiniger vermeiden

Einsprühen, über Nacht einwirken lassen und nur mehr mit einem feuchten Tuch nachwischen. Das klingt gut, ist aber nur mit starken Chemikalien möglich. Meist werden diese Produkte gesprüht oder geschäumt. Dabei besteht Gefahr, dass die feinen Tröpfchen und damit die Inhaltsstoffe eingeatmet werden.

Gängige Backofenreiniger enthalten Tenside zur Fettlösung, Lösemittel (oft Alkohole), Treibgase und Duftstoffe, um die Eigengerüche der anderen Stoffe zu übertünchen. In manchen Produkten kann auch stark ätzend wirkendes Natriumhydroxid enthalten sein. Das bildet zusammen mit Wasser Natronlauge. Alles wirkt gut gegen den Schmutz, ist aber nicht ungefährlich. Heftig reagiert Natronlauge mit Aluminium bzw. löst es dieses auf. Manche Inhaltsstoffe sind sogar leicht entzündlich. Gut Lüften ist daher wichtig.

Achten Sie auf die Warnhinweise auf der Verpackung. Spezialreinigungsmittel, die Sie nicht mehr verwenden, beim nächsten Altstoffsammelzentrum entsorgen.

Am besten sofort Reinigen

Gleich nach dem Backen, Braten, Grillen das Backrohr zu reinigen spart Chemikalien, weil sich frische Verschmutzung besser entfernen lässt. Die beste Lösung ist es das Backrohr nach jeder Benützung mit einem feuchten Tuch auszuwischen.

Schmierseife – Alternative bei starken Verschmutzungen

Nutzen Sie die starke Fettlösekraft der Schmierseife um Verkrustungen zu lösen. Etwas Wasser direkt auf die Schmierseife geben und mit einem Pinsel auf die Verschmutzungen auftragen. Hier lassen sich auch Backofenrost, Seitenwände und die Oberseite des Backrohrs zwischen den Heizelementen gut behandeln.

Einwirken lassen (z.B. über Nacht), mit Küchenrolle oder Tuch wegwischen und mit sauberem Wasser feucht nachwischen – fertig. Weil Schmierseife in dieser konzentrierten Form eine starke Lauge ist, schützen sie sich mit Handschuhen und einer Schutzbrille.

Backpulver eignet sich bei geringen Verschmutzungen

Backpulver besteht aus einer Kohlenstoffquelle, meist Natron (Natriumhydrogencarbonat) und einem Säuerungsmittel (Weinsäure, Calciumcitrat, o.ä.). Ein Trennmittel aus Mais-, Reis- oder Weizenstärke ist ebenfalls enthalten und soll Feuchtigkeit binden. Mischen Sie Backpulver und Wasser zu einem Brei und tragen Sie die Paste auf. Einwirken lassen und wegwischen gegebenenfalls können Sie den Vorgang wiederholen.

Salz hilft bei geringen Verschmutzungen

02.12.2020

Home / Tippsammlung / Haushalt & Wohnen / Putzen & Reinigen / Backofen reinigen

www.wir-leben-nachhaltig.at

~~Salz mit sehr geringen Verschmutzungen~~

Mit einem Tuch anfeuchten und Speisesalz auf dem Schmutz verteilen. Danach das Rohr auf circa 50°C aufheizen. Wird das Salz braun, abschalten und samt Verschmutzung entfernen.

Backrohr mit Pyrolysefunktion nutzen

Sollten Sie einen Herd mit Pyrolysefunktion besitzen, so lassen sich Verschmutzungen leicht und ohne Chemikalien entfernen. Bei der Selbstreinigungsfunktion im Pyrolyse-Backofen werden durch die große und lange Hitzeeinwirkung alle Verschmutzungen verbrannt. Dabei werden Chemikalien eingespart, dafür aber Strom verbraucht.

Wenig geeignete „Hausmittel“ meiden

Immer wieder werden verschiedene „Hausmittel“ im Bezug zur Backofenreinigung angepriesen. Eines davon ist Rasierschaum. Der enthält zwar Tenside, welche Verschmutzungen lösen, gleichzeitig aber auch Treibmittel wie Propane oder Isobutane. Diese wirken in flüssiger Form wie Lösemittel. Bedenken Sie, dass diese Chemikalien und die charakteristischen Duftstoffe dann allerdings im Backrohr haben, wo schon bald wieder ein Kuchen gebacken wird.

Auch Waschpulver oder Soda sind in der Wirkung entweder bescheiden, funktionieren nicht bei eingebranntem Schmutz oder sind sehr aufwendig in der Anwendung. Mit Scheuermilch besteht die Gefahr die Oberfläche zu zerkratzen. Verschmutzungen haften danach noch besser und sind noch schwieriger wegzubekommen.