

## **Kleine Checkliste für den Frühjahrsputz der Küche**

**Mannheim, 05.04.2018.** Im Laufe eines Jahres sammeln sich auch in der Küche eine ganze Menge Extrastaub und etliche Utensilien an. Wenn jetzt im Frühling die Sonne wieder heller scheint, fällt auf, welche schwierig gelegenen Stellen beim Reinigen übers Jahr vielleicht etwas vernachlässigt wurden. „In der Küche gibt es solche Stellen mehr als in anderen Räumen: Küchen sind meist kompakt, aber durch eine Hochschrankgestaltung, durch Lebensmittellager im Unterschrank und durch schwer zugängliche Eckchen aufwändiger zu reinigen als beispielsweise ein normales Wohnzimmer“, weiß Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK) aus Mannheim. Hinzu kommen Kochdämpfe und Fettspritzer, etwa am Fliesenspiegel oder auf den Oberschränken, die außerdem für Staub eine besondere Anziehungskraft haben. Die AMK empfiehlt vier Schritte um sich den Frühling in die Küche zu holen.

### **Checkliste Schritt 1: Wegräumen**

Bevor es so richtig ans Putzen geht, muss man erst einmal Überflüssiges entfernen und Altes gegebenenfalls entsorgen. „Küchen sind oft die beliebtesten Räume der Wohnung. Hier sammeln sich einfach im Laufe der Zeit eine ganze Menge Gebrauchsgegenstände an. Auch das oft im Küchenschrank untergebrachte kleine Lebensmittellager und der Kühlschrank sollten unbedingt beim Frühjahrsputz aussortiert werden“, rät Irle. Denn wer kennt das nicht: Alte Einkaufszettel stapeln sich im Obstkörbchen, Zeitungsausschnitte, Postkarten und Infos hängen seit ewiger Zeit am Kühlschrank, Gewürzdöschen stapeln sich auf der Arbeitsplatte, Malhefte und Schulhefte haben sich auch eine Ecke erobert und im kleinen Lebensmittellager dümpeln abgelaufene Hülsenfrüchte und im Kühlschrank abgelaufene Saucen der letzten Grillsaison vor sich hin. Ausmisten und Entsorgen sind angesagt. Sind die Dinge verräumt und die Flächen wieder leer, kann es ans eigentliche Putzen gehen.

Arbeitsgemeinschaft  
Die Moderne Küche e.V. (AMK)  
Harrlachweg 4  
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100  
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101  
Internet: [www.amk.de](http://www.amk.de)  
[www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)  
[www.amk-ratgeber-kueche.de](http://www.amk-ratgeber-kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto:info@amk.de)

Belege erbeten an:  
Pressestelle der AMK  
Abdruck und Auswertung frei.  
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung  
gerne weiteres Text- und Bildmaterial  
zur Verfügung.

Helfen können hier auch die vielen innovativen Ordnungssysteme auf dem Markt, die sich oft auch nachträglich einbauen lassen. Sie bringen systematische Ordnung in Schränke, Schubladen oder die Arbeitsfläche und helfen dabei den Stauraum optimal auszunutzen. Sie werden sich wundern, wie viel Platz Sie eigentlich haben. Lassen Sie Sich doch einfach mal bei Ihrem Küchenfachhändler beraten und inspirieren.

## **Checkliste Schritt 2: Reinigen**

Da Küchen oft aus verschiedenen Oberflächenmaterialien bestehen, muss man beim Putzen unterschiedliche Hilfsmittel verwenden. Im Trend liegen ökologische Putzmittel, die Mensch und Umwelt nicht belasten. Empfindliche Menschen sollten trotzdem immer Putzhandschuhe tragen. Küchenmöbel sind meist entweder aus Massivholz oder echtem Holz furnier, sind lackiert oder foliert, haben Glasflächen oder auch manchmal Edelstahlfronten. Die sogenannte Weiße Ware, also Spülmaschine und Kühlschrank, sind - falls nicht mit gleicher Front verkleidet - meist aus lackiertem Metall. Küchenarbeitsplatten gibt es wiederum mit laminierte Oberfläche, aus Echtholz, Glas, Edelstahl, Keramik oder aus Stein. „Je nach Material müssen Putztuch und Putzmittel richtig ausgesucht werden“, mahnt Irle. „Gerade beim Putzen können beispielsweise zu scharfe Mittel die Oberfläche beschädigen“. In der Regel reichen feuchte Baumwolltücher und milde fettlösende Mittel, um leicht verschmutzte Flächen wieder aufzupolieren. Hat sich aber auf den Oberschränken viel Kochfett und Staub angesammelt, muss mehrfach nass gewischt und manchmal auch die grobe Seite eines Spülschwamms als Hilfsmittel für kleine Ecken verwendet werden. Der Kratzschwamm ist allerdings für die lackierte Front tabu.

Bei laminierten Arbeitsplatten helfen fettlösende Reinigungsmittel und das Mikrofasertuch. Letzteres eignet sich durch seine fast unsichtbaren rauen Mikrofasern außerdem sehr gut zum Reinigen von Glas, Edelstahl, vom Kühlschrank und dem Kochfeld. Äußerste Vorsicht ist aber bei lackieren Möbelfronten geboten, denn die mikrofeinen Fasern des Tuches können mit der Zeit den Lack regelrecht zerkratzen. Für Fliesenspiegel sind sie hingegen wieder sehr gut geeignet. Dank ihrer Eigenschaften funktionieren sie in der Regel mit Wasser allein, ohne Zusatz von Reinigungsmitteln.

Für alle Oberflächen gilt: nach dem Reinigen abtrocknen. Bei empfindlichen und vor allem sichtbaren Teilen bleiben sonst schnell Kalkflecken oder Kalkschlieren vom Wasser übrig. Hartnäckige

Kalkflecken wiederum lassen sich prima mit verdünnter Essigessenz entfernen.

### **Checkliste Schritt 3: Leuchten säubern**

Wenn Leuchten in der Küche eingebaut sind, können diese in kaltem, nicht eingeschaltetem Zustand ebenfalls feucht gereinigt werden. Am sichersten ist es, wenn vor dem Reinigen der Hauptschalter und damit der Strom ausgeschaltet wird.

### **Checkliste Schritt 4: Fußboden absaugen und wischen**

Am Schluss wird der Fußboden gereinigt. Hier dürften sich nun Staub und Wassertropfen, wie auch andere „Spuren des Putzens“ zeigen. Glänzt es in der Küche wieder, so ist auch der Duft meist von allein wiederaufgefrischt. Gutes Lüften bei der Putzaktion erhöht diesen Effekt erheblich.

Diese und viele weitere nützlich Tipps finden Sie auch in unserem AMK Ratgeber Küche; [www.amk-ratgeber-kueche.de](http://www.amk-ratgeber-kueche.de). Fragen Sie einfach Ihren Küchenfachhändler. (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 29. September 2018. Weitere Informationen im Internet unter [www.amk.de](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 009-042018: Checkliste Frühjahrsputz**

#### **Foto 1:**

Abfallsysteme unter der Spüle gibt es – je nach verfügbarem Raum und Nutzungsverhalten in vielen Varianten. Herausnehmbare Kunststoff-eimer für Spülunterschranke sind praktisch und komfortabel. (Foto: AMK)

**Foto 2:**

Die pulverbeschichtete Stahlumrandung ist nicht nur funktional, sondern auch hochwertiges Design. Die Führung ist weitgehend unsichtbar, so dass die Böden optisch schweben. (Foto: AMK)

**Foto 3:**

Vorne ist hinten, hinten ist vorne. Der rotierende Boden kann nicht nur um 360 Grad gedreht werden, sondern fährt durch seine Drehbewegung sogar zum Teil aus dem Kühlschrank heraus. Die Lebensmittel geraten in der hinteren Ecke nicht mehr in Vergessenheit (Foto: AMK)

**Foto 4:**

Optimale Ausnutzung des Stauraumes in jeder Küchenecke. Nach dem Ausfahren bietet sich ein komfortabler ergonomischer Zugang zum Staugut auf Höhe der Arbeitsfläche inklusive integrierter LED-Beleuchtung. (Foto: AMK)

**Foto 5:**

Eine Lösung mit hoher Platzausnutzung und bester Übersicht kombiniert. Die Tablare schwingen komplett aus dem Schrank heraus. So finden nicht nur alle Töpfe Platz – jeder einzelne ist auch noch optimal erreichbar. (Foto: AMK)

**Foto 6:**

Der schmale Schrank zaubert selbst in kleinste Lücken wertvollen Stauraum für Flaschen oder Gewürze. Platziert bei der Arbeitsfläche und nahe dem Kochfeld – sind einfache Arbeitsabläufe und kurze Wege garantiert. So sind Gewürze für das Zubereiten von Speisen schnell griffbereit. Der Schrank eignet sich für Breiten ab 15 cm. (Foto: AMK)

Mannheim, 05.04.2018