

SCHOTT
CERAN®

SCHOTT CERAN®

Instructions for care
Pflegeanleitung



Dauerhafter Glanz für Ihre Küche

Wir möchten Sie zu Ihrer Entscheidung für eine echte SCHOTT CERAN® Kochfläche beglückwünschen. Sie besitzen nun ein Original aus dem Hause SCHOTT – dem weltweit führenden Hersteller von Glaskeramik – und damit ein Produkt allerhöchster Qualität und langer Lebensdauer. Damit Sie an Ihrer neuen Kochfläche lange Freude haben, möchten wir Sie nun mit ein paar wichtigen Pflegehinweisen vertraut machen.

Nützliche Pflegehinweise

Am besten reinigen Sie Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche regelmäßig, optimalerweise nach jedem Kochvorgang. Vermeiden Sie dabei kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner sind ungeeignet. Im Anhang finden Sie eine Liste geeigneter Reinigungsmittel und Schutzmittel gegen Zuckerangriff.

SCHOTT CERAN®

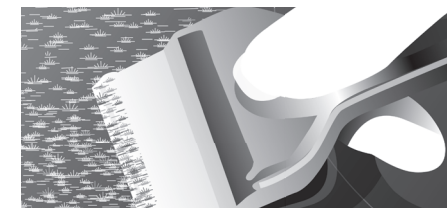
So bleibt Ihre SCHOTT CERAN® Kochfläche noch lange glänzend schön:

- Der Durchmesser von Töpfen und Pfannen sollte zur Größe der Kochzone passen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem Boden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Kochgeschirr sollte im heißen Zustand plan auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Heizenergie am besten weitergeleitet.
- Als optimale Bodendicke empfehlen wir 2–3 mm für Stahlemaille und 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
- Wenn Sie die kalte Kochfläche als Arbeitsfläche nutzen, dann wischen Sie diese anschließend bitte ab, um unschöne Kratzer durch zurückbleibende Sandkörner etc. zu vermeiden.
- Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

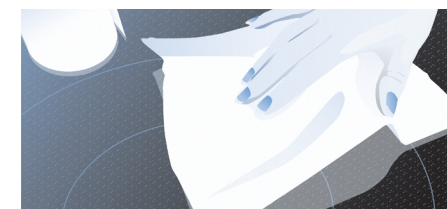
Einmal nicht aufgepasst ...

... und schon landet Kunststoff, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf der heißen Kochfläche. Bitte schieben Sie diese schnellstmöglich mit dem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone. Schmelzen diese Gegenstände, können sie die Kochfläche beschädigen. Tragen Sie deshalb vor dem Kochen von stark zuckerhaltigen Speisen ein dafür geeignetes Reinigungsmittel auf.

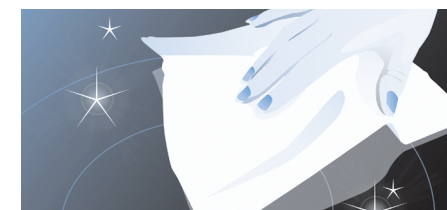
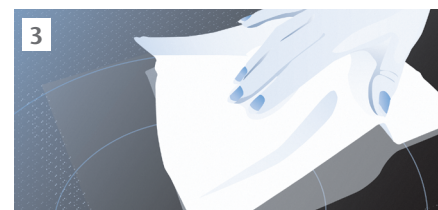
Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete SCHOTT CERAN® Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Alternativ können Sie auch einen geeigneten Reinigungsschwamm für CERAN® Glaskeramik-Kochflächen verwenden. SCHOTT empfiehlt den Reinigungsschwamm von Vileda – Glitzi für CERAN®.



Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen. Fertig!

Keeping your kitchen sparkling

Congratulations on purchasing a genuine SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop. You now have an original from SCHOTT, the world's leading glass ceramic manufacturer, with the top quality and durability you'd expect. To make sure your new glass ceramic cooktop lasts, here are a few important tips.

Useful care tips

Clean your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop regularly, preferably every time you use it. Avoid using abrasive sponges or scouring agents. Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners. We have included a list of recommended cleaners and substances to protect your glass ceramic cooktop against sugar chipping.

SCHOTT CERAN®

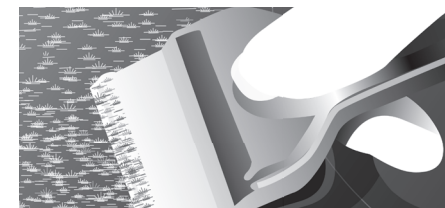
Tips for keeping your SCHOTT CERAN® glass ceramic cooktop shiny:

- Use a burner that is the same size as your cookware.
- Use cookware with smooth undersides to prevent them from scratching the glass ceramic cooktop.
- When hot, keep cookware flat on the glass ceramic cooktop. This enables the heat to be more effectively transferred.
- We recommend a thickness of 2–3 mm for steel enamel base and 4–6 mm for stainless steel pans with a sandwich bottom.
- If you use the glass ceramic cooktop as a work surface when cold, make sure you wipe it clean to avoid any residue scratching.
- Lift up your cookware when moving them around on the cooktop to avoid scratches.

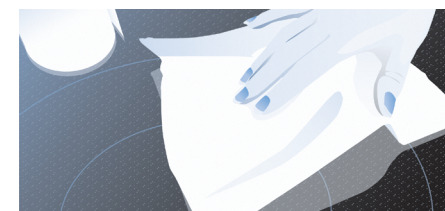
Accidents happen ...

... and before you know it, plastic, tin foil, sugar or sugary food have fallen on the hot glass ceramic cooktop. Please scrape it off the hot surface as quickly as possible. If these substances melt, they can damage the glass ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand.

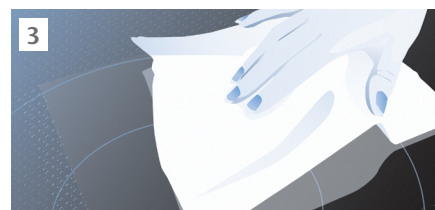
Sparkling results in only three steps:



To thoroughly clean your glass ceramic cooktop, first remove dirt and food with a scraper or special sponge for glass ceramic cooktops.



Once the glass ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel, a clean cloth or the rough side of an approved cleaning sponge. SCHOTT recommends the Vileda cleaning sponge.



Then wipe the glass ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth or the smooth side of an approved cleaning sponge.

Pour une cuisine d'une propreté durable et éclatante

Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté une table de cuisson SCHOTT CERAN®. Vous disposez à présent d'un authentique produit SCHOTT – le leader mondial de la fabrication de verres vitrocéramiques –, garant de qualité optimale et de durabilité. Voici à présent quelques conseils d'entretien afin que vous ayez durablement plaisir à vous servir de votre nouvelle table de cuisson.

Conseils d'entretien

Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement votre table de cuisson SCHOTT CERAN®, si possible à chaque fois que vous avez fait la cuisine. Évitez d'utiliser une éponge grattante ou un produit à récurer, ainsi que des nettoyeurs chimiques abrasifs comme les nettoyeurs pour fours en aérosols ou les détachants, mais aussi les produits d'entretien pour salles de bains ou nettoyeurs universels. Vous trouverez ci-joint une liste des produits d'entretien appropriés et des nettoyeurs spéciaux protégeant du sucre.

SCHOTT
CERAN®

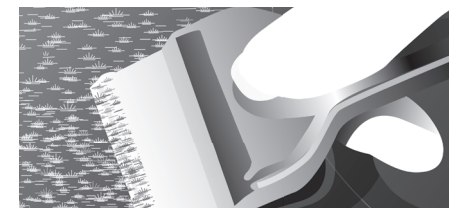
Pour que votre table de cuisson SCHOTT CERAN® soit toujours d'une propreté parfaite :

- Veillez à ce que le diamètre des poêles et casseroles soit adapté aux dimensions de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent reposer bien à plat sur la surface de cuisson pour permettre une répartition optimale de la chaleur.
- Les poêles et casseroles à fond en acier émaillé ont une épaisseur optimale de 2 à 3 mm, celles à fond sandwich en inox de 4 à 6 mm.
- Si vous souhaitez utiliser la zone de cuisson comme surface de travail à froid, veillez à la nettoyer ensuite afin d'éviter que d'éventuels résidus ne la rayent.
- Pour déplacer les ustensiles de cuisson, soulevez-les afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.

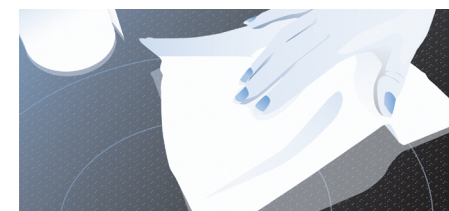
Quelques minutes d'inattention suffisent ...

... pour qu'un objet en plastique, une feuille d'aluminium, du sucre ou encore un reste d'aliment sucré tombe sur la table de cuisson chaude. Veillez à les éloigner rapidement – à l'aide d'une raclette – de la zone de cuisson car ils risqueraient, en fondant, d'endommager la surface. C'est pourquoi il est recommandé, avant de cuisiner avec des aliments fortement sucrés, d'appliquer sur la zone de cuisson un nettoyant spécial approprié.

Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes :



Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec une raclette ou une éponge spéciale pour l'entretien des tables de cuisson vitrocéramiques.



Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson SCHOTT CERAN® refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre. Vous pouvez également vous servir d'une éponge spéciale pour tables vitrocéramiques CERAN®. SCHOTT vous recommande l'éponge de Vileda.



Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge appropriée. Terminé !

Brillo duradero para su cocina

Queremos felicitarle por su decisión de adquirir una auténtica vitrocerámica SCHOTT CERAN®. Ahora es propietario de un artículo original de la casa SCHOTT, el fabricante de vitrocerámica líder en todo el mundo, y con él posee un producto de máxima calidad y con una larga vida útil. Para que pueda disfrutar de su nueva vitrocerámica durante mucho tiempo, queremos darle algunos consejos importantes para su cuidado.

Consejos útiles para su cuidado

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica SCHOTT CERAN® con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño. En el anexo encontrará una lista de productos de limpieza y protección adecuados contra los ataques de azúcar.

SCHOTT CERAN®

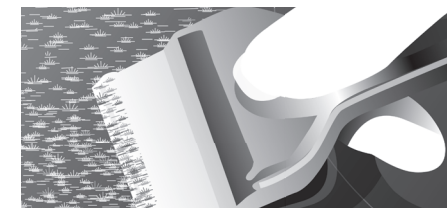
Así se mantiene su vitrocerámica de SCHOTT CERAN® brillante durante más tiempo:

- El diámetro de las cazuelas y sartenes se debe corresponder con el tamaño del área de cocción.
- Utilice baterías de cocina con fondo liso para evitar daños en la superficie.
- Cuando las bases de la batería de cocina estén calientes, deben colocarse en posición horizontal sobre la vitrocerámica. Ésta es la mejor forma de que se transmita el calor.
- Como grosor de fondo ideal recomendamos 2–3 mm para acero esmaltado y 4–6 mm para acero inoxidable con fondo sándwich.
- Si utiliza la vitrocerámica cuando está fría como superficie de trabajo, pase a continuación un paño para evitar feas raspaduras producidas por restos de arena, etc.
- Levante siempre su batería de cocina al desplazarla para evitar arañazos en la vitrocerámica.

Basta un descuido ...

... para que el plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con un raspador. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

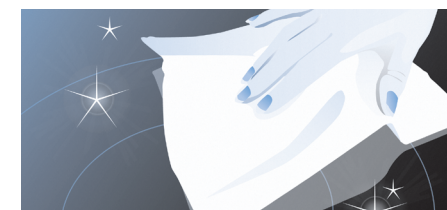
Resultado brillante en tres sencillos pasos:



Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con un raspador o una esponja especial para cocina vitrocerámica.



Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica SCHOTT CERAN® y pase un papel de cocina, un paño limpio o, como alternativa, utilice una esponja limpiadora adecuada para cocinas vitrocerámicas CERAN®. SCHOTT recomienda para CERAN® la esponja limpiadora de Vileda.



A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio o con el lado blando de una esponja limpiadora adecuada. ¡Listo!

Splendore che dura nel tempo per la vostra cucina

Complimenti per avere scelto un piano di cottura SCHOTT CERAN®: si tratta di un prodotto originale della SCHOTT, la più grande casa produttrice di vetroceramica a livello internazionale, e vi assicura quindi il massimo della qualità e della durata. Perché il vostro nuovo piano di cottura conservi nel tempo tutta la sua bellezza, desideriamo fornirvi qualche importante suggerimento per la sua manutenzione.

Consigli utili per la manutenzione

Vi consigliamo di pulire il vostro piano di cottura SCHOTT CERAN® con regolarità, possibilmente dopo ogni utilizzazione. Non utilizzate spugne abrasive o detersivi abrasivi. Evitate anche i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detersivi per il bagno o quelli di tipo universale. In allegato troverete un elenco di detersivi consigliati e di prodotti protettivi contro i danni provocati dallo zucchero.

SCHOTT CERAN®

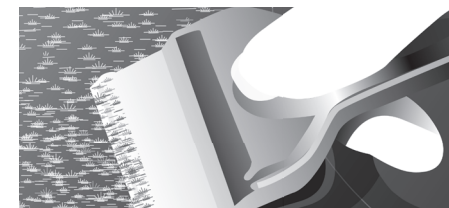
Come mantenere a lungo la splendida lucentezza del piano di cottura SCHOTT CERAN®:

- Le dimensioni del recipiente di cottura devono essere sempre adeguate a quelle della zona di cottura.
- Utilizzate recipienti di cottura dal fondo liscio, per evitare di danneggiare la superficie.
- Il fondo del recipiente di cottura caldo deve poggiare perfettamente sulla zona di cottura; in questo modo l'energia termica si trasmette nel modo migliore.
- Consigliamo recipienti di cottura con un fondo dello spessore di 2-3 mm se in acciaio smaltato e di 4-6 mm se in acciaio inox con fondo a sandwich.
- Se utilizzate il piano di cottura freddo come piano di lavoro, non dimenticate poi di pulirlo, per evitare i graffi dovuti a granelli di sporco o simili.
- Quando spostate un recipiente sul piano di cottura, sollevatelo sempre per evitare di graffiare la superficie.

Basta un momento di distrazione ...

... perché il piano di cottura caldo venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze devono essere rimosse immediatamente dalla zona di cottura calda utilizzando l'apposita spatola di pulizia. Se fondono, possono infatti danneggiare la superficie. Prima della cottura di cibi molto zuccherini, consigliamo quindi di trattare il piano di cottura con un prodotto adeguato.

Un risultato brillante con tre semplici operazioni:



Per una pulizia accurata, rimuovete per prima cosa le incrostazioni più grossolane ed i resti di cibo utilizzando un'apposita spatola di pulizia o una spugna speciale per piani di cottura in vetroceramica.



Versate quindi qualche goccia di un detersivo specifico sul piano di cottura SCHOTT CERAN® freddo e strofinate con della carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa, potete utilizzare anche una spugna speciale per la pulizia di piani di cottura in vetroceramica CERAN®. SCHOTT consiglia l'apposita spugna di Vileda.



Per finire, ripassate il piano di cottura con un panno bagnato ed asciugatelo con un panno pulito oppure con il lato liscio di una spugna speciale per CERAN®. Fatto!

Brilho duradouro para a sua cozinha

Parabéns por ter optado por uma placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® genuína. Agora você dispõe de um produto original da SCHOTT – o fabricante de vitrocerâmica líder do mundo. Um produto com a mais alta qualidade e durabilidade. Para poder desfrutar por um longo período da sua nova placa vitrocerâmica, encontrará a seguir algumas instruções de limpeza importantes.

Instruções de limpeza úteis

Limpe a sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN® regularmente e, de preferência, sempre que a utilizar para cozinhar. Evite a utilização de esponjas que riscuem e de detergentes abrasivos. Não é recomendada a utilização de detergentes químicos agressivos, tais como sprays para limpar fornos ou tira-nódoas, nem de detergentes universais ou de casas de banho. No anexo, encontrará uma lista contendo os detergentes apropriados e agentes de protecção contra a acção de açúcares.

SCHOTT CERAN®

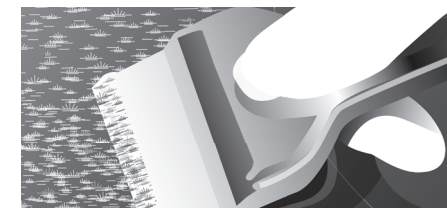
Dicas para brilho prolongado da sua placa vitrocerâmica SCHOTT CERAN®:

- O diâmetro das panelas e frigideiras deve ser adequado para o tamanho da boca da placa.
- Utilize louça de cozinhar de fundo exterior liso, para evitar a danificação da superfície vitrocerâmica.
- Quando quente, a louça de cozinhar deverá assentar planamente sobre a placa vitrocerâmica, para melhor condutibilidade da energia térmica.
- Como espessura ideal da louça de cozinhar, recomendamos 2–3 mm para louça de aço esmaltado e 4–6 mm para louça de aço inoxidável com fundo tipo sanduíche.
- Se utilizar a placa vitrocerâmica como área de trabalho, limpe-a em seguida para não deixar resíduos, etc. que possam riscar a sua superfície.
- Sempre que mover a louça de cozinhar, levante-a para evitar riscos na placa vitrocerâmica.

Basta um descuido ...

... para deixar cair uma peça de plástico, papel de alumínio, açúcar ou qualquer outro alimento que contenha açúcar, sobre a placa vitrocerâmica quente. Remova-os da placa vitrocerâmica quente com uma espátula de limpeza, o mais rápido possível. Se estes objectos derreterem, poderão danificar a placa vitrocerâmica. Antes de cozinhar comidas com alto teor de açúcar, aplique uma camada de detergente protector apropriado.

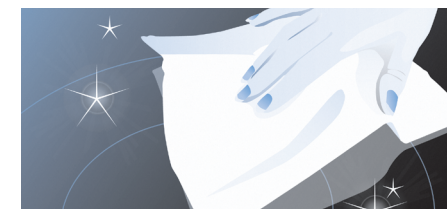
Três passos simples para um resultado brilhante:



Para uma limpeza profunda, remova primeiramente a sujidade maior e os resíduos de comida com o auxílio de uma espátula ou de uma esponja especial para placas vitrocerâmicas.



Aplique algumas gotas de um líquido de limpeza indicado para vitrocerâmica sobre a placa SCHOTT CERAN® arrefecida, e espalhe-o com papel de cozinha ou um pano limpo. Opcionalmente, poderá utilizar também uma esponja apropriada para a limpeza de placas vitrocerâmicas CERAN®. A SCHOTT recomenda a esponja de limpeza, marca Vileda.



Em seguida, limpe a placa vitrocerâmica com um pano húmido e enxágue-a com um pano limpo ou com o lado macio de uma esponja apropriada para limpeza. E pronto, já está!

Trwały połysk w Państwa kuchni

Gratulujemy Państwu wyboru. Nabywając płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® stali się Państwo właścicielami produktu o najwyższej jakości i długiej żywotności – oryginalnego produktu firmy SCHOTT, która jest czołowym światowym producentem płyt ceramicznych. Oto kilka wskazówek pielęgnacyjnych, aby mogli Państwo jak najdłużej cieszyć się swoim nabytkiem.

SCHOTT
CERAN®

A to sposób, dzięki któremu Państwa kuchenka SCHOTT CERAN® będzie długo miała piękny połysk:

- Średnica używanych garnków i patelni powinna pasować do wielkości płyty do gotowania.
- Proszę używać garnków i patelni o gładkich spodach, aby uniknąć uszkodzeń powierzchni zewnętrznej.
- Garnki i patelnie w stanie gorącym powinny leżeć płasko na płycie. W ten sposób następuje najlepsze przenoszenie energii.
- Jako optymalną grubość dna garnków zalecamy 2 – 3 mm przy emalii stalowej i 4 – 6 mm przy stali szlachetnej o dnach sandwichowych.
- Jeżeli używają Państwo zimnej powierzchni jako miejsca do pracy, to proszę ją następnie przetrzeć suchą szmatką, aby uniknąć zadrapań przez ziarenka piasku itp.
- Proszę zawsze przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie, aby nie doprowadzić do zarysowania płyty ceramicznej.

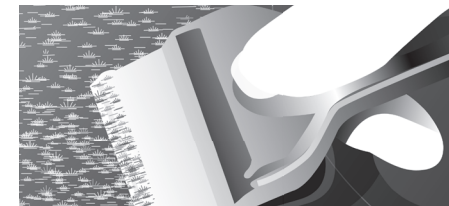
Praktyczne wskazówki pielęgnacyjne

Najlepszy sposób to regularna pielęgnacja płyty ceramicznej SCHOTT CERAN® po każdym gotowaniu. Proszę nie używać ostrych gąbek lub środków do szorowania. Należy unikać również chemicznie agresywnych środków czyszczących, takich jak spray do piecyka albo środek do usuwania plam. Również środki do czyszczenia łazienki czy też uniwersalne detergenty nie nadają się do pielęgnacji płyty ceramicznej. W załączeniu znajdują Państwo listę środków czyszczących i ochronnych przeciwko działaniu cukru.

Wystarczy chwila nieuwagi ...

... i już na gorącej płycie ląduje tworzywo sztuczne, folia metalowa, cukier lub potrawa zawierająca cukier. Proszę jak najszybciej usunąć to odpowiednim drapakiem z gorącej płyty, gdyż jeśli któraś z tych rzeczy stopi się, może uszkodzić płytę. Dlatego też, przede wszystkim przed gotowaniem potraw zawierających dużo cukru, proszę nakładać chroniącą warstwę odpowiedniego środka ochronnego.

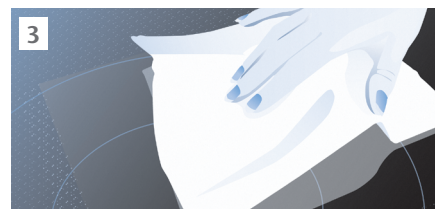
Lśniący efekt w trzech prostych krokach:



Aby dokładnie wyczyścić kuchenkę należy najpierw usunąć większe zabrudzenia i resztki pokarmów specjalnym skrobakiem albo gąbką przeznaczoną do czyszczenia powierzchni ceramicznych.



Na chłodną płytę ceramiczną SCHOTT CERAN® należy następnie nalać kilka kropli odpowiedniej substancji czyszczącej i roztrzeć ją papierem kuchennym lub czystą szmatką. Ewentualnie można też użyć odpowiednią gąbkę. SCHOTT zaleca gąbkę Vileda, nadającą się do powierzchni CERAN®.



Następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub miękką stroną odpowiedniej gąbki. Gotowe!

Долгосрочный блеск на Вашей кухне

Поздравляем Вас с решением приобрести плиту с настоящей стеклокерамической поверхностью SCHOTT CERAN®. Теперь Вам принадлежит оригинал производства фирмы SCHOTT – всемирно лидирующего изготовителя стеклокерамики – и тем самым изделие наивысшего качества и долгого срока жизни. Чтобы Ваша плита долго радовала Вас, мы хотим познакомить Вас с несколькими важными указаниями по уходу за ней.

Полезные советы по уходу

Желательно очищать плиту SCHOTT CERAN® регулярно, лучше всего – после каждого приготовления пищи. Старайтесь при этом не пользоваться царапающими губками или абразивными очищающими средствами. Для очищения стеклокерамической поверхности также непригодны такие сильные очищающие средства как аэрозоль для чистки духовки, пятновыводитель, средства для чистки ванны или универсальные чистящие средства. В приложении Вы найдете список соответствующих чистящих средств и средств защиты поверхности от сахаросодержащих продуктов.

SCHOTT CERAN®

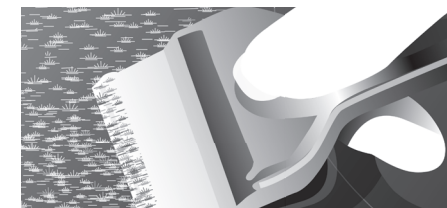
Так варочная поверхность Вашей плиты SCHOTT CERAN® будет долго сохранять красоту и блеск:

- Диаметр кастрюль и сковородок должен соответствовать размеру конфорки.
- Пользуйтесь кухонной посудой с гладким дном, чтобы избежать повреждения стеклокерамической поверхности.
- В горячем состоянии кухонная посуда должна ровно и плоско стоять на варочной поверхности. Так тепловая энергия передаётся наилучшим образом.
- В качестве оптимальной толщины дна мы рекомендуем 2 – 3 мм для стальной эмали и 4 – 6 мм для нержавеющей стали с дном «сэндвич».
- Если Вы используете холодную стеклокерамическую поверхность как рабочую поверхность, вытрите её после приготовления пищи, чтобы избежать царапин вследствие оставшихся песчинок и т.д.
- Передвигая кухонную посуду, всегда приподнимайте её, чтобы избежать царапин на варочной поверхности.

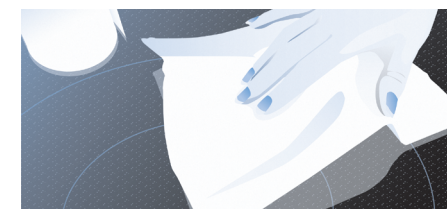
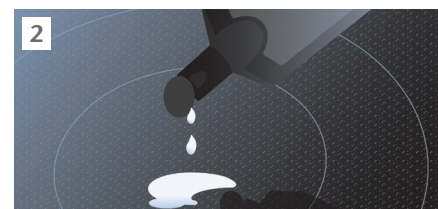
Один раз не уследить ...

... и на горячую варочную поверхность попадает пластмасса, алюминиевая фольга, сахар или сахаросодержащие продукты. Пожалуйста, как можно скорее удалите загрязнение с горячей конфорки с помощью чистящего скребка. Если эти предметы начнут плавиться, они могут повредить стеклокерамическую поверхность. Поэтому нанесите на неё специальное чистящее средство перед приготовлением продуктов, содержащих большое количество сахара.

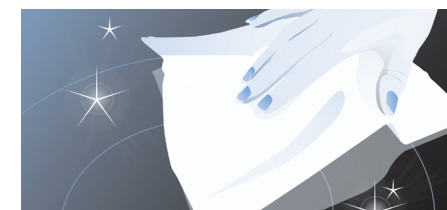
Блестящие результаты всего в три простых приёма:



Для основательного очищения поверхности сначала удалите сильные загрязнения и остатки пищи чистящим скребком или специальной чистящей губкой для варочных поверхностей из стеклокерамики.



Затем нанесите несколько капель подходящей чистящей жидкости на остывшую варочную поверхность SCHOTT CERAN® и разотрите их бумажным полотенцем или чистой тряпкой. Вы также можете использовать чистящую губку, специально разработанную для стеклокерамических варочных поверхностей CERAN®. SCHOTT рекомендует чистящую губку фирмы Vileda: Pur Active CERAN®.



В завершение протрите варочную поверхность мокрой тряпкой и насухо вытрите её сухой тряпкой или мягкой стороной специальной чистящей губки. Готово!

Geeignete Reinigungsmittel

Geprüft und geeignet für CERAN® Kochflächen.

Cleaners and tools

Tested and approved for CERAN® glass ceramic cooktops.

Produits d'entretien

Testés et approuvés pour les plans de cuisson vitrocéramiques CERAN®.

Productos de limpieza

Probados y adecuados para las placas de cocina CERAN®.

Prodotti per la pulizia

Testati e approvati per piani di cottura CERAN®.

Agentes de limpeza

Testados e apropriados para placas de conzinha CERAN®.

Stosowne środki czystości

Środki atestowane, nadające się do CERAN®.

Специальные средства для очистки

Проверено и пригодно для стеклокерамики CERAN®.



A Österreich

bright & shiny
(PLUS)

CERA CLEN
(Reckitt Benckiser)

Denk mit Glaskeramikreiniger
(dm Drogeriemarkt)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Glaskeramik/Edelstahl Reiniger
(Brauns-Heitmann)

HAKA® Balsam für Glaskeramik
(Haka Kunz)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

W5
(Lidl)

Zitronenbalsam
(JEMAKO)

AL Shqiperia

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

AUS Australia

CERA CLEN ceramic cooktop protector²
(QUANTUM PACIFIC)

CERA CLEN ceramic cooktop cleaner
(QUANTUM PACIFIC)

B Belgique / Belgie

Bref; Vitro-Ceramik
(Henkel)

Citroensteen; Pierre Citron
(JEMAKO)

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Nettoyant pour plaques de cuisson vitrocéramiques
(Dr. Becher)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

BiH Bosna i Hercegovina

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

BG България

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

BY Беларусь

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

CH Schweiz / Suisse / Svizzera

Blink
(Müller)

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

POTZ Poly Plus
(Migros)

SIGOLIN
(Henkel)

SIPURO
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl)

Zitronenbalsam; Pierre Citron; Pietra Citrica
(JEMAKO)

CND Canada

CERAMA BRYTE
(Golden Ventures)

Easy-off
(Reckitt Benckiser)

Glass Ceramic scrunge
(Vileda)

CZ Cesko

Cisticí přípravek na keramické varné desky a plochy
(Dr. Becher)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

W5
(Lidl – Promotion Article)

¹ Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against „sugar chipping“
² Schutzmittel / Protective agent

D Deutschland

AKO Milk für CERAN® Kochflächen
(Delu Ako Minky)

Blik
(Penny Markt)

bright & shiny
(PLUS)

CERA CLEN
(Reckitt Benckiser)

cera fix¹
(SC Johnson)

Denk mit Glaskeramikreiniger
(dm Drogeriemarkt)

domol
(Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

**ENABLITZ Professional
Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger**
(Erdal-Rex GmbH)

Fuchs
(HOLSTE)

**Glaskeramik-/Edelstahl
Reinigungslotion**
(Brauns-Heitmann)

Gut & Günstig Glaskeramikreiniger
(Edeka)

HAKA® Balsam für Glaskeramik¹
(Haka Kunz)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

POTZ Poly Plus
(Migros)

Reinex
(Reinex)

Reiniger für CERAN® Kochflächen
(Dr. Becher)

SIDOL für CERAN® & Stahl
(Henkel)

WS
(Lidl)

ZEKOL
(Aldi Süd)

Zitronenbalsam
(JEMAKO)

DK Danmark

**Active Scrub til
keramiske kogeplader**
(Vileda)

Glashällsputs
(Delu Ako Minky)

HÄXAN, SIDOL
(Henkel)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

**UNA Reusemiddel til
glaskeramik plader**
(Afalín)

WS
(Lidl – Promotion Article)

E España

bright & shiny
(PLUS)

Salvauñas Vitrocerámica
(Vileda)

SIDOL Vitrocerámica
(Reckitt Benckiser)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

WS
(Lidl)

EST Eesti

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

F France

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Durgol® Cuisine
(Düring AG)

Pierre citron
(JEMAKO)

POTZ Poly Plus
(Migros)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

WS
(Lidl – Promotion article)

FIN Suomi

**Active Scrub keraamisen
lieden puhdistus**
(Vileda)

CERAN® keittotosojen puhdistusaine
(Dr. Becher)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

HÄXAN, SIDOL
(Henkel)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

WS
(Lidl – Promotion Article)

GR Ελλάδα

bright & shiny
(PLUS)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

ΣΦΟΥΓ/ΚΙΓΙΑ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤ
(Vileda)

WS
(Lidl – Promotion Article)

H Magyarország

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

Zománcozott főző felület tisztító
(Dr. Becher)

HR Hrvatska

**Čistilost za steklokeramične
kuhalne plošče**
(Delu Ako Minky)

**Cistilo za CERAN®-povrsine
za kuhanje**
(Dr. Becher)

Dr. Beckmann
(Delta Pronatura)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

WS
(Lidl – Promotion Article)

IE Ireland

WS
(Lidl – Promotion Article)

I Italia

**Detergente per superfici
di cucina CERAN®**
(Dr. Becher)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Pietra citrica
(JEMAKO)

J 日本

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

VITRO CLEN
(Reckitt Benckiser)

KZ Қазақстан

DOMAX
(Domal Wittol Wasch- und
Reinigungsmittel)

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

L Luxembourg

Crème plaque vitrocéramique
(Delu Ako Minky)

Mr Muscle¹
(SC Johnson)

Zitronenbalsam; Pierre Citron
(JEMAKO)

LT Lietuva

ORO-fix Glaskeramik Reiniger
(ORO-Produkte)

¹ Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against „sugar chipping“
² Schutzmittel / Protective agent

- LV** **Latvija**
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)
- MEX** **Mexico**
CERAMA BRYTE
 (Golden Ventures)
- N** **Norge**
Mr Muscle¹
 (SC Johnson)
- NL** **Nederland**
Citroensteen
 (JEMAKO)
Durgol® Cuisine
 (Düring AG)
Keramik-Rein
 (Dr. Becher)
Keramische Kookplatenreiniger
 (Delu Ako Minky)
Mr Muscle¹
 (SC Johnson)
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)
VITRO CLEN
 (Reckitt Benckiser)
W5
 (Lidl – Promotion Article)
- NZ** **New Zealand**
CERA CLEN ceramic cooktop protector²
 (QUANTUM PACIFIC)
CERA CLEN ceramic cooktop cleaner
 (QUANTUM PACIFIC)
- P** **Portugal**
bright & shiny
 (PLUS)
Salva-unhas Vitroceramica
 (Vileda)
VITRO CLEN
 (Reckitt Benckiser)

- PL** **Polska**
Mr Muscle¹
 (SC Johnson)
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)
Płyn do czyszczenia płyt ceramicznych w kuchenkach i piecach
 (Dr. Becher)
VITRO CLEN
 (Reckitt Benckiser)
W5
 (Lidl)

- RO** **Romania**
bright & shiny
 (PLUS)
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)

- RUS** **Россия**
DOMAX
 (Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)
Kochfeldpflege
 (Delu Ako Minky)
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)
Pur Active CERAN®
 (Vileda)
TopHouse
 (Alteros)

- S** **Sverige**
Active Scrub för Glaskeramik
 (Vileda)
Glashällputs
 (Delu Ako Minky)
HÄXAN, SIDOL
 (Henkel)
Mr Muscle¹
 (SC Johnson)
W5
 (Lidl – Promotion Article)

- SK** **Slovensko**
Cistilo za steklokeramicne kuhalne plosce
 (Delu Ako Minky)
Cistilo za CERAN® kuhalne plosce
 (Dr. Becher)
W5
 (Lidl – Promotion Article)

- SLO** **Slovenija**
Cistilo za steklokeramicne kuhalne plosce
 (Delu Ako Minky)
Cistilo za CERAN® kuhalne plosce
 (Dr. Becher)
Dr. Beckmann
 (Delta Pronatura)
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)
W5
 (Lidl)

- TR** **Türkiye**
ORO-fix Glaskeramik Reiniger
 (ORO-Produkte)

- UA** **Україна**
DOMAX
 (Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

- UAE** **Al-Imarat al-Arabiya al-Muttahida**
DOMOX
 (Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)

- UK** **United Kingdom**
Astonish PRO HOB Shine und Sparkle
 (The London Oil Refining Company)
W5
 (Lidl – Promotion Article)

- USA** **USA (Central + South America, Caribbean)**
Carbona
 (Delta Pronatura)
CERAMA BRYTE
 (Golden Ventures)
Durgol® Cuisine
 (Düring AG)
Easy-off 3 in 1 Glass Top Cleaner
 (Reckitt Benckiser)
Whirlpool Cooktop Cleaner
 (Whirlpool)
- YV** **Venezuela**
CERAMA BRYTE
 (Golden Ventures)
- CY** **Cyprus**
W5
 (Lidl – Promotion Article)
- EU** **Europe**
Blink
 (Müller)
DOMAX
 (Domal Wittol Wasch- und Reinigungsmittel)
domol Glaskeramikreiniger
 (ROSSMANN)
Dr. Beckmann
 (Delta Pronatura)
ENABLITZ Professional Edelstahl- & Glaskeramik-Reiniger
 (Erdal-Rex GmbH)
IZO
 (Global Cosmed GmbH)
Polyplus
 (Fritz Keller AG)

¹ Reinigungs- und Schutzmittel gegen Zuckerangriff / Cleaner and protection against „sugar chipping“
² Schutzmittel / Protective agent

Home Tech

SCHOTT AG

Hattenbergstrasse 10

55122 Mainz

Germany

Phone +49 (0)6131/66-0

Fax +49 (0)3641/2888-9019

www.schott-ceran.com