

HEITMANN PURE RATGEBER

REINE SODA

Tipps und Tricks für Ihren Alltag



INHALTSVERZEICHNIS

3 FAKTEN ZUR REINEN SODA

7 ANWENDUNG DER REINEN SODA

8 BACKBLECHE, BACKFORMEN, GRILLROSTE

11 ANGEBRANNT TÖPFE UND PFANNEN

14 VORBEHANDLUNG VON VERSCHMUTZTER WÄSCHE

17 MARMELADEN- UND EINMACHGLÄSER

19 TONTÖPFE, GARTENMÖBEL, -ZÄUNE UND STEINPLATTEN

21 ABFLÜSSE UND AUSGÜSSE

23 HOLZLÖFFEL, SCHNEIDBRETTER UND KORBWAREN

24 TEE-, KAFFEE- UND THERMOSKANNEN SOWIE MILCHGEFÄSSE



FAKTEN ZUR REINEN SODA



Hausmittel Soda

Soda hat's einfach drauf: Fettige, angebrannte Backbleche reinigen? Kein Problem. Die müffelnde Thermoskanne frisch machen? Aber klar. Echt dreckige Arbeitskleidung sauber bekommen? Immer doch. Und selbst den Grünbelag vom Holzzaun schrubbt man mit Soda einfach weg.

IHRE VERPACKUNG BESTEHT ZU

92%

AUS RECYCLETEM MATERIAL

Wie wirkt Soda?

HEITMANN pure Reine Soda flüssig wirkt stark alkalisch und bildet eine Lauge. Dadurch eignet sie sich sehr gut zum Entfernen von Schmutz und Fett. Die Partikel quellen auf und werden verseift: Die Soda spaltet Fett in Fettsäure und Glycerin auf und bildet mit den Fettsäuren ebenfalls Seife, die reinigend wirkt.

Außerdem macht Reine Soda das Wasser weicher. Wasch- und Reinigungsmittel können besser wirken und man sie niedriger dosieren.



umweltschonend, von der Natur inspiriert



qualitativ hochwertig mit starker Leistung



sorgfältig ausgewählte, reine Inhaltsstoffe

FAKTEN ZUR REINEN SODA

ANWENDUNGSBEREICHE



Backbleche, Backformen, Grillroste



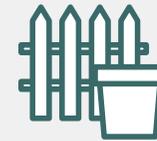
Wäschevorbehandlung



Holzlöffel, Schneidbretter,
Korbwaren



Fritteusen



Tontöpfe, Gartenmöbel, -zäune und Steinplatten



Abflüsse/Ausgüsse



Angebrannte Töpfe/Pfannen



Tee-, Kaffee- und
Thermoskannen
sowie Milchgefäße



Marmeladen- & Einmachgläser

FAKTEN ZUR REINEN SODA



MULTIFUNKTIONAL IN HAUSHALT UND GARTEN

Reine Soda der Marke HEITMANN bewährt sich seit Generationen als vielseitiges Hausmittel bei der Wäsche, im Haushalt und auch im Garten. Denn mit der Reinen Soda rücken Sie Fett, Flecken, Gerüchen und Schmutz ganz natürlich zu Leibe.

Geschätzt wurde die Soda bereits im Altertum. Die alten Ägypter kannten und

nutzten Soda unter anderem zum Reinigen. Sie legten eigens Salzgärten an, um Soda aus dem Wasser von Sodaseen zu gewinnen. Als natürlich vorkommendes Mineral ist Soda umweltverträglich, weil es von der Natur nicht abgebaut werden muss: Es ist bereits das Endglied der Umweltabbaukette.

LEBENSMITTELGERECHT UND HYGIENISCH

Dass man Soda zum Wäschewaschen benutzt, schwingt bereits im alten Namen „Waschsoda“ mit. Aber auch im Haushalt leistet sie wunderbare Dienste. Marmeladen- und Einmachgläser lassen sich mit Soda hygienisch und lebensmittelgerecht reinigen. Gleiches gilt für Holzbretter, Holzkochlöffel und für unlackierte Korbwaren, wie zum Beispiel den Brotkorb.

Darauf sollten Sie achten

Reine Soda wirkt stark gegen Fett. Tragen Sie bei empfindlicher Haut bei der Anwendung Handschuhe, denn Soda entzieht auch der Haut das schützende Hautfett.

Spülen Sie gereinigte Gegenstände oder Flächen stets mit heißem klarem Wasser nach.

KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG



EINFACH ZU PURER SAUBERKEIT

Wohl kein anderes Hausmittel ist so vielseitig und leistungsstark wie die Reine Soda. Flecken, Schmutz und Fett lösen, Gerüche und Grünbelag entfernen, hygienisch und lebensmittelgerecht reinigen – Reine Soda schafft das mit Leichtigkeit.

Wie genau das gelingt, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Dort finden Sie die konkreten Anwendungen sowie Tipps und Tricks für das nachhaltige Reinigungsmittel.

FLÜSSIGE SODA:

SOFORT EINSATZBEREIT

Die HEITMANN pure Reine Soda flüssig ist bereits in Wasser vorgelöst. Sie können sie also sofort verwenden.

Die Flaschenkappe dient als Dosiermaß:
1 Kappe = 30 ml.



Natürlich &
hygienisch

KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG

Anwendung der Reinen Soda: Backbleche, Backformen, Grillroste



VIEL GENUTZT, UNGERN GEPUTZT

Backbleche und die Dunstabzugshaube teilen sich den ersten Platz der unbeliebtesten Putzaufgaben in der Küche. Backbleche und Grillroste machen es einem doppelt schwer. Sie werden durch die Nutzung schnell fettig, zusätzlich brennen sich die Verschmutzungen ein. Reine Soda wird mit beidem fertig. Sie löst die Verschmutzungen, sodass sich Fett sowie Eingebanntes gut und umweltgerecht entfernen lassen.

SAUBER BIS IN DIE ECKEN

In den Ecken von Backblech und Fettfangschale setzen sich die

Spuren von Pizza, Chicken Wings und Streuselkuchen besonders gern fest – und trotzen sogar Scheuermilch. Das Spülen mit heißer Sodalösung löst diese Beläge und Verkrustungen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie die Bleche zuvor einweichen.

FRISCH IN FORM

Ob Muffinmulde oder Springformrand: Jede Backform hat einige Stellen, an denen sich Eingebanntes häufig festsetzt. Auch hier hilft das Spülen oder Einweichen in heißer Sodalösung. Die Formen werden wieder lebensmitteltgerecht sauber. So sind Sie fürs nächste Backen glänzend vorbereitet.



WIR EMPFEHLEN DIE REINE SODA NICHT FÜR

- Aluminium und aluminiumhaltige Oberflächen.
- Alkaliempfindliche Oberflächen wie Marmor, polierten Granit, Kalkstein. Für diese sollten Sie Soda nicht verwenden. Bei anderen empfindlichen Oberflächen bitte zuvor an unauffälliger Stelle prüfen.
- Tierische Fasern wie Wolle und Seide. Da diese durch Soda aufquellen, raten wir von der Verwendung für diese Fasern ab.
- Farbempfindliches. Soda wirkt bleichend und ist deshalb nicht für Farbempfindliches geeignet.

Bitte beachten Sie die Pflegehinweise des Herstellers.

REINE SODA IN DER ANWENDUNG



*Backbleche, Backformen,
Grillroste*

Im Backofen wird das Fett geradezu in die Bleche und Formen eingebrannt. Das Spülen mit Reiner Soda löst Fett und Angebranntes. Das Hausmittel reinigt die Formen ganz natürlich und schafft hygienische, lebensmittelgerechte Sauberkeit.

Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. SPÜLEN MIT HEISSER SODA-LÖSUNG

HEITMANN pure Reine Soda in heißes Wasser gießen. Backbleche, Fettfangschalen, Roste oder Backformen gründlich spülen. Bei hartnäckiger Verschmutzung unverdünnt anwenden.

2. MIT KLAREM WASSER

NACHSPÜLEN Bleche und Formen anschließend unter fließendem Wasser klar nachspülen.



WAS MACHE ICH, WENN ...?



Mit diesen Tipps und Tricks lösen Sie selbst schwierige Putzaufgaben rund ums Backen und Braten.

... DAS BACKBLECH NICHT SAUBER WIRD? Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie die Sodalösung länger einwirken lassen. Tränken Sie dazu z. B. Küchenrollenblätter mit flüssiger Soda und „kleben“ Sie diese auf das Backblech. Alternativ können Sie die Bleche auch in der Sodalösung einweichen. Lassen Sie die Sodalösung eine Stunde einwirken. Entfernen Sie die Küchentücher. Putzen Sie das Blech dann nochmals und spülen Sie es klar nach.

... DER GRILLROST ANGEBRANNT IST? Grillroste sind echte Herausforderungen. Rücken Sie den

Verkrustungen am besten draußen zu Leibe. Legen Sie den Rost auf Zeitungspapier und tragen Sie mit einem Lappen großzügig die flüssige Soda auf. Nach ein bis zwei Stunden Einwirkzeit können Sie Eingebanntes, Ruß und Fett dann einfach abwaschen.

... DIE DUNSTABZUGSHAUBE FETTIG IST? Dunstabzugshauben lassen sich ebenfalls sehr gut mit heißer Sodalösung von Fett befreien. Vorsicht ist lediglich bei den Filtern geboten. Diese bestehen häufig aus Aluminium und für Aluminium eignet sich Soda nicht.



Fun
Fact

Im Chemieunterricht nutzt man Soda-Pulver gern für das Vulkan-Experiment. Dazu wird Soda in einen „Vulkan“ gegeben und Säure darauf gegossen. Soda und Säure reagieren zusammen stark und bilden das Sprudelgas Kohlendioxid. So bricht der „Vulkan“ mit viel Schaumbildung aus.



ANGEBRANNT E TÖPFE UND PFANNEN



NACH DER KÜCHENSCHLACHT

Jedem brennt oder setzt einmal etwas an, unabhängig ob man als leidenschaftlicher Koch oder blutiger Anfänger am Herd steht. Die Mischung aus Speiseresten, Fett und Angebranntem kann sich hartnäckig am Boden von Pfanne oder Topf halten. In solchen Fällen führt selbst scheuern mit viel Muskelkraft nicht zum erhofften Ergebnis.

BESONDERS HARTNÄCKIG

Klassiker beim Ansetzen sind Eintöpfe aus Hülsenfrüchten. Sie bilden schnell eine dicke, angebrannte Schicht auf dem Topfboden. Fleisch und Paniertes hinterlassen vor allem in der Pfanne ihre Spuren. Der vergessene Kartoffel- oder Kohltopf riecht nicht nur scheußlich, er lässt sich zudem schlecht reinigen.



MIT SODA AUFKOCHEN

Einfach und ohne Anstrengung lösen Sie die Verkrustungen mit Reiner Soda. Dazu wird das Hausmittel mit etwas Wasser in die Pfanne oder den Topf gegeben und aufgekocht. Je nach Verschmutzung lassen Sie die Lösung einige Minuten kochen. Die Speisereste lösen sich und das Kochgeschirr kann einfach gereinigt werden.



Sonderanwendung FRITTEUSEN REINIGEN



Als starker, lebensmittelsauberer Fettlöser eignet sich die HEITMANN pure Reine Soda sehr gut zum Reinigen von Fritteusen.

1. VORBEREITUNG

Zunächst das Frittierfett aus der Fritteuse entsorgen. Eine Lösung aus drei Liter heißem Wasser und zwei Verschlusskappen Reiner Soda ansetzen.

2. GEHÄUSE ABWISCHEN

Etwas Sodalösung abnehmen und damit zunächst das Gehäuse der Fritteuse putzen. Bitte anschließend klar nachwischen.

3. LÖSUNG AUFKOCHEN LASSEN

Die übrige Lösung in die Frittierwanne füllen und den Frittierkorb einsetzen. Nun die Lösung aufkochen und kurze Zeit weiterkochen lassen.

4. REINIGEN UND SPÜLEN

Die Lösung in den Abguss geben. Anschließend Frittierwanne und Frittierkorb gründlich abwaschen und klar nachspülen.

REINE SODA IN DER ANWENDUNG



Angebrannte Töpfe und Pfannen

Speisereste, Fett und Eingebanntes entfernt Reine Soda aus Töpfen und Pfannen. Die Lösung wird im Kochgeschirr aufgekocht.

Auch zum Spülen von fettigem Kochgeschirr eignet sich das Hausmittel sehr gut.

Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. VORBEREITUNG

HEITMANN pure Reine Soda und heißes Wasser in Topf oder Pfanne füllen.

2. LÖSUNG AUFKOCHEN LASSEN

Nun die Lösung aufkochen und kurze Zeit kochen lassen.

3. REINIGEN UND SPÜLEN

Die Lösung in den Abguss geben. Gelöste Speisereste entfernen und den Topf oder die Pfanne einmal gründlich abwaschen und klar nachspülen.



WAS MACHE ICH, WENN ...?



Reine Soda bringt Ihr Kochgeschirr wieder auf Hochglanz. Die passenden Tipps dazu finden Sie hier.

... AUFLAUFFORMEN VERKRUSTET SIND? Weichen Sie die angebrannten Auflaufformen eine Stunde in heißer Sodalösung ein. Dann lassen sich die Formen einfach reinigen.

... EIN TOPF SEHR STARK ANGEBRANNT IST? Entfernen Sie zunächst grob die Speisereste. Kochen Sie dann im Topf Sodalösung auf. Wenn der Topf nicht sauber wird, können Sie ihn über Nacht einweichen und den Vorgang dann noch einmal wiederholen.

... EDELSTAHLTÖPFE BUNTE SCHLIERN HABEN?

Zum Entfernen dieser Schlieren empfehlen wir Ihnen ein anderes Hausmittel von HEITMANN: die Reine Citronensäure.

... WEISSE STELLEN AUF DEM TOPFBODEN SIND?

Nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln, Reis oder Hülsenfrüchten bleiben häufig nach dem Abwasch weiße Stellen sichtbar. Diese entfernen Sie ebenfalls mit der HEITMANN pure Reine Citronensäure.



KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG

Vorbehandlung von verschmutzter Wäsche



FASERTIEF SAUBER

Manchmal reicht ein normaler Waschgang nicht aus. Stark verschmutzte Textilien wie Berufskleidung, Tisch- und Bettwäsche oder Socken brauchen oft eine extra Behandlung. Reine Soda hilft Ihnen dabei, Ihre Wäsche fasertief und hygienisch zu reinigen.

EIN HOCH AUF DIE WASCHSODA

Dass man Soda zum Wäschewaschen benutzt, schwingt bereits im alten Namen „Waschsoda“ mit. Noch heute ist Soda ein wichtiger Bestandteil von handelsüblichen Waschmitteln. Kein Wunder: Schließlich löst Soda Flecken, Schmutz, Fett und sorgt für frische Hygiene. Zudem enthärtet Soda das

Wasser. So kann das Waschmittel besser wirken und niedriger dosiert werden.

VORBEHANDELN

Stark verschmutzte Kleidung und Heimtextilien weichen Sie mit Soda ein. Dazu geben Sie warmes Wasser und Soda in eine Schüssel. Dann warten Sie 30 Minuten und legen die Wäsche ein. In dieser Zeit enthärtet die Soda das Wasser (sie fällt den Kalk aus). Dadurch wird das Wasser weicher und die Soda kann ihre Leistung voll entfalten. Die Wäsche bleibt über Nacht in der Lösung und kann am nächsten Tag wie gewohnt gewaschen werden.



WIR EMPFEHLEN DIE REINE SODA NICHT FÜR

- Tierische Fasern wie Wolle, Kaschmir oder Seide, denn diese quellen durch Soda auf.
- Farbempfindliches. Soda wirkt bleichend und ist deshalb nicht für Farbempfindliches geeignet.

Bitte beachten Sie die Pflegehinweise des Textilverstellers.

REINE SODA IN DER ANWENDUNG



Vorbehandlung von verschmutzter Wäsche

Vorbehandeln lohnt sich. Schwitziges, Schmutziges und Fleckiges wird so wieder fasertief rein.

Probieren Sie es aus und weichen Sie Geschirrtücher, Tischdecken, Berufskleidung, Socken oder Bettwäsche vor dem Waschen in Sodalösung ein.

Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. WÄSCHE EINWEICHEN

HEITMANN pure Reine Soda in warmes Wasser gießen.

Nach 30 Minuten die Wäsche einlegen. Über Nacht einweichen lassen.

2. WIE GEWOHNT WASCHEN

Am nächsten Tag die Wäsche wie gewohnt in der Maschine waschen.



WAS MACHE ICH, WENN ...?



Reine Soda lässt sich in der umweltbewussten Wäschepflege vielfältig einsetzen.

... BETTWÄSCHE SCHMUTZIG UND VERSCHWITZT IST? Gerade wenn ein Familienmitglied krank ist, verdient die Bettwäsche eine Vorbehandlung. Weichen Sie Laken und

Bezüge über Nacht in Soda ein und waschen Sie sie dann wie gewohnt. Die Wäsche wird hygienisch frisch und auch Gerüche werden entfernt.

... ICH BLUTFLECKEN AUSWASCHEN MÖCHTE? Frische Blutflecken dürfen nur kalt ausgewaschen werden. Werden frische Blutflecken heiß behandelt,

gerinnt das Eiweiß im Blut und fixiert dabei die Farbe an der Faser. Bitte keine Oxi-Produkte verwenden. Das natürlich im Blut vorkommende Eisen kann oxidieren und zu Rostflecken führen. Weichen Sie Blutflecken in abgekühlter Sodalösung ein. Alternativ können Sie die Flecken auch mit der HEITMANN Gallseife vorbehandeln.

... ICH SEHR GROSSE WÄSCHETEILE VORBEHANDELN MÖCHTE?

Große Tafeldecken oder Bettwäschegarnituren passen nicht in einen 10-Liter-Eimer. Setzen Sie die Lösung einfach in einer Wanne an. Wasser- und Sodamenge erhöhen sich entsprechend.

MARMELADEN- UND EINMACHGLÄSER

Vier Faktoren, die beim Einkochen wirklich zählen

1. GEMÜSE UND FRÜCHTE FRISCH UND SAUBER VERARBEITEN Erstklassige Zutaten ergeben erstklassiges Selbstgemachtes. Deshalb die Zutaten gründlich putzen, schlechte Stellen entfernen und laut Rezept vorbereiten.

2. KONSERVIERUNGSMITTEL ZUGEBEN (WIE ZUCKER, SALZ, ESSIG) Zucker wie Einmach- oder Gelierzucker, Salz und Essig sorgen für Geschmack und vor allem: sie konservieren. Halten Sie deshalb alle angegebenen Mengen im Rezept ein.

3. SORGSAM ZUBEREITEN Je nach Rezept werden die Zutaten unterschiedlich zubereitet. Konfitüre wird im Topf gekocht. Für andere Obstsorten und Gemüse werden mit Sud im Glas eingekocht.

4. LUFTDICHT IN SAUBEREN GLÄSERN VERSCHLIESSEN Gläser, Flaschen und Deckel in heißer Sodalösung reinigen und klar nachspülen.

DIREKT INS GLAS Konfitüre und Saft bis zum Rand in saubere Gefäße füllen und sofort verschließen.

EINKOCHEN Kompott und Gemüse dicht an dicht in die Gläser schichten und mit dem Sud bis zum Rand auffüllen. Gläser verschließen und einkochen.

Alle Schritte sorgen dafür, dass Mikroorganismen gehemmt oder abgetötet werden. So bleibt mit Liebe Eingemachtes lange haltbar.



NACHHALTIG GENIESSEN

Einwecken, Marmelade kochen, dampfentsaften: Was früher von Mai bis Oktober Alltag war, steht heute wieder hoch im Kurs. Zu Recht:

Einkochen macht Spaß, schmeckt lecker und ist nachhaltig! Selbstverständlich möchte man lange Freude an seinen Vorräten haben. Dazu leistet die hygienische Reinigung der Gläser, Flaschen und Zubereitungsutensilien einen wichtigen Beitrag.

HYGIENISCH SPÜLEN

Einfach und sicher lassen sich Marmeladen- und Einmachgläser, Flaschen, Deckel und Ringe mit Reiner Soda reinigen. Das natürliche Mineral wirkt hygienisch und lebensmittelgerecht. Ebenso können Sie die Zubereitungsutensilien wie Töpfe, Löffel, Trichter, Schaumlöffel und Kellen auf das Einkochen vorbereiten.



WIEDERVERWENDEN

Klassische Einkochgläser lassen sich immer wieder verwenden. Gläser und Glasflaschen kann man extra fürs Einkochen neu kaufen. Nachhaltiger ist es jedoch, selbst Gläser und Flaschen zu sammeln, z. B. von Konfitüre, sauren Gurken, Kirschen, Säften. Die gespülten Gläser bewahrt man bis zu ihrem neuen Genusseinsatz auf und spült sie kurz vorher noch einmal mit heißer Sodalösung.



REINE SODA IN DER ANWENDUNG



Marmeladen- und Einmachgläser

Hygiene ist beim Einkochen besonders wichtig, damit das Selbstgemachte nicht verdirbt. Seit Generationen bewährt sich hier die Reine Soda und sorgt für lebensmittelgerechte Hygiene.

Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter
Wasser geben.

1. SPÜLEN MIT HEISSER SODA-

LÖSUNG HEITMANN pure Reine Soda in heißes Wasser gießen und die Marmeladengläser, Einmachgläser, Einweckgläser, Deckel und Ringe gründlich spülen.

2. MIT KLAREM WASSER NACH-

SPÜLEN Alles gründlich klar nachspülen und auf einem trockenen, sauberen Tuch abtropfen lassen. Die Gläser dazu auf den Kopf stellen.



KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG

Tontöpfe, Gartenmöbel, -zäune und Steinplatten



INS GRÜNE

Draußen zu Hause: Sobald es wärmer wird, zieht es uns ins Grüne. Doch leider findet sich im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse auch ein Grün, das wir nicht so schätzen – schmieriger Grünbelag. Dieser unansehnliche Belag setzt sich gern auf Gartenmöbeln, Tontöpfen und Steinplatten fest.

GRÜNBELAG NATÜRLICH LÖSEN

Entfernen Sie diesen Grünbelag umweltbewusst und effizient. Sie brauchen dazu nur eine Bürste, Haushaltshandschuhe und warme Sodalösung. Schon lassen sich der grüne Belag und Schmutz einfach wegschrub-

ben. Holzmöbel wirken wieder wie neu und auch der Gartenzaun wird schnell sauber. Gleichzeitig schonen Sie durch die Verwendung des natürlichen Minerals Soda die Umwelt.

KALKKRÄNDER LÖSEN

Auf Blumentöpfen und Zierfiguren aus Ton und Terrakotta bilden sich häufig Kalkkränder. Diese entfernen Sie ebenfalls mit Reiner Soda. Stellen Sie die Töpfe oder Figuren dazu einige Stunden in ein Tauchbad aus Soda und warmem Wasser. Anschließend lassen sich Kalkkränder und starke Verschmutzungen leicht abbürsten.



GUT zu wissen

Weitere typische Einsatzgebiete für die Reine Soda rund um Haus und Garten sind:

- Bepflanzte Blumentöpfe. Diese können von außen abgebürstet werden.
- Findlinge
- Stufen und Eingangsbereiche
- Zäune aus Metall und Kunststoff
- Pergolen, Spaliere und Lauben
- Unlackierte Möbel aus Rattan, Korb und Peddigrohr
- Wände und Türen

Testen Sie bei wertvollen Steinböden die Anwendung zunächst an einer unauffälligen Stelle.

Soda wirkt alkalisch und löst Kalk. Deshalb eignet sie sich *nicht* zum Reinigen kalkhaltiger Gesteine wie Marmor, polierten Granit oder Kalkstein.

REINE SODA IN DER ANWENDUNG



*Tontöpfe, Gartenmöbel, -zäune
und Steinplatten*

Gartenmöbel, Tontöpfe und Steine im Garten werden schnell schmutzig, grün und schmierig. Mit Reiner Soda schrubben Sie diesen Belag einfach umweltgerecht fort.

Dosierung

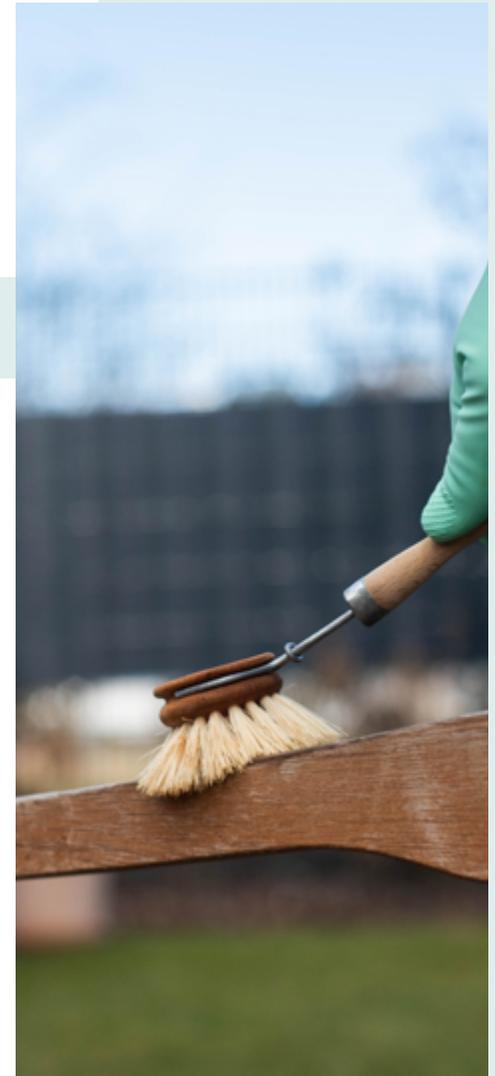
2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. VORBEREITUNG

HEITMANN pure Reine Soda in warmes Wasser gießen. Bei wertvollen Steinböden die Lösung zunächst an unauffälliger Stelle testen.

2. SODALÖSUNG ABBÜRSTEN

Gartenmöbel, Töpfe, Zäune, Steine oder Platten mit der Sodalösung abbürsten, dabei Gummihandschuhe tragen.



WAS MACHE ICH, WENN ...?



Reine Soda lässt sich rund um Haus und Garten vielfältig einsetzen.

... ICH BEPFLANZTE BLUMENTÖPFE REINIGEN MÖCHTE?

Bepflanzte Töpfe können unbesorgt mit Reiner Soda gereinigt werden. Bürsten Sie die Töpfe von außen mit Sodalösung ab.

... TONTÖPFE HARTNÄCKIGE KALKRÄNDER HABEN?

Stellen Sie diese nicht bepflanzten Töpfe für einige Stunden in Sodalösung. Alternativ können Sie sie auch mit HEITMANN Reiner Citronensäure behandeln. Diese entfernt Kalkränder ebenfalls effektiv.

... TÜREN ODER WÄNDE GRÜN GEWORDEN SIND?

Außentüren, Wände oder Garagentore lassen sich sehr gut mit Reiner Soda reinigen. Vor einem Neuanstrich müssen diese gründlich klar abgewischt werden.

... ICH NICHT WEISS, WAS FÜR EINEN STEINBELAG ICH HABE?

Testen Sie die Anwendung der Sodalösung dann an unauffälliger Stelle und lassen Sie sie mindestens eine halbe Stunde einwirken. Spülen Sie dann gut mit klarem Wasser nach. Hat sich die Struktur des Steins nicht verändert, können Sie die Steine mit Reiner Sodalösung behandeln.



REINE SODA IN DER ANWENDUNG

Abflüsse und Ausgüsse

Ausgüsse und Abflüsse in Küche und Bad können schnell unangenehm riechen. Dann hilft das umweltschonende Durchspülen mit heißer Sodalösung. Sie löst Gerüche sowie Verstopfungen und entfernt Seifenreste und Schmutz.

MIEFENDE TIEFE

In der Küchenspüle passiert einiges. Gemüse und Salat werden gewaschen, Nudeln abgegossen, fettige Töpfe abgewaschen, der letzte Schluck Kaffee weggegossen. Im Bad finden Rasierschaum und Seife, Haare und Zahnpasta im Siphon zusammen. Da wundert es kaum, dass Abflüsse und Ausgüsse häufig zu riechen beginnen.

UMWELTBEWUSST REINIGEN

Dieses Problem bekommt man auch ohne Chemiekeule in den Griff. Spülen Sie die Abflüsse großzügig mit heißer Sodalösung durch. So werden Verschmutzungen sowie Seifenreste gelöst und Gerüche entfernt. Bei

stärkeren Verstopfungen sollte man zunächst zum Pömpel greifen und anschließend mit Sodalösung spülen.

BITTE BEACHTEN

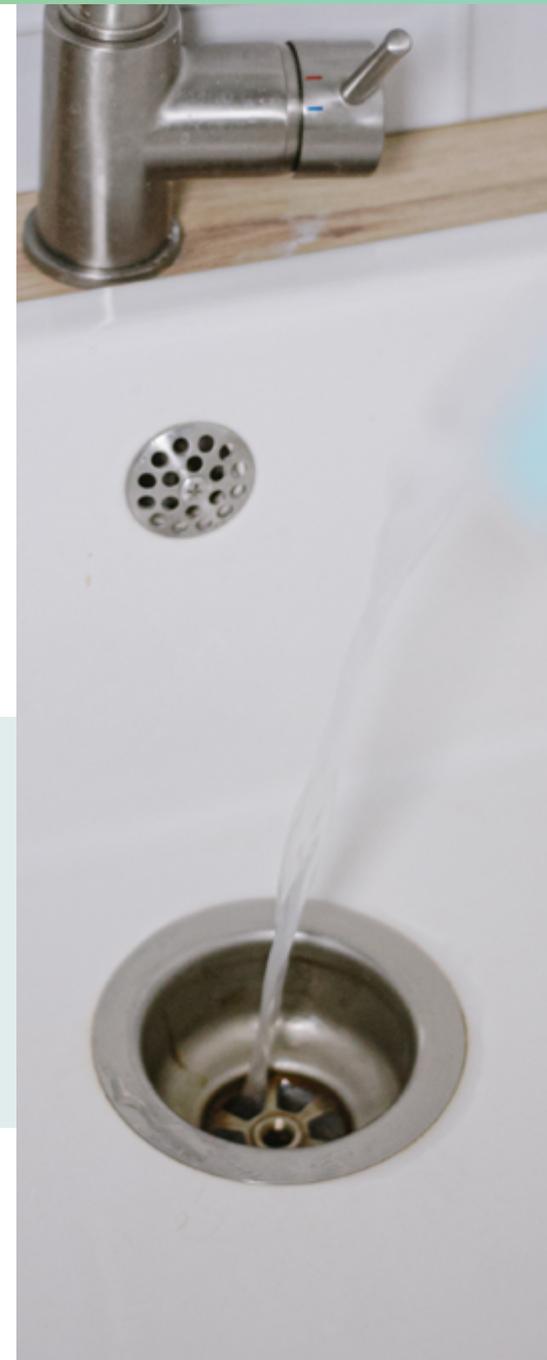
Da Soda sich nicht für alkaliempfindliche Oberflächen eignet, sollten Sie sie nicht in Natursteinbecken aus Marmor, poliertem Granit oder Kalkstein anwenden.

Dasierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

DURCHSPÜLEN MIT HEISSE SODALÖSUNG

HEITMANN pure Reine Soda in heißes Wasser geben und in den Ausguss gießen. Bei Bedarf wiederholen.



KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG

Holzlöffel, Schneidbretter, Korbwaren



IMMER IM EINSATZ

Holzlöffel, Pfannenwender und Schneidbretter kommen in der Küche ganz schön rum: Zwiebeln schneiden, Knoblauch hacken, Fisch filetieren und Hühnchen schnetzeln, die Tomatensoße und den Milchreis rühren. Da bleibt so manches an der Oberfläche und in den Schnittspuren hängen, etwa Gerüche, Speisereste, Flecken und Keime.

FRISCH GEPFLEGT

Lebensmitteligerecht reinigen Sie die Küchenhelfer aus Holz und Kunststoff durch das Abspülen mit Reiner Soda. Unangenehme Gerüche von Zwiebeln, Fisch und Knoblauch ver-

schwinden, Flecken werden gebleicht und Keime haben keine Chance, sich festzusetzen.

KORBWAREN REINIGEN

Unlackierte, naturfarbene Korbwaren lassen sich mit einem Spülbad mit Reiner Soda ebenfalls hygienisch reinigen. Nach dem Spülen sollten Sie die Körbe an einem luftigen, schattigen Ort gut trocknen lassen.



GUT zu wissen

- Holz quillt in Wasser auf. Deshalb sollten Sie Küchenhelfer aus Holz direkt abspülen und nicht erst einweichen.
- Holz muss nach dem Abwaschen gut trocknen. Schneidbretter aus Holz stellt man dazu am besten aufrecht in ein Abtropfgitter. Legt man Holzbretter zum Trocknen flach hin, können sie sich verziehen oder Risse bilden.
- Länger schön bleiben Holzlöffel und -bretter, wenn man sie regelmäßig einölt. Dazu kann man zum Beispiel neutrales Speiseöl oder Olivenöl verwenden.

REINE SODA IN DER ANWENDUNG



*Holzlöffel, Schneidbretter,
Korbwaren*

Wer seine Schneidbretter und Holzkochlöffel hygienisch pflegen möchte, spült sie regelmäßig mit heißer Sodalösung. So werden Gerüche und Flecken entfernt und Holz oder Kunststoff lebensmittelgerecht gereinigt.

Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. SPÜLEN MIT HEISSER SODALÖSUNG

HEITMANN pure Reine Soda in heißes Wasser gießen und Schneidbretter und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff damit spülen.

2. MIT KLAREM WASSER NACHSPÜLEN

Einmal klar nachspülen und abtropfen lassen.



KLEINER RATGEBER, GROSSE WIRKUNG

Tee-, Kaffee- und Thermoskannen sowie Milchgefäße

Die heißgeliebten Kannen werden von innen schnell fleckig oder müffeln. Mit heißem Wasser und Reiner Soda entfernen Sie Ablagerungen und Gerüche einfach und materialschonend.



FLECKEN UND GERÜCHE LÖSEN

Ob stilvoll in Porzellan oder ganz praktisch in der Thermoskanne: Kaffee und Tee hinterlassen in jeder Kanne ihre Spuren. An den Kannenwänden setzen sich Ablagerungen fest. In der Kombination mit Milchbeginnen Kannen und Thermobecher zusätzlich schnell zu müffeln.

SAUBER MIT SODA

Das Spülen mit Sodalösung löst diese Ablagerungen sowie Schlieren und entfernt Gerüche. Die Kannen und Becher werden hygienisch frisch. Bei stärker verschmutzten Kannen füllen Sie die Lösung ein und lassen sie einwirken. Auf die gleiche Weise können Sie Porzellan- und Kunststoffgefäße reinigen.



MILCHGERUCH ENTFERNEN

Milchgeruch kann hartnäckig sein. Doch Reine Soda ist stärker. Sie entfernt den typischen sauren Geruch und sorgt für hygienische Sauberkeit. So schmecken Kaffee, Tee und Kakao wieder richtig gut.

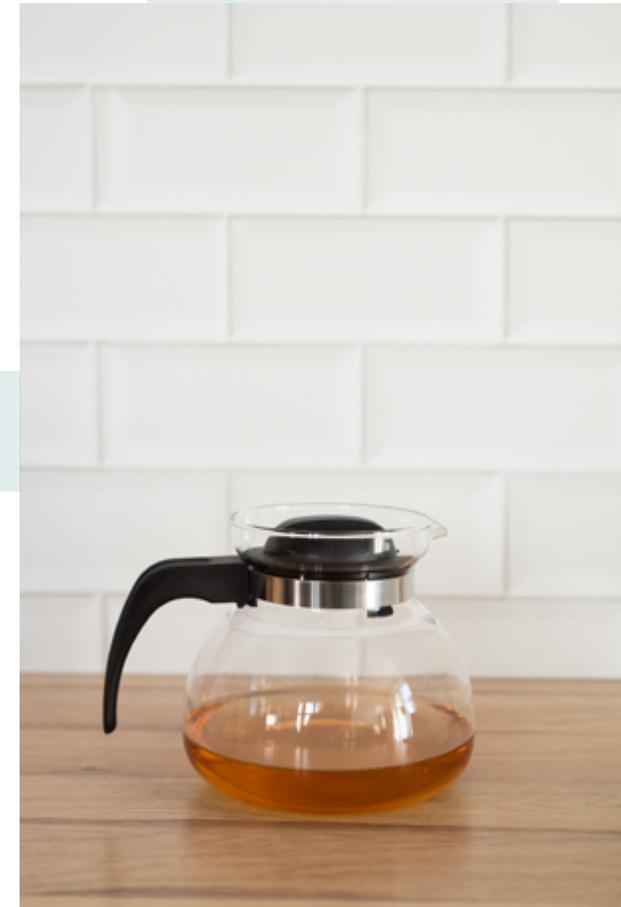


Dosierung

2 Verschlusskappen auf 3 Liter Wasser geben.

1. SPÜLEN MIT HEISSER SODALÖSUNG HEITMANN pure Reine Soda in heißes Wasser gießen und die Teekannen, Kaffeekannen oder Thermoskannen gründlich spülen. Bei hartnäckigen Flecken die Lösung einige Zeit in der Kanne einwirken lassen.

2. MIT KLAREM WASSER NACHSPÜLEN Die Kannen anschließend gründlich klar nachspülen und umgedreht abtropfen lassen.



HEITMANN PURE RATGEBER

KENNEN SIE BEREITS UNSERE ANDEREN HEITMANN PURE PRODUKTE?



Wenn Sie weitere Anregungen haben, schicken Sie uns Ihre Tipps!
WIR FREUEN UNS DARAUF UND WERDEN SIE MIT EINEM KLEINEN DANKESCHÖN BELOHNEN!