

Egal ob Pommes, Chicken-Nuggets, Fettgebäck oder selbstgemachte Chips. Aus der Fritteuse schmeckt es doch viel besser als aus dem Backofen. Wenn nur das Reinigen hinterher nicht wäre. Mit ein paar Tricks geht dies aber leichter als gedacht.

Fritteusenfett richtig entsorgen

- Zunächst muss das alte Fett aus der Fritteuse entfernt werden. Hierzu schalten Sie die Fritteuse erneut an und lassen das Fett etwas aufwärmen. Das Fett soll flüssig werden, aber nicht heiß.
- Schütten Sie es dann in einen Eimer oder mit Hilfe eines Trichters in eine Flasche. Abgekühlt und gut verschlossen kann das Fett so über den Hausmüll entsorgt werden. Schütten Sie das alte Fett keinesfalls ins Waschbecken oder in die Toilette. Das verstopft die Leitungen und kann teuer werden.

Die Fritteuse innen reinigen

- Nachdem Sie das Fett entsorgt haben, wird die Fritteuse soweit es geht auseinander gebaut.
- Einzelteile, durch die kein Strom fließt, wie Korb und Fettbehälter, können meist in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass Sie sie in einem sehr heißen Programm laufen lassen, damit sich das flüssige Restöl nicht in der Spülmaschine festsetzt.
- Eine andere Möglichkeit ist es, die Fritteuse mit Wasser und etwas Spülmittel zu füllen. Schalten Sie die Fritteuse an, sodass der Fettfilm sich durch das kochende Wasser in der Fritteuse lösen kann.
- Das Wasser mit dem restlichen Fett schütten Sie ebenfalls um und entsorgen es wie zuvor das reine Frittierfett. Achten Sie immer darauf, dass die Fritteuse nicht trocken läuft, da sonst die Heizelemente zerstört werden können.

Außenreinigung der Fritteuse

- Für die Außenreinigung rühren Sie eine Paste aus 1 Teil Wasser und 1 Teil Backpulver an.
- Tragen Sie diese Paste auf die äußeren Stellen Ihrer Fritteuse auf, die noch mit einer Fettschicht überzogen sind.
- Lassen sie diese Paste einige Minuten gründlich einwirken.

- Nach der Einwirkzeit entfernen Sie alle Rückstände mit heißem Wasser und einem Spültuch.
- Anschließend die Fritteuse gründlich abtrocknen.

Sauber! :-)