Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist beim Reinigen von Thermoskannen zu beachten?

Mon, 01/23/2023 - 10:34

Teetrinker und -trinkerinnen wissen: ohne Thermoskanne geht gar nichts. Ob bei Ausflügen im Winter oder während der Arbeit am Schreibtisch, die Thermoskanne ist immer dabei und hält heißen Tee bereit.

„Aus hygienischen Gründen und damit der Tee immer gut riecht und schmeckt, sollen weder Feuchtigkeit noch organische Ablagerungen in der Kanne zurück bleiben“, betont Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Beides fördert nämlich die Bildung von Bakterienfilmen und von Schimmel.“ Es ist daher wichtig, die Kanne nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser auszuspülen. Die zusätzliche Verwendung von (wenig) Spülmittel beugt Ablagerungen vor. Zum Trocknen wird die Kanne mit der Öffnung nach unten aufgestellt, idealerweise in einem Abtropfgestell.

Wird die Thermoskanne nicht gleich nach Gebrauch, sondern erst am darauf folgenden Tag gereinigt, sollte sie mit heißem Wasser und wenig Spülmittel gefüllt, verschlossen und gut durchgeschüttelt werden. Um Ablagerungen mechanisch zu entfernen, kann eine Flaschenbürste verwendet werden.

Für die normale Reinigung im Alltag sind heißes Wasser, Spülmittel und Bürste im Allgemeinen ausreichend. Bei hartnäckigen Verschmutzungen oder unangenehmen Gerüchen helfen ein paar Hausmittel. Zur Entfernung von muffigen Gerüchen wird die Thermoskanne mit dem Saft einer Zitrone und heißem Wasser befüllt. Die „Kraft der Zitrone“ lässt man eine Viertelstunde lang einwirken, anschließend wird die Kanne gründlich mit Wasser gespült. Ablagerungen lassen sich lösen, indem man die Kanne mit dem Inhalt eines Päckchens Backpulver und heißem Wasser anfüllt, verschließt, durchschüttelt und anschließend ohne Deckel rund eine Stunde lang stehen lässt. Nach der Einwirkzeit wird die Thermoskanne gut gespült. Anstelle von Backpulver wirken auch zwei Teelöffel Salz – doch Vorsicht: sowohl Backpulver als auch Salz sind nur für reine Edelstahlkannen geeignet. Kannen mit einem Glaseinsatz oder einer speziellen Innenbeschichtung können dabei Schaden nehmen.

Nur wenn es vom Hersteller explizit so angegeben wird, können Thermoskannen auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei allen anderen Kannen kann durch den hohen Druck Wasser in das Vakuum im Inneren gelangen, wodurch die Isolierfähigkeit verloren geht.