

8 Hygiene-Tipps für die Küche

Cosentino und das Silestone® Institute geben praktische Hinweise zur Vermeidung von Infektionen und für einen optimalen Gesundheitsschutz

„Die Küche ist zuhause der Lebensmittelpunkt“, weiß Hendrik Willems, Geschäftsführer von Cosentino, einem führenden Hersteller von Küchenarbeitsplatten und Oberflächen für Architektur und Design. „Da wir uns hier sehr nahekommen, ist es an diesem Ort so wichtig, vorbeugende Maßnahmen gegen mögliche Infektionen zu treffen. Das gilt besonders in Situationen mit hohem Gesundheitsrisiko, wie es momentan bei Covid-19 der Fall ist.“

„Zunächst müssen wir uns vor Augen führen, dass ein Virus ein Mikroorganismus ist, der sich auf Oberflächen oder in Lebensmitteln zwar nicht vermehren aber doch befinden kann“, erklärt Maite Pelayo, Mikrobiologe und fachlicher Sprecher des Silestone® Institute in Barcelona, Spanien. Gemeinsam mit Cosentino wurden 8 Hygiene-Tipps formuliert, die von allen Familienmitgliedern oder Mitbewohnern beachtet und umgesetzt werden sollten:

1. Waschen Sie Ihre Hände eine Minute lang mit lauwarmem Wasser und Seife, schrubben Sie dabei für 15 bis 20 Sekunden kräftig Ihre Finger, Handrücken und Gelenke. Trocknen Sie sie dann mit einem sauberen Handtuch oder einem Papierhandtuch ab.
2. Säubern Sie Arbeitsplatten und Oberflächen regelmäßig mit einem Haushaltsreiniger oder mit Seife und Wasser und verwenden Sie dabei einen Scheuerschwamm, der speziell zu diesem Zweck vorgesehen ist. Belassen Sie das Reinigungsmittel für einige Minuten auf der Oberfläche. Dann spülen Sie es ab und trocknen die Oberfläche mit einem sauberen Tuch ab.
3. Halten Sie gemeinschaftlich genutzte Flächen immer sauber: Tür- und Schrankgriffe, Lichtschalter, den Kühlschrankgriff...
4. Kochen Sie Nahrungsmittel bei hohen Temperaturen über 70° C und decken Sie sie nach Möglichkeit ab, um Verunreinigungen zu vermeiden.
5. Sollte das Essen nicht sofort verzehrt werden, frieren Sie es am besten ein oder halten Sie es bei über 65° C warm. Nehmen Sie es möglichst umgehend zu sich.
6. Reinigen Sie die Teller und das Geschirr, am besten in einer Geschirrspülmaschine bei maximaler Temperatur.
7. Wechseln Sie Küchenhandtücher und andere Textilien regelmäßig nach jedem Kochen und waschen Sie sie bei maximaler Temperatur. Lassen Sie die Schwämme und Küchentücher für fünf Minuten in zehnprozentigem Bleichmittel einweichen.
8. Sobald das Essen zubereitet ist, reinigen Sie die gesamte Küchenoberfläche sowie den Boden und sorgen Sie für ausreichend Belüftung.

(2.519 Zeichen inkl. Leerzeichen), 362 Worte

COSENTINO SA Hauptgeschäftsstelle
Ctra. Baza a Huércal
Overa, km 59
04850 Cantoria
Almería, Spanien
Tel. +34 950 444 175
info@cosentino.com
www.cosentino.com

Cosentino Deutschland GmbH
Birkerfeld 48
83627 Wargau, Deutschland
Marketing Cosentino Deutschland und Österreich:
Kristin Weinrich
Tel. +49 172 299 6139
kweinrich@cosentino.com
www.cosentino.com/de

Pressekontakt:
oha communication
Oliver Frederik Hahr
Tel. +49 711 5088 6582 1
oliver.hahr@oha-communication.com
<https://oha-communication.com/client/cosentino/>

Bilder:



Abb. 1: #wearehygiene: Mit unserem Hygieneverhalten können wir die Ausbreitung von Infektionen stoppen und so unsere Gesundheit und die noch anfälligerer Personengruppen schützen. Quelle: Cosentino

Bilder in druckfähiger Auflösung: [Download ZIP](#) oder via press.info@oha-communication.com

Über das Silestone® Institute:

Das Silestone® Institute ist eine internationale Plattform, die sich der Forschung und Veröffentlichung von Wissen über den privaten und professionellen Küchenbereich widmet. Das Institut ist eine Initiative mit Unterstützung der Cosentino Gruppe, einem weltweiten Marktführer in der Produktion und dem Verkauf von hochmodernen, innovativen Oberflächen für Architektur und Design. www.silestoneinstitute.com, <http://silestoneinstitute-10years.com/>

Über Cosentino

Die Cosentino Gruppe ist ein Familienunternehmen aus Spanien, das weltweit tätig ist und hochwertige und innovative Oberflächen für die Welt des Designs und der Architektur herstellt und vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Klienten und Partnern entstehen Designlösungen von hoher Wertigkeit, die eine Inspiration im Leben vieler Menschen sind. Dieses Ziel ist möglich dank Pionier- und Spitzenmarken in ihren jeweiligen Segmenten wie Silestone®, Dekton® oder Sensa by Cosentino® - technologisch fortschrittliche Oberflächen, die die Schaffung einzigartiger Umgebungen und Designs für den privaten und öffentlichen Raum ermöglichen. www.cosentino.com

Kein Interesse an weiteren Pressemitteilungen?

Wir senden Ihnen Presseinformationen per E-Mail, wenn es relevante Neuigkeiten über Cosentino gibt.

Bitte antworten Sie mit UNSUBSCRIBE in der Betreffzeile, falls Sie keine weiteren Pressemitteilungen von unserem Unternehmen erhalten möchten.

Ihre Kontaktdaten werden dann umgehend aus dem Presseverteiler von Cosentino gelöscht.
