

# Pflegeanleitung

## Allgemeine Hinweise

Damit Sie langfristig Freude an Ihrer Küche haben können, beachten Sie bitte folgende Pflegehinweise. Grundsätzlich sollten Verschmutzungen oder verschüttete Substanzen wie Tee, Kaffee, Weine etc. direkt beseitigt werden, da eine längere Einwirkzeit den Reinigungsaufwand erhöht. Vermeiden Sie im Normalfall scheuernde Reinigungsmittel.

## Fronten

### Kunstharz

Kunstharzfronten sind im Allgemeinen leicht zu reinigen. Dies gilt auch für strukturierte Oberflächen. Säubern Sie die Oberfläche regelmässig mit einem feuchten, warmen Tuch und trocknen Sie diese anschliessend ebenfalls mit einem weichen Tuch. Wenn Verunreinigungen damit nicht entfernt werden können, benutzen Sie haushaltsübliche Reinigungsmittel wie z.B. Waschpulver, flüssige oder harte Seife, die keine scheuernden Bestandteile haben. Je nach Verschmutzungsgrad empfiehlt sich, das Reinigungsmittel entsprechend einwirken zu lassen. Anschliessend mit Wasser abwaschen und trocknen. Bei Bedarf Vorgang mehrmals wiederholen. Entfernen Sie alle Rückstände des Reinigungsmittels, um eine Streifenentwicklung zu verhindern. Wischen Sie mit einem sauberen, saugfähigen Tuch oder einem Papiertuch die Oberfläche trocken. Das oben genannte Verfahren kann mittels eines Reinigungsschwammes oder einer Nylonbürste verbessert werden.

### Lack

Lackoberflächen müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Angehafteter Schmutz kann leicht entfernt werden, wobei auf scharfe Reinigungsmittel verzichtet werden sollte. Schmutz und starke Verunreinigungen sollten sofort entfernt werden, um ein Eintrocknen zu verhindern. Vermeiden Sie unbedingt scheuernde Mittel und Putzschwämme sowie ammoniakhaltige Reiniger. Achten Sie darauf, dass die verwendeten Putzlappen extrem sauber sind, bereits kleinste Rückstände von mineralischen oder metallischen Teilchen können unreparierbare Schäden hervorrufen. Bei starker Verschmutzung sollten die Lappen häufiger, gründlich ausgewaschen werden. Verwenden Sie keinen alkoholhaltigen Reiniger mit einem Alkoholanteil von über 5% (Achtung bei Glasreinigern), ebenfalls dürfen lösungsmittelhaltige Reiniger nicht eingesetzt werden. Prüfen Sie die einzusetzenden Reiniger zur Sicherheit vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite).

### Echtholz

Damit die Oberflächen den vielfältigen Anforderungen des Küchenalltags wie Fettspritzer oder Wasserdampf gerecht werden, werden Fronten aus Massivholz oder Furnier mit einer schützenden Lackschicht überzogen. In der Regel sind diese Schichten über dem Holz sehr dünn und sollten dementsprechend vorsichtig behandelt werden. Es genügt, die Holzfronten mit einem feuchten, lauwarmen Ledertuch abzureiben und anschliessend abzutrocknen. Verwenden Sie bitte zur Reinigung einer Holzfläche niemals scheuernde Mittel, salmiakhaltige Reiniger oder Nitro- und Kunstharzverdünnungen, da sie die Lackschicht massiv angreifen.

### Glas

Verwenden Sie zur Reinigung von Klarglas milde Reinigungsmittel sowie haushaltsübliche Glasreiniger. Zum Schutz der Glasoberfläche sollten Chemikalien oder zu stark ätzende Mittel sofort mit Wasser entfernt werden. Kratzen oder Scheuern greift die Oberfläche ebenfalls an. Achten Sie bei Glastüren zudem darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Profile und den Türrahmen eindringt. Satiniertes Glas kann ebenfalls mit handelsüblichen Glasreinigern und einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden. Verzichten Sie auf Silicon- oder säurehaltige Reinigungsmittel. Vermeiden Sie zudem harte Stösse oder Schläge auf die Glasplatte, da dies zu einem Glasbruch führen könnte.

## Arbeitsplatten

### Allgemeine Hinweise

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am meisten beansprucht. Allgemein sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, sowie heisse Töpfe und Pfannen nicht direkt darauf abstellen. Verwenden Sie dazu eine geeignete Unterlage. Zudem kann das Schieben von Geschirr über die Arbeitsplatte Kratzer verursachen. Verwenden Sie generell zur Reinigung haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Anschliessend sollten Sie die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch entfernen und trocken wischen.

### Glas

Reinigen Sie Arbeitsplatten aus Glas regelmässig mit Glasreiniger und reiben Sie sie anschliessend trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie es, scharfkantige Gegenstände (z.B. Keramikvasen) auf Glas zu stellen sowie das Verwenden von kratzenden Werkzeugen, Rasierklingen oder Schaber.

### **Kunstharz**

Diese Arbeitsplatten sind mit einem Schichtstoff belegt. Obwohl das qualitativ hochwertige Material gehärtet und strapazierfähig ist, sollten darauf keine Schneidarbeiten verrichtet werden. Zudem gilt, Bereiche mit angeleimten Kanten und Fugen vor direkter Hitzentwicklung und stehendem Wasser zu schützen. Stehendes Wasser und Wasserrückstände bitte schnellstens mit einem trockenen Tuch beseitigen.

### **Granit**

Da der Granit ein sehr fester Werkstoff ist, kann er mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden. Verwenden Sie trotzdem bei heissen Töpfen oder beim Schneiden eine Unterlage. Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie anschliessend die Flächen trocken ab. Fett, Öl oder anderer haushaltsübliche Flüssigkeiten sollten zur Vermeidung von bleibenden Flecken sofort entfernt werden.

### **Edelstahl**

Mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln können Sie normale Verschmutzungen entfernen. Anschliessend mit heissem Wasser abspülen und trocken wischen. Bei Wasserflecken oder hartnäckigeren Verschmutzungen empfiehlt sich ein Edelstahlpflegemittel, das durch einen wasserabstossenden Schutzfilm zusätzlichen Schutz bietet. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

### **Beton und Kunststein**

Sie sollten keine heissen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatten stellen. Heisses Öl und Fett zerstören die Imprägnierung und sind sofort weg zu wischen. Zudem sollten auch stark färbende Lebensmittel wie Rote Bete oder Wein umgehend entfernt werden, insbesondere bei hellen Betonfarben. Grobe Verschmutzungen entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber. Den Natursteinreiniger P1 können Sie für die tägliche Pflege und Erhaltung der Imprägnierung verwenden. In der Regel sind milde Haushaltsreiniger in hochverdünnter Form auch kein Problem. Viermal im Jahr sollte zudem eine Imprägnierung aufgetragen werden. Auf keinen Fall zu verwenden sind: Alkohol- oder Essigreiniger, sowie Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure und Glasreiniger. Auch auf Scheuermittel und Naturalreiniger sollte verzichtet werden. Zudem sollten Sie keine säurehaltigen Lebensmittel über längere Zeit auf der Betonarbeitsplatte liegen lassen.

### **Massivholz**

Bei Massivholz garantiert eine regelmässige Pflege, insbesondere im Nassbereich, Langlebigkeit und ein einwandfreies Aussehen. Deshalb sollte das Holz von Zeit zu Zeit mit Pflegeöl nachbehandelt werden. Dazu die Platte reinigen und mit Speiseöl einreiben. Das Öl muss ausreichend Zeit zum Eindringen und trocknen haben (mind. 24 Std.). Da der Naturwerkstoff Feuchtigkeit aufnimmt, sollte stehendes Wasser auf den Platten abgewischt werden. Verwenden Sie ein trockenes Tuch. Sollte die Oberfläche rau werden, können Sie sie mit einem feinen Schleifpapier wieder glatt schleifen.

## **Spülbecken**

Spülbecken aus Edelstahl, Kunststoff oder emailliert lassen sich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm unter Zusatz eines milden Spül- oder Reinigungsmittels reinigen. Mit handelsüblichen Reinigern oder normalen Haushaltessig lassen sich hartnäckige Wasserflecken entfernen. Vermeiden Sie es, scheuernde Mittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zu verwenden. Beachten Sie dazu unbedingt auch die gesonderten Hinweise des Geräteherstellers.

## **Glaskeramik-Kochfelder**

Glaskeramik-Kochfelder sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen, da kleinste Tröpfchen und Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen. Verwenden Sie zur Reinigung von leichten Verschmutzungen ein feuchtes Tuch und handelsübliche Spülmittel. Bei durch Kalk, Wasser oder Topfabrieb entstandenen hartnäckigen Flecken eignen sich die vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber, wenn möglich noch in heissem Zustand. Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Speisen in den Kochzonen anbrennen können. Beachten Sie dazu unbedingt die gesonderten Hinweise des Geräteherstellers.

## **Einbaugeräte**

Es gibt sehr viele unterschiedliche Systeme im Bereich der Einbaugeräte. Deshalb ist es sinnvoll, die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise des Elektroherstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen den jeweiligen Geräten bei.

### **Geschirrspüler**

Lassen Sie den Geschirrspüler nach Programmende noch eine halbe Stunde geschlossen, da sonst – durch den heraustretenden Wasserdampf – Schäden an den darüber angebrachten Arbeitsplatten entstehen können. Damit keine Wasserschäden auftreten, öffnen Sie den Geschirrspüler anschliessend komplett und vermeiden Sie Spaltöffnungen. Beachten Sie dazu unbedingt auch die gesonderten Hinweise des Geräteherstellers.

### **Schränke**

Für die Reinigung von Schränken, Böden, Schubkästen und Auszügen eignet sich ein leicht feuchtes Tuch mit etwas flüssigem Haushalts- oder Glasreiniger. Anschliessend mit einem weichen Tuch trocken wischen, da ein zu nasser Lappen zu Restfeuchtigkeit in den Fugen führen kann.

### **Dampf und Hitze**

Achten Sie darauf, dass Dampf und Hitze aus Ofen, Geschirrspüler und Elektrogeräten wie Wasser- und Eierkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle nicht direkt auf die Möbelteile einwirken. Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile. Deshalb empfiehlt es sich beim Kochen das Dunstabzugsgerät einzuschalten und die Herd- und Geschirrspülklappe nach dem Gebrauch nicht schräg zu stellen.

Auf den Einsatz von Dampfreinigungsgeräten ist zu verzichten.