

Allgemeine Pflegehinweise.

Worauf sollte jeder in seiner Küche achten,
damit es dort nicht zu vermeidbaren Schäden kommt.

Entfernen Sie auftretende Verschmutzungen möglichst sofort. Oft sind dann gar keine Reinigungsmittel nötig. Damit der Schmutz nicht in die Poren gerieben, sondern herausgeputzt wird, stets in Faser bzw. Strukturrichtung bürsten bzw. wischen. Stehende Nässe, insbesondere auf Fugen und Türkanten sowie Arbeitsplattenunterkanten ist unbedingt zu vermeiden. Zur Verwendung kommen alle im Haushalt üblichen, milden, wasserlöslichen Reinigungsmittel. Nicht geeignet sind Sanitärreiniger, Reiniger mit scheuernden oder aggressiven Inhaltsstoffen wie Salmiak, Aceton, Nitroverdünnung. Polituren bzw. Pflegewachse sind für die Pflege ebenso ungeeignet wie Geschirrspülmittel. Für hartnäckige Verschmutzung Waschbenzin, Glasreiniger oder Spiritus verwenden. Benutzen Sie niemals einen Dampfstrahler oder einen Schlauch.

Pflege von Kunststoffoberflächen

Bitte reinigen Sie diese Oberflächen nur mit haushaltsüblichen wasserlöslichen Reinigungsmitteln oder Küchenreiniger, z.B. Sidel. Am besten geht es mit handwarmem Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Reiben Sie anschließend die Oberflächen trocken. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, keine Polituren und Wachse, keine harten Schwämme und keine Dampfreiniger! Bei hartnäckigen Verschmutzungen (gealterte Fettrückstände, Schuhcreme, Filzstift o. ä.) Glasreiniger einsetzen. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen!

Lackfronten

Die Oberfläche von Hochglanz-Lack-Fronten besteht aus mehreren Lackschichten. Geschützt wird sie durch den Auftrag eines speziellen Lacks, der hohe Widerstands- und Abriebfestigkeit aufweist. Bitte reinigen und sauberen Tuch und mit Reinigungsmitteln. Verwenden Mittel, keine Polituren und hartnäckigen Verschmutzungen



pflegen Sie nur mit einem weichen, haushaltsüblichen wasserlöslichen Sie keine aggressiven oder scheuernden Wachse, keine Dampfreiniger. Bei (gealterte Fettrückstände, Schuhcreme, Filzstift o. ä.) kann Glasreiniger eingesetzt werden. Reinigungsmittel vorher an einer unauffälligen Stelle testen! Alternativ kann die Oberfläche auch mit dem speziellen Möbelhochglanz-Polish behandelt werden. Microfasertücher bitte nicht verwenden, Sie schädigen auf Dauer den Glanzgrad der Oberfläche.

Holzfronten

Holz ist ein lebendiger Werkstoff mit natürlichen Farb-, Wuchs- und Strukturunterschieden, welche außerhalb unserer Gewährleistung liegen. Unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung führt zu Verfärbungen und ist materialbedingt. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit kommt Holz in Bewegung und quillt bzw. schwindet. Dies kann z.B. zu leichten holzartbedingten Überständen am Massivholzrahmen führen. Holz sollte weder extrem feuchter noch extrem trockener Luft ausgesetzt werden. Ideal für das verarbeitete Holz ist die übliche Luftfeuchtigkeit von 45 bis 70%. Es ist daher wichtig beim Kochen unbedingt das Dunstabzugsgerät einzuschalten und für ausreichende Belüftung zu sorgen. Die Oberflächen sind durch hochwertige mehrschichtige Lacke geschützt.

Das macht die Türen weitgehend unempfindlich gegen Verschmutzungen. Die Reinigung sollten Sie mit einem leicht feuchten Tuch oder einer weichen, feuchten Bürste vornehmen. Dabei stets in Holzfaserrichtung wischen. Damit in den Profilen, Ecken und an den Rändern keine Feuchtigkeitsrückstände verbleiben, sollten Sie die Türen anschließend trocken reiben. Verunreinigungen dürfen nicht eintrocknen und müssen sofort entfernt werden. Bitte verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Mittel, keine Polituren, keine Wachse und keine Dampfreiniger.

Reinigen von Kunststoffteilen

Schubkästen, Besteckeinsätze, Einlegeschaln, Drehböden, Schütten, Kunststoffprofile, Kühl- und Gefriergeräte können mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden. Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Schichtstoffarbeitsplatten

In einer Küche ist die Arbeitsplatte der meisten Beanspruchung ausgesetzt. Doch noch so hochwertiges Material hat irgendwo seine Grenzen. Grundsätzlich sollten bei Schneidarbeiten wie auch beim Abstellen heißer Gegenstände geeignete Unterlagen verwendet werden. Denn Messerschnitte oder direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsfläche gestellte Töpfe hinterlassen selbst beim besten Kunststoff nicht ihre Spuren. Insbesondere Bereiche mit angeleimten Kanten und Fugen müssen sorgfältig vor direkter Hitzeeinwirkung und stehendem Wasser geschützt werden. Schichtstoffarbeitsplatten sollten regelmäßig gereinigt werden. Dazu können Sie nahezu alle gängigen Reinigungsmittel verwenden, die keine scheuernden oder schleifenden Teilchen enthalten. Auch stark säurehaltige Mittel und stark saure Salze, sowie fettige und wachshaltige Polituren können die Oberflächenstruktur der Kunststoffarbeitsplatte verändern. Verwenden Sie für die Reinigung warmes Wasser, da durch kaltes Wasser unschöne Schlieren und Verfärbungen entstehen können. Tabu sind außerdem Stahlwolle, Fensterleder und gebrauchte Tücher. Putzen Sie Ihre Schichtstoffarbeitsplatte besser mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm und verwenden Sie zum Nachtrocknen ein Papiertuch.



Naturholz- Massivholzarbeitsplatten

Massivholzarbeitsplatten bestehen aus einem natürlichen und lebendigen Werkstoff, der sich den Gegebenheiten anpasst, denen er ausgesetzt ist. Hohe Luftfeuchtigkeit und die Nässe, die bei der Küchenarbeit entsteht, führen zu vermehrtem „Arbeiten“ der Holzplatte. Stellen Sie deshalb sicher, dass Wasser auf Ihrer Massivholzarbeitsplatte nie über längere Zeit steht und vermeiden Sie es, feuchte Tücher oder Schwämme darauf abzulegen. Nach der feuchten Reinigung sollte die Platte sofort trocken gerieben werden.



Empfehlenswert ist die regelmäßige Behandlung der Echtholzplatte mit einem wachshaltigen Mittel, um Wasser- und Fleckenresistenz zu gewährleisten. Normalstarke Verunreinigungen wie Staub, Fingerabdrücke oder leichte Rückstände von der Küchenarbeit lassen sich mit einem milden Putzmittel und einem fuselfreien Tuch entfernen. Für hartnäckigere Flecken verwenden Sie Waschbenzin oder Kernseife. Niemals Salmiak- und scheuerpulverhaltige Reinigungsmittel benutzen: Salmiak kann das Holz verfärben. Vergessen Sie nicht, dass Öltücher sich selbst entzünden können und deshalb in einer dicht verschlossenen Blechdose aufbewahrt werden müssen. Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.

Glasarbeitsplatten

Moderne Glasarbeitsplatten verfügen über einige besondere Eigenschaften. Das hier verwendete Einscheibensicherheitsglas ist absolut pflegeleicht, licht- und hitzebeständig. Deshalb ist die Reinigung und Pflege einer Glasplatte auch sehr unkompliziert. Für das Säubern von Klarglas können Sie handelsübliche, milde Reinigungsmittel oder Glasreiniger und einen normalen Schwamm oder ein Tuch verwenden. Nur bei satinierten Glasoberflächen müssen Sie darauf achten, dass Ihr Putzmittel weder Silicon noch Säure enthält. Das direkte Scheuern, Kratzen und Schneiden auf einer Glasarbeitsplatte kann zu Beschädigungen führen, weshalb die Benutzung von Schneideunterlagen angeraten wird.

Granitarbeitsplatten

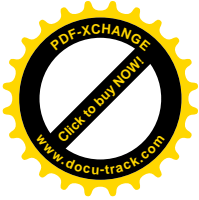
Natursteinarbeitsplatten haben offene Poren und sind daher saugfähig. Ohne eine entsprechende Pflege kann Schmutz eindringen und Flecken entstehen lassen. Im Abstand von 1 bis 2 Jahren sollte eine Spezialimprägnierung der Natursteinarbeitsplatte mit einem wasser- und ölabweisenden Mittel erfolgen. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte komplett sauber und trocken ist und tragen Sie anschließend die Imprägnierung auf. Das Material wird einen Großteil des aufgetragenen Mittels aufnehmen. Den Rest wischen Sie einfach ab. Diese Schutzbehandlung sorgt dafür, dass kein Schmutz in flüssiger Form mehr in die Steinarbeitsplatte eindringen kann. Er bleibt an der Oberfläche und kann problemlos entfernt werden. Für diesen Zweck sind am besten säurefreie Reiniger ohne scheuernde Elemente geeignet. Säure kann eine Natursteinplatte gefährden, deshalb sollten Sie auch darauf achten, säurehaltige Lebensmittel nicht direkt mit der Oberfläche in Kontakt kommen zu lassen. Wie bei jeder Arbeitsplatte gilt, keine heißen Töpfe, Pfannen oder Bleche ohne Untersetzer abstellen und nicht ohne Schneideunterlage direkt auf der Arbeitsplatte schneiden.

Kunststeinarbeitsplatten, Quarzsteinplatten

Bei der einfachen, täglichen Pflege verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder Schwamm, die gelbe Seite. Für die tägliche Pflege kann man sehr gut einen Glasreiniger (z. B. Sidolin) verwenden. Die Oberfläche in großen, kreisenden Bewegungen reinigen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und mit einem Tuch oder Krepppapier trocken reiben. Bei hartnäckigeren Flecken ein handelsübliches Reinigungsmittel (z. B. Frosch Orange) verwenden. Eine kleine Menge davon auf einen feuchten Schwamm und aufschäumend in kreisenden Bewegungen abwaschen, danach wieder mit klarem Wasser abspülen und trocken reiben. Lassen sich die Flecken mit einem normalen Reiniger nicht entfernen, sollten Sie einen Scotch Brite-gelbe Seite) und Scheuermilch für Quarzplatten (z. werden. Den Reinigungsvorgang beschrieben vornehmen. Flecken wie Senf, Curry etc. entfernen Sie Kunststoffschaber. Danach diese Fläche wie vorher beschrieben reinigen. Chemikalien wie Lackentferner, Möbelbeize, Batteriesäure sind absolut aggressiv und können diese Oberflächen dauerhaft beschädigen. Sollte die Oberfläche dennoch mit diesen Chemikalien in Kontakt gekommen sein, sofort danach mit viel klarem Wasser alles abspülen und danach mit Seifenwasser mehrfach gereinigt werden. Im Anschluss wieder mit klarem Wasser abspülen und trocken reiben. Sollte es zu Metallabrieb von Töpfen, Pfannen, Blechen etc. gekommen sein, können Sie diese eben mit einem Topfreiniger wie (z. B. Scotch Brite) entfernen oder eben auch mit dem Quarzplattenreiniger (z.B. Cleantop).



Topfreiniger (z. B. einer speziellen B. Cleantop) behandelt wie vorher be- Kaugummi oder von vorsichtig mit einem



Auf allen matten Oberflächen dieser Quarzplatten sind Fingerabdrücke, Fettrückstände leichter sichtbar. Im Vergleich zu den glänzenden Oberflächen erfordern matte Oberflächen einen höheren Pflegeaufwand. Hier niemals eine Scheuermilch verwenden, da die Oberflächen ansonsten dadurch speckig werden und es zu einer unnatürlichen Glanzbildung kommt. Die Quarzplatten sind bei mittlerer Hitze resistent, trotzdem sollten Sie einen Topfuntersetzer verwenden um z. B. auftretende Risse oder Hitzeschock zu vermeiden. Niemals heiße Töpfe oder Pfannen direkt vom Herd oder aus dem Ofen kommend auf die Arbeitsplatte stellen.

Nachstehende Mittel nie verwenden: Bleichmittel - Alkalische Produkte - Farbverdünner - Ätzende Sodamittel - Flussäure.

Immer nach der Verwendung von Reinigungsmitteln, die Fläche mit klarem Wasser nachspülen und trocken reiben.

Kunststein (Silgranit etc.) Spülen

Silgranit ist ein Verbundwerkstoff auf Granitbasis, enthält wasser- und schmutzabweisende Wirkstoffe, die durch die Reinigung immer wieder an die Oberfläche gelangen. Das bewirkt einen dauerhaften Schutz gegen Kalk- und Fleckenbildung und ein Maximum an Pflegeleichtigkeit. Zumeist genügt ein feuchtes Tuch und Ihre Spüle bleibt immer sauber und schön. Hartnäckigere Verschmutzungen lassen sich im Handumdrehen mit einem feuchten Scheuerschwamm entfernen. Sollten sich dennoch Kalk- bzw. Schmutzablagerungen bilden, so lassen sich diese mit z. B. BLANCOACTIV, handelsüblichem Vollwaschmittel, Essigessenz oder Haushaltsreinigern mit Aktiv-Sauerstoff zumeist problemlos entfernen.

Keramischen Spülen

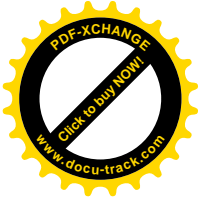
Keramikspülen sind aufgrund der hochwertigen Glasur bereits von Natur aus besonders pflegeleicht. Viele Spülen gibt es auch mit der zusätzlichen Spezialversiegelung PuraPlus. „PuraPlus“ hat einen wasserabstoßenden Effekt, der das Anhaften von Rückständen wie Kalk reduziert und Fleckenbildung vermindert. Zur Reinigung genügt Wasser und etwas Spülmittel. Danach einfach abbrausen und mit einem Mikrofasertuch nachwischen.

Edelstahlspülen

Einbauspülen aus rostfreiem Stahl pflegen Sie am besten mit einem Schwamm oder einem Vliestuch unter Verwendung von Spülmittel oder mit den bekannten Spezialpflegemitteln (Edelstahlreiniger, Metall-Polish / Stahl Fix etc.) Keine scheuernden Mittel verwenden! Flugrost (oxydierte Eisenpartikel - z.B. Eisenspäne nach Neuinstallation von Wasserleitungen) sollten sofort mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernt werden. Bitte beachten Sie, dass viele der in der Küche verwendeten Materialien härter sind als Edelstahl (z.B. Porzellan, Keramikmesser). Gebrauchsspuren liegen daher in der Natur des Werkstoffs.

Glaskeramik - Kochfelder - Induktionskochstellen

Sie sollten Ihr Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen, da selbst kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten fest brennen können. Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Tuch und danach gut abtrocknen! Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Speisen (z. B. Marmelade) auf den Kochzonen anbrennen kann! Entfernen Sie diese sofort mit einem feuchten Tuch! Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken, auch metallisch glänzender Topfabrieb beseitigen Sie mit Spezialreiniger für Kochfelder. Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten, im noch heißen Zustand, mit dem Rasierklingenschaber. Beachten Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Herstellers.



Geschirrspüler

Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden, da sonst durch den heraustretenden Wasserdampf Schäden an den darüber angebrachten Arbeitsplatten und nebenstehenden Möbeln entstehen können. Nach Programmende kondensiert der Wasserdampf an den Innenwänden der Spülmaschine und läuft ab. Nach ca. 30 Minuten können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen. Achten Sie auf die ordnungsgemäße Anbringung des Dampfschutzes oberhalb des Geschirrspülers (unter der Arbeitsplatte). Lesen Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Edelstahl Allgemein

Beim Reinigen von Edelstahloberflächen ist darauf zu achten, dass Sie einen milden, nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwendet. Benutzen Sie keinesfalls kratzende metallische Schwämme bzw. Bürsten und scheuernde, soda-, säure- oder chlorhaltige Putzmittel, Spülmittel oder Allzweckreiniger, die geeignet sind. Nach dem Reinigen fusselfreies Tuch zu trocknen und pflegen. Frühzeitiges Reinigen erspart später ein mühevolleres Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Reinigen Sie Edelstahl nur in Schliffrichtung.



Dampf und Hitze

Lassen Sie Dampf und Hitze aus Elektrokleingeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- und Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken! Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile. Beim Kochen stets das Dunstabzugsggerät einschalten!

Sollten Sie so etwas wie Hausrezepte wissen, die wir hier nicht aufgeführt haben, die wirklich helfen und für das Material nicht schädigend sind, wäre es nett wenn Sie uns dieses mitteilen würden. Wir werden diese dann mit in die Pflegehinweise einarbeiten, wo es angebracht ist.

Bitte einfach kurz senden an: info@kuechen-meis.de

