

Allgemeine Reinigungs- und Pflegehinweise

Die regelmässige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche hygienisch in einwandfreiem Zustand.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive chemische Substanzen oder scheuernde Putzmittel. Auch Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung von Küchenoberflächen ungeeignet!

Verwenden Sie keine Schmutzradierer oder Scheuerschwämme (z.B. Scotch Brite). Diese enthalten häufig feine Schleifpartikel bzw. weisen Oberflächenstrukturen auf, die die Front so stark beschädigen können, so dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Achtung! Mikrofasertücher können auch scheuernde Wirkung haben!

Verwenden Sie ein weiches, nicht fusseles Tuch, ein Leder oder einen Schwamm.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch, dies kann zu Quellungen und Zerstörung der Möbel führen.

Wischen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung stets gründlich trocken. Zu feuchte Oberflächen durch Verwendung von zu nassen Tüchern oder durch Dampfschwaden während und nach dem Kochvorgang, sind grundsätzlich zu vermeiden. Schalten Sie beim Kochen immer das Dunstabzugsgerät ein. Das leichte Schrägstellen der Backofen- oder Geschirrspüler-Klappe zu Lüftungszwecken lässt Wärme bzw. Feuchtigkeit ausströmen, die zu Schäden an den angrenzenden Möbel- bzw. Frontteilen führen kann (Hitzeschäden, Quellungen).

Schutzfolien erhöhen die Transportsicherheit und ermöglichen einen effektiven Schutz der hochwertigen Möbeloberflächen. Verwenden Sie zum Abziehen der Folie keine Messer oder andere scharfe Gegenstände! Sollten Kleberrückstände verbleiben, lassen sich diese mit einer 10% Brennsprit-Wasser Lösung und einem weichen Lappen problemlos entfernen. Bitte verwenden Sie keine aggressiven, chemischen Substanzen.

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus, Arbeitsplatte)

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit milden, ungefärbten Haushaltsreinigern (keine Scheuermittel) problemlos reinigen. Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit einem weichen sauberen Tuch auftragen. Anschließend die Oberfläche sorgfältig trocknen. Sollten sich auf der Oberfläche Lack- oder Klebstoffreste befinden, sind diese wie oben beschrieben zu entfernen. Verwenden Sie keine alkohol- bzw. salmiakhaltigen Reiniger, Nitro- & Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können. Bestens geeignet sind flüssige Neutralseife oder handelsübliche Küchenreiniger. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

Fronten aus Massivholz oder Echtholz-Furnier

Da Holz ein lebendiger Werkstoff ist, darf es nicht extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt werden. Das verarbeitete Holz ist auf die übliche Luftfeuchtigkeit von 45 bis 70% abgestimmt.

Lackierte Holzoberflächen werden mit warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels nebelfeuchtem Tuch gereinigt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen.

Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift.

Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Hochglanzoberflächen (z.B. Acryl- oder Ticino-Fronten)

Reinigen Sie Hochglanzoberflächen ausschließlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder einem weichen, sauberen Baumwolltuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. In Ausnahmefällen, bei hartnäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben.

Arbeitsplatten mit Hochglanzoberflächen

Hochglänzende APL-Dekore sind auf Grund ihrer Oberfläche empfindlicher als matte APL-Dekore. Deshalb stellen sich bei Gebrauch im Allgemeinen schneller leichte Kratzer und Gebrauchsspuren ein. Trotz Schutzfolien und sorgfältigem Umgang in unserem Unternehmen sind diese leichten Kratzer oberflächenbedingt und werden nicht als Reklamation anerkannt. Dies gilt auch dann, wenn diese Kratzer direkt bei der Auslieferung vorhanden sind.

Mineralstoffarbeitsplatten (Quarkomposit)

Mineralstoffarbeitsplatten können mit einem speziellen Reinigungsmittel und einem Schwamm nass, ohne Druck und in kreisenden Bewegungen gereinigt werden. Danach die Oberfläche mit einem feuchten Schwamm nachwischen, trockenreiben und mit einem Baumwolltuch leicht nachpolieren. Alternativ können als Reinigungsmittel „Frosch“ Orangenscheuermilch bzw. „Viss“ flüssige Scheuermilch eingesetzt werden.

Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Natursteinarbeitsplatten (Granit)

Reinigen Sie Ihren Stein am besten mit Ihrem Hand-Abwaschmittel. Vermeiden Sie aggressive Mittel oder Scheuerpulver. Im Normalfall genügt ein tägliches Abwischen. Sind trotz allem einmal Fettflecken entstanden, sprühen Sie K2r oder einen ähnlichen Kleiderreinigungsspray auf, lassen das sich beim verdunsten des Lösungsmittels bildende Pulver über Nacht liegen und wischen es am nächsten Morgen trocken weg. Wiederholen Sie nötigenfalls diesen Vorgang mehrmals.

Wenn sie feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Dabei empfehlen wir immer, das Mittel zu verwenden, welches bei der Erstimprägnierung verwendet wurde.

Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichen Reinigern gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie scheuern, kratzen und schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneideunterlage verwenden. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fettartige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind. **Zu vermeiden:** Reinigungsschwamm mit grünem Vlies, Spülmittel (z.B. Palmolive) mit Geschirreinigungstuch, Glasreiniger (z.B. Ajax)

Empfehlenswert:

Putzmittel: Mikrofaser Tuch, Reinigungsschwamm für Glas (blaues od. weisses Vlies)

Reinigungsprodukte: Crème-Reiniger (z.B. Cif), Zitronenstein (z.B. Jemako), Gallseife, Kalkentferner (z.B. Durgol), Putzessig

Edelstahl

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl können mittels 10%-iger Zitronensäure oder einem handelsüblichen Metallpolish - Reiniger beseitigt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

Aluminium

Aluminiumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, oder einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden.

Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel!

Emaile

Zur Pflege von Emaile-Oberflächen genügt ein handelsübliches Spülmittel.

Kunststoffspülen

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt. Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.

Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Dunstabzughauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter, sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellaug oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 - 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Backöfen

Der Backofeninnenraum von einem Backofen ohne Selbstreinigung, lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.

Katalytische und pyrolytische Selbstreinigung gemäss Anleitung des Geräteherstellers reinigen.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank generalreinigen. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!