

## Pflegehinweise Küchen

### Fronten

Küchenfronten, egal ob Lack-, Holz-, Folien- oder Kunststofffronten, können problemlos mit den haushaltüblichen, wasserlöslichen Putzmitteln behandelt werden. Gemieden werden müssen, allen voran bei Lackfronten, aggressive und scheuernde Mittel, sowie scheuernde Tücher oder Schwämme. Mittel auf der Basis von Nitro oder Kunstharz können allen Frontentypen schaden. Allgemein gilt: Nach der Reinigung die Fronten sorgfältig trockenwischen.

Sollten bezüglich der Verträglichkeit Zweifel bestehen, testen Sie das Reinigungsmittel unbedingt vorerst an einer unauffälligen Stelle.

Achtung bei Holzfronten: Um den Schmutz definitiv aus den Poren entfernen zu können, müssen Sie darauf achten, in Holzfaserrichtung zu wischen.

## Abstellflächen

### Kunstharzarbeitsplatten

Schichtstoffarbeitsplatten (Kunstharz) 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 Nachrocknen ein Papiertuch.

Länger stehende Wasseransammlungen oder ein feuchter Schwamm auf den Stoßfugen, das sind die Verbindungsstellen der Arbeitsplatte, tun Ihrer Küche nicht gut.

Wenn Sie heiße Pfannen, Töpfe oder Backbleche abstellen möchten, sollten Sie stets Untersetzer verwenden.

Das Schneiden direkt auf der Schichtstoffplatte ist zu vermeiden, da dabei Kratzer entstehen. Nehmen Sie ein Schneidebrett zu Hilfe oder lassen Sie direkt eine integrierte Schneideunterlage einplanen.

### Natursteinarbeitsplatten

Natursteinarbeitsplatten haben offene Poren und sind daher saugfähig. Ohne eine entsprechende Pflege kann Schmutz eindringen und Flecken entstehen lassen. Im Abstand von 2 bis 5 Jahren sollte eine Spezialimprägnierung der Natursteinarbeitsplatte mit einem wasser- und ölabweisenden Mittel erfolgen. Wenden Sie sich dafür direkt an einen Spezialisten oder kontaktieren Sie uns – wir werden den richtigen Partner für Sie finden. 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.

### Holzarbeitsplatten

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 nie über längere Zeit Wasser auf Ihrer Massivholzarbeitsplatte steht und vermeiden Sie es, feuchte Tücher oder Schwämme darauf abzulegen. Nach der feuchten Reinigung sollte die Platte sofort trockengerieben 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.

### Glas- oder Keramikarbeitsplatten

Moderne Glas oder Arbeitsplatten aus Keramik verfügen über einige besondere Eigenschaften: das hier verwendete Material ist absolut pflegeleicht, licht- und hitzebeständig. Deshalb ist die Reinigung und Pflege einer Glas- oder Keramikplatte auch sehr unkompliziert. Für das Säubern können Sie handelsübliche, milde Reinigungsmittel oder Glasreiniger und einen normalen Schwamm oder ein Tuch verwenden.

Nur bei satinierten Glasoberflächen und Keramik müssen Sie darauf achten, dass das Putzmittel weder Silicon noch Säure enthält. Das direkte Scheuern, Kratzen und Schneiden auf einer diesen Arbeitsplatten kann zu Beschädigungen führen, weshalb die Benutzung von Schneideunterlagen angeraten wird.

## Arbeitsplatten aus Edelstahl

Edelstahl überzeugt rundherum.

Bei der bestimmungsgerechten Nutzung verschmutzt natürlich auch dieses Material.

Damit Qualität und Optik dieser hochwertigen Produkte nicht leiden, bedarf es einer regelmässigen und fachgerechten Reinigung und Pflege.

Hierbei sollte auch die Oberflächenbeschaffenheit Ihres Produktes berücksichtigt werden.

Dazu möchten wir Ihnen gerne ein paar nützliche Hinweise geben.

Das Reinigungsergebnis hängt ab von:

1. der Oberflächenausführung
2. dem Reinigungsmittel
3. und der Art der mechanischen Handhabe

Zu 1. Je glatter die Oberflächenstruktur, desto leichter die Pflege. Wenn Sie matte Produkte reinigen, bitte immer in Schleifrichtung der Oberflächenstruktur.

Zu 2. Zur Pflege eignen sich eine Reihe herkömmlicher Mittel. Zusätzlich gibt es auf dem Markt eine Reihe spezieller Pflegeprodukte. Grundsätzlich gilt, dass Mittel mit grosser Scheuerwirkung

(Schleifkörper) eher zu vermeiden sind. Wenn überhaupt sollten diese nur punktuell in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Zu 3. Salz-, Fluss- oder Salpetersäuren verletzen die Oberfläche und führen zu Korrosionen (zudem können längere Einwirkzeiten von säurehaltigen Produkten oder Lebensmitteln Flecken verursachen). Ebenso wie harte Spachtel, Schaber oder Stahlwatte (können Fremdstoffe verursachen) sowie chemische Kalkentferner, gilt es, diese zu vermeiden. Bei strukturierten Spezialoberflächen, wie z.B. IceDesign oder Polar Look, oder nach dem Polieren mit Zitronenstein muss die Arbeitsfläche mit Wasser nachgespült und mit einem feuchten Microfasertuch nachgewischt werden, um eventuelle Politur oder Reinigungsrückstände zu entfernen.