Pflegehinweise



Pflegetipps

Die regelmäßige Pflege und Reinigung Ihrer Küche bedeutet Werterhaltung und trägt zur Verlängerung der Lebensdauer bei.
Die hochwertigen Oberflächen unserer Küchen sind grundsätzlich sehr pflegeleicht.
Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in Ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
Benutzen Sie ein weiches, fusselfreies Tuch oder ein Ledertuch.
Verwenden Sie niemals scharfe chemische Substanzen sowie scheuernde Putz- und Lösungsmittel. Auch Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Desinfektionsmittel sind nicht für Küchenmöbel und -oberflächen geeignet!
Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
Nach der Reinigung alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Alle in der Küche verwendeten Materialien sollten einer optimalen Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden.



Matte Kunststoffoberflächen

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit den haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel) problemlos reinigen. Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit einem sauberen Tuch auftragen. Nach der Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch trockenreiben. Zu starkes Reiben auf matten Oberflächen verursacht Glanzstellen.
Achtung!
Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.



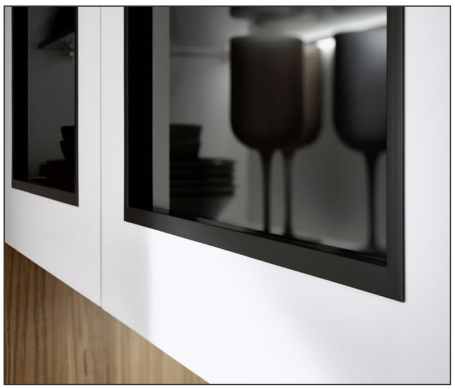
Seidenmatte Oberflächen

Verwenden Sie grundsätzlich nur milder und wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in Ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind. Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst schnell und lassen Sie diese keinesfalls eintrocknen. Vor allem Substanzen mit einem hohen Farbstoffanteil (Kaffee, Tee, Saucen, Gemüse, Rotwein) lassen sich nach dem Eintrocknen nicht mehr vollständig entfernen. Für hartnäckige und eventuell schon eingetrocknete Fettablagerungen verwenden Sie handwarmes Wasser mit einer 30%igen Seifenlösung. Mit aggressiven Putzmitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.
Achtung!
Alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.



Glänzende/hochglänzende Oberflächen

Glänzende/hochglänzende Oberflächen zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus. Damit die Oberflächen während des Fertigungsprozesses in unserem Unternehmen sowie bei der Auslieferung keinen Schaden nehmen, werden diese mit einer PE-Schutzfolie überzogen. Diese darf erst im letzten Montageschritt entfernt werden (vor Montage der Griffe). Nach dem Entfernen der Schutzfolie ist die Oberfläche noch sehr empfindlich und erreicht erst nach einigen Tagen (bis zu einer Woche) ihre vollständige Aushärtung. Bis zur Aushärtung empfehlen wir, die noch empfindlichen Oberflächen zu schonen und mechanische Beanspruchungen zu vermeiden. Hierzu gehören auch intensive Reinigungsversuche.
Reinigen Sie die Oberflächen ausschließlich mit einem weichen feuchten, sauberen Tuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. Nach der Reinigung alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Achtung!
Zur Reinigung keine Flüssigreiniger, Alkohol oder Lösungsmittel benutzen. Keine Schleifschwämme oder ähnliches verwenden.



Glasoberflächen

In der Regel genügt es, die Glasfläche mit lauwarmem Wasser und etwas flüssiger Neutralseife zu reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen sowie fett- und ölhaltigen Substanzen verwenden Sie zusätzlich einen handelsüblichen Glasreiniger. Verwenden Sie am besten ein weiches, fusselfreies Tuch, ein Leder oder einen weichen Schwamm. Auch Mikrofasertücher eignen sich zur Reinigung. Ein Baumwolltuch empfehlen wir nicht.
Nach der Reinigung alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Bei satinierten Glasoberflächen sollten keine silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Ebenso sollten keine stark eingefärbten Reiniger verwendet werden.



Arbeitsplatten mit Kunststoffoberfläche

Die Oberfläche sollte niemals mit scheuernden Mitteln gereinigt werden. Auch das Schneiden direkt auf der Arbeitsplatte sowie das Abstellen heißer Töpfe und Pfannen verursacht irreparable Schäden. Verwenden Sie daher generell Schneidbretter und Topfuntersetzer. Verwenden Sie zur Pflege ein weiches Tuch, Lder, einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch. Nach der Reinigung gründlich trockenreiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang der Fugen, Kanten sowie an Kochfeld- und Spülenausschnitten.
Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren.
Das Bewegen von Gegenständen mit rauer Unterseite (Untertassen, Teller etc.) kann auf den Arbeitsplattenoberflächen zu sichtbaren Schäden führen.

Pflegehinweise



Griffe, Griffleisten, Knöpfe

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihren Griffen haben, bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

Verwenden Sie für die Pflege und Reinigung der Griffe keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel. Säurehaltige Reinigungsmittel sind z. B. Essigreiniger, Reiniger mit Zitruskraft, Kalkentferner. Scheuernde Reiniger sind z. B. Scheuermilch, Edelstahlpolituren, Mikrofasertücher. Diese Reinigungsmittel schaden der Oberfläche nachhaltig und sorgen dafür, dass es zu nicht entfernbaren Flecken und/oder zur Beschädigung der Lackoberfläche bis hin zur Ablösung kommt. Auch alkoholhaltige Reiniger können bei einigen Oberflächen Schäden hervorrufen.

Reinigen Sie die Griffe nur mit einem weichen feuchten Tuch, bei fettigen Verunreinigungen mit warmer Seifenlauge. Anschließendes Trocknen mit einem weichen feuchten Tuch verhindert Wasserflecken. Vermeiden Sie auch mechanische Beschädigungen durch harte Gegenstände wie z. B. Fingerringe, Töpfe u. ä.!



Scharniere an Drehtüren, Schubkästen und Auszügen

Scharniere an Drehtüren, Schubkästen und Auszügen sind wartungsfrei und benötigen keine besondere Pflege.



Laufflächen an Apothekerschränken

Die Laufschienen sind wartungsfrei und benötigen in der Regel keine besondere Pflege.

Sie dürfen niemals geölt werden.

Sollte sich der Schrank schwerfällig öffnen oder nicht mehr vollständig schließen lassen, kann dies an einer Verunreinigung der Laufflächen, Rollflächen und Rollen liegen. In einem solchen Fall darf niemals ein Schmiermittel wie Öl, Fett oder Silikonspray verwendet werden. Um die Verunreinigung zu beseitigen, reicht es, sämtliche Laufflächen, Rollflächen und Rollen mit einem sauberen und trockenen Tuch sorgfältig zu säubern.



Spülen, Armaturen und Herdmulden

Spülen sind im täglichen Gebrauch vielfältigen Einflüssen ausgesetzt. Mit täglicher Pflege können Sie verhindern, dass die Oberflächen unansehnlich werden.

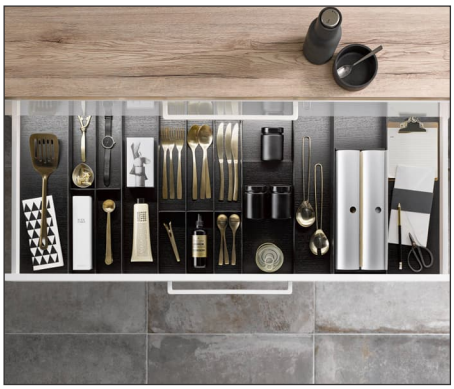
Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken mit handelsüblichen Pflegemitteln entfernen. Flugrost bei Edelstahl entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Metallpolish-Reiniger.

Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.

Achtung!

Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller.



Besteckeinsätze

Zur Pflege und Reinigung von Besteckeinsätzen verwenden Sie ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger. Für eine vereinfachte Reinigung können die Besteckeinsätze aus den Schubkästen herausgenommen werden. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben. Verwenden Sie auf keinen Fall säurehaltigeReiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiniger), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Achtung!

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Hersteller, da teilweise die Einsätze auch spülmaschinenfest sind.



Kochfelder

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich, da sich diese sonst beim nächsten Einschalten festbrennen. Sollte das Kochfeld noch heiß sein, verwenden Sie einen Ceranfeldschaber.

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder, einen weichen Schwamm oder einen Ceranfeldschaber sowie haushaltsüblichen Neutralreiniger oder vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. Hartnäckige Verschmutzungen, die durch Wasser, Kalk oder Topfabrieb verursacht wurden, entfernen Sie mit vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. hVerwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer, denn diese zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

Achtung!

Beachten Sie zu den oben genannten Punkten bitte auch die Pflegehinweise der einzelnen Geräteherstellers. Diese liegen den Elektrogeräten bei.

Elektrogeräte

Jedem Elektrogerät liegt eine gesonderte Bedienungs- und Pflegeanleitung des Geräteherstellers bei. Bitte halten Sie sich an die in dieser Herstelleranleitung beschriebenen Anweisungen.

Beachten Sie bitte auch die Punkte „Tipps zur Nutzung“.