

Qualitätsmerkmale und Pflegehinweise



STANDARD

- Vollauszug mit BLUMOTION
- BLUMOTION, die perfekte Bewegung für sanftes und leises Schließen von Schubkästen und Auszügen
- Die von uns eingesetzte BLUMOTION Variante hat eine bestmögliche Einzugsdämpfung bei allen Breiten und das ohne erhöhten Kraftaufwand beim Ziehen des Schubkastens/ Auszugs
- Geringe Absenkung und hohe Seitenstabilität
- Millimetergenaue Justierung der Frontblende in Höhe, Breite und Neigung
- Schneller und bequemer werkzeugloser Ein- und Ausbau des Schubkastens bzw. Auszugs
- Die Bodenwanne aller Schubkästen und Auszüge ist aus 16 mm starken Spanböden

HIGHLINE

Betrifft die Artikel, die mit „H“ ausgezeichnet sind.

- Klappen-Hängeschränke: Einsatz des Aventos-Beschlages für ein sanftes Öffnen und Schließen
- Bei Eckunterschrank und Eckhängeschränken mit Highline wird ein Holzdrehboden mit silberfarbiger Metallreiling eingesetzt

Achtung

- Gegen Minderpreis **MISOD** (siehe Seite „Schubkasten- und Auszugvarianten“) kann ein Schubkasten oder Auszug ohne BLUMOTION bestellt werden.
- Diese Schubkästen und Auszüge haben immer Vollauszug

Arbeitsplatten

Sie finden bei uns eine große Auswahl an Arbeitsplatten in Form und Farbe. Alle Arbeitsplatten sind ca. 40 mm mit vorn abgerundeter Kante oder 60 mm stark. Grundsätzlich: Vermeiden Sie feuchte Oberflächen durch die Verwendung zu nasser Tücher bzw. durch Dampfschwaden, die während und nach dem Kochvorgang entstehen. Halten Sie alle Flächen trocken, um spätere Quellschäden zu verhindern! Damit Sie lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben, möchten wir Sie bitten, die folgenden Tipps und Hinweise gut zu beachten. Bitte verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel. Ihre Oberfläche lässt sich gut mit haushaltsüblichen Mitteln reinigen. Vorsicht ist im Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen geboten. Hier entstehen Temperaturen, die irreparable Schäden verursachen können. Deshalb verwenden Sie bitte grundsätzlich einen Topfuntersatz. Generell sollten die Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen benutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material Kerben hinterlassen können. Unbedingt auf die Arbeitsplattenverbindungen, die Arbeitsplattenkanten und die Arbeitsplattenausschnitte achten. Es darf keine Feuchtigkeit in die Fugen eindringen, sonst ist mit größeren Schäden zu rechnen. Stellen Sie daher bitte keine Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Eierkocher oder ähnliches auf diese Stellen und lassen Sie dort keine feuchten Tücher länger liegen. Geschirrspüler bitte nur im abgekühlten Zustand öffnen, damit der ansonsten austretende Wasserdampf die Platte nicht von unten quellen lässt.

Fronten - Hinweise zur Pflege und Reinigung

Fronten aus Kunststoff

Kunststoffbeschichtete Fronten lassen sich mit den haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel) problemlos reinigen. Die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnen und mit Zellstoff oder einem sauberen Tuch auftragen. Nachreiben mit klarem Wasser unter Verwendung von Zellstoff oder Haushalts-Papiertüchern. Anschließend trockenreiben. Sollten sich auf der Oberfläche Lack- oder Klebstoffreste befinden, sind diese mit Lösungsmitteln einwandfrei zu entfernen. Nach der Behandlung mit Lösungsmitteln evtl. noch verbleibende Schatten (Schlieren) mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln entfernen.

Achtung!

Alle Nitro- oder Kunstharz-Verdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

Fronten mit Hochglanzoberfläche

Nach der Montage und vor dem Anbringen des Handgriffes den Schutzfilm abziehen; mit dem Fingernagel an einer Kante den Film anheben. Keine Messer oder scharfe Gegenstände verwenden. Nach dem Entfernen der Folie die Fronten 48 Stunden nicht abwischen, da der Lack nachhärtet! Zur Reinigung keine Flüssigreiner, Alkohol oder Lösungsmittel benutzen. Keine Schleifschwämme oder ähnliches verwenden. Die Reinigung erfolgt ausschließlich mit einem weichen und feuchten Tuch, in einer Lösung mit 1 Teil flüssiger Seife und 100 Teilen Wasser.

Achtung!

Alle Nitro- oder Kunstharz-Verdünnungen (auch Reiniger auf Nitrobasis) sind zur Pflege der Oberflächen nicht geeignet. Ebenso sollte der Reiniger nicht gefärbt sein, da die eingesetzten Farbstoffe Rückstände hinterlassen können.

Glasoberflächen

In der Regel genügt es, die Glasfläche mit lauwarmem Wasser und etwas flüssiger Neutralseife zu reinigen. Bei hartnäckigeren 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. Nach der Reinigung alle Teile gründlich aber vorsichtig mit wenig Druck und einem weichen Tuch trockenreiben.

Bei satinierten Glasoberflächen sollten keine Silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.

Griffe

Verwenden Sie zur Pflege und Reinigung ein weiches Tuch, Leder oder einen weichen Schwamm sowie haushaltsübliche Neutralreiniger. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben. Verwenden Sie auf keinen Fall Politurpasten, säurehaltige Reiniger (z. B. Zitrus-/Essigreiner), lösemittelhaltige Reiniger (z. B. Verdünnung), Mikrofaser-tücher, Scheuerschwämme, Scheuerpulver, Stahlwolle, Topfkratzer!

Hängeschränkaufhängung

Alle Hängeschränke haben eine sichere, leicht verstellbare Aufhängevorrichtung.

Weitere Informationen finden Sie unter www.burger-kuechen.de