

KüchenTreff Kurzinfo

Reinigung, Pflege und Wartung Ihrer Küche.

Arbeitsplatten

Allgemeines

Grundsätzlich sollten Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen genutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material Kerben hinterlassen können. Stellen Sie keine heißen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte. Verwenden Sie dafür geeignete Untersätze. Überschüssiges Wasser oder sonstige Flüssigkeiten sollten umgehend entfernt werden.

Schichtstoff-Arbeitsplatten

Verschmutzungen können mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (jedoch keine Scheuermittel) entfernt werden. Mit warmem oder heißem Wasser nachspülen und anschließend nachtrocknen.

Massivholz-Arbeitsplatten

Massivholz-Arbeitsplatten werden werkseitig mit einem Spezialöl behandelt. Dieses Öl dringt tief in das Holz ein und bildet einen Oberflächenschutz. Trotz der geölten Oberfläche können farbintensive Gemüse, Gewürze, Fruchtsäfte, rohes Fleisch etc. Flecken verursachen. Ein sofortiges Abwischen ist daher von Vorteil. Leichte Verschmutzungen können mit einem weichen Küchenschwamm und Wasser entfernt werden. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Granit-Arbeitsplatten

Zur Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel am besten. Fett und säurehaltige Fruchtsäfte können bei längerer Einwirkung Flecken verursachen und sollten daher umgehend entfernt werden.

CORIAN-Arbeitsplatten

Zur Reinigung eignen sich Seifenlauge, Wasser und ein weicher Schwamm am besten. Gelegentlich können Sie die gesamte Oberfläche mit Reinigungsvliesen kreisend behandeln, mit klarem Wasser nachspülen und trockenreiben. Benutzen Sie bitte keine fett-oder wachshaltigen Reinigungsmittel.

Schnell-Info für Arbeitsplatten:

- ➔ nicht als Schnittflächen nutzen
- ➔ keine heißen Gegenstände direkt auf die Arbeitsplatte stellen
- ➔ Fett, Fruchtsäfte, farbintensive Gemüse, Gewürze, rohes Fleisch etc. können Flecken verursachen
- ➔ keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden



KüchenTreff Kurzinfo

Reinigung, Pflege und Wartung Ihrer Küche.

Fronten

Kunststoff-Fronten

Kunststoff-Fronten lassen sich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (jedoch keine Scheuermittel) pflegen. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie diese mit wenig Wasser verdünnt auf. Anschließend sollten Sie mit reinem Wasser die Reinigungsmittelreste entfernen und die Tür trockenwischen.

Beachten Sie bitte, dass alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet sind.

Lackierte Fronten

Lackierte Fronten sollten mit einem feuchten Ledertuch gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einem haushaltsüblichen Reinigungsmittel (jedoch keine Scheuermittel) entfernt werden.

Beachten Sie bitte, dass alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet sind.

Echtholz-Fronten

Holz ist ein lebendiger Werkstoff. Durch unterschiedliche Luftfeuchtigkeit quillt bzw. schwindet es. Holz sollte weder extrem feuchter noch extrem trockener Luft ausgesetzt werden.

Ideal für das verarbeitete Holz ist die übliche Luftfeuchtigkeit von 40 - 60 %. Die Oberflächen sind durch Speziallacke geschützt. Zur Reinigung genügt es, die Türen mit einem feucht-warmen Ledertuch, oder noch besser mit einem Microfasertuch abzuwischen. Achten Sie dabei darauf, dass die Tür nicht zu nass wird. Sie benötigen dabei keine Reinigungsmittel.

Bitte achten Sie darauf, dass stets in Holzfaserrichtung gewischt wird. Damit werden evtl. Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt. Beachten Sie bitte, dass alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet sind.

Schnell-Info für Fronten:

- ➔ keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden
- ➔ keine Nitro-, Kunstharzverdünnungen oder Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung verwenden
- ➔ Holzfronten nicht zu nass reinigen, in Holzfaserrichtung wischen
- ➔ Reinigungsmittelreste auf den Oberflächen entfernen



KüchenTreff Kurzinfo

Reinigung, Pflege und Wartung Ihrer Küche.

Geräte & Zubehör

Allgemeines

Orientieren Sie sich hier bitte an den Pflegehinweisen in den Gebrauchsanweisungen der Hersteller. Den Geräten liegt jeweils eine Pflege- und Gebrauchsanweisung bei.

Glaskeramik-Kochfelder

Leichte Verschmutzungen auf der Glaskeramik-Fläche lassen sich mit Spülmittel oder nichtscheuernden Haushaltsreinigern entfernen. Zur gründlichen Reinigung eignen sich handelsübliche Edelstahlreiniger. Anschließend mit klarem Wasser und einem feuchten Tuch nachwischen und trockenreiben. Auf der Fläche aufliegende Verschmutzungen sind mit einem geeigneten Schaber oder mit nichtkratzenden Schwämmen zu lösen.

Kochmulden & Spülen

Kochmulden und Spülen aus Edelstahl, emailliert oder aus Kunststoff sollten Sie mit Wasser unter Zusatz eines Spülmittels reinigen. Spülen Sie anschließend mit Wasser nach und trocknen Sie die gereinigte Fläche. Hartnäckige Wasserflecken können Sie mit handelsüblichen Reinigern oder normalem Haushaltsessig entfernen.

Edelstahl-Flächen

Normale Verschmutzungen können Sie mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln entfernen. Danach mit heißem Wasser abspülen und trockenreiben. Für hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir, ein Edelstahlpflegemittel zu benutzen. Dieses schützt zusätzlich durch einen wasserabstoßenden Schutzfilm. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Schubkästen & Besteckeinsatz

Schubkästen und Besteckeinsätze können Sie zum Reinigen herausnehmen. Säubern Sie diese am zweckmäßigsten mit milden Reinigungsmitteln. Hierbei bleibt bei Kunststoffteilen der antistatische Schutz erhalten. Schubkästen oder Frontauszüge aus Metall sind pulverbeschichtet und können mit den oben genannten Reinigern gesäubert werden.

Geschirrspüler

Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden. Austretender Wasserdampf kann auf Dauer zu Beschädigungen an der Arbeitplatte führen. Gleiches gilt für das Öffnen während des Spülvorgangs.



KüchenTreff Kurzinfo

Reinigung, Pflege und Wartung Ihrer Küche.

Dunstabzug

Bei jedem Kochbetrieb achten Sie bitte darauf, dass der Dunstabzug vorher eingeschaltet wird. Nach dem Kochen verbleibende Kondensationsrückstände sollten umgehend entfernt werden. Bitte achten Sie auf rechtzeitiges Reinigen bzw. Auswechseln der Filter und beachten Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung.

Kleingeräte

Kleingeräte (Kaffeemaschine, Wasserkocher etc.) möglichst nicht direkt unter den Oberschränken benutzen. Der kondensierende Wasserdampf kann zu Beschädigungen an den Oberschränken führen. Die Benutzung sollte auf dem vorderen Bereich der Arbeitsplatte erfolgen.

Schnell-Info für E-Geräte & Zubehör:

- herstellerspezifische Gebrauchsanweisungen beachten
- keine aggressiven Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme oder ungeeignete Schaber verwenden
- Spülen und Edelstahl-Flächen nach Reinigung trocken reiben
- Wasserdampf von Wasserkochern, Spül- oder Kaffeemaschinen etc. können auf Dauer Arbeitsfläche, Korpus und Front beschädigen
- regelmäßige Wartung der Dunstabzugshaube (Filter austauschen/reinigen, etc.)