

Hinweise und Pflegetipps zu Ihrer neuen Küche

Türen mit Echtholz-Furnieren oder Massiv-Holztüren

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 45 bis 70%.

Die Oberflächen sind durch Speziallacke geschützt. Das macht die Türen weitgehend unempfindlich gegen Verschmutzungen. Zur Reinigung genügt es, die Türen mit einem feucht-warmen Ledertuch abzuwischen.

Achten Sie dabei darauf, dass die Tür nicht zu nass wird. Sie benötigen dabei keine Reinigungsmittel. Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie etwas Spiritus, das dem Wasser zugegeben wird. Anschliessend sollten Sie die Türen mit einem weichen Tuch trocknen.

Bitte achten Sie darauf, dass stets in Holzfaserrichtung gewischt wird. Da werden evtl. Verschmutzungen aus den Poren herausgewischt.

Benutzen Sie keine Möbelpolitur und keine salmiakhaltigen Reiniger sowie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch keine Reinigungsmittel auf Nitrobasis), denn sie schaden den Lack- und Holzoberflächen. Dieses ist gültig für alle lackierten Oberflächen.

Lackierte Türen

sollten mit einem feuchten Ledertuch gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden.

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

Kunstharztüren

lassen sich mit haushaltüblichen 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.

Lack- oder Klebstoffreste können Sie problemlos mit Lösungsmitteln entfernen. Sollten dadurch Schlieren entstehen, entfernen Sie diese mit den üblichen Reinigungsmitteln wie oben beschrieben. Beachten Sie bitte, dass alle Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet sind.

Besonderheit bei Folienfronten

Als Trägermaterial kommen MDF-Platten zur Verwendung. Die Frontfläche ist mit einer polymeren Folie fugenlos überzogen. Die Folienqualität und Widerstandsfähigkeit entspricht jeweils dem aktuellen technischen Stand des Folienproduzenten. Geringe Farbunterschiede bei Folien und Druck sind nach den Werknormen des Herstellers zu tolerieren. Durch Reibung an der Front, insbesondere an beanspruchten Stellen, können bei ungünstigem Lichteinfall Gebrauchsspuren in Form von Glanzstellen sichtbar werden. Diese Erscheinung ist normal, eine Nutzungsminderung entsteht dadurch nicht.

Acrilux-Fronten

Die Oberfläche darf weder mit Scheuermitteln, lösungsmittelhaltigen Reinigungsmitteln noch mit Alkohol (Spiritus) gereinigt werden!

Reinigungsempfehlung: Antistatischer Kunststoff-Reiniger und -Pfleger

Reinigungsempfehlung für samtmatte Oberflächen

Etwaige Flecken von vor allem stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten möglichst sofort mit Wasser, ev. unter Zugabe von handelsüblichen, nicht scheuernden Haushaltsreinigern, abwaschen. Die Flecken sollten möglichst nicht eintrocknen. Fleckenrückstände, insbesondere Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer 30%igen, heissen, Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Spül- oder Handwaschbürste (Nagelbürste) ausgebürstet werden. Diese Vorgehensweise muss unter Umständen mehrmals wiederholt werden. Bei besonders hartnäckigen Flecken können auch Reiniger mit einem Alkoholanteil von max. 15-20% wie z. B. Sidolin oder Ajax Fensterreiniger verwendet werden.

Anschliessend die Seifenreste mit lauwarmen Wasser abwaschen und mit einem Fensterleder trockenreiben.

Bei Verwendung von handelsüblichen Haushalts-reinigern bitte unbedingt darauf achten, keine gefärbten Reiniger unverdünnt oder konzentriert einsetzen, da diese Farbstoffe ebenfalls Rückstände hinterlassen können. Eintrocknete oder über längere Zeit eingedrungene Substanzen sind da nur noch begrenzt entfernbar.

Lackoberflächen sind nicht beständig gegen organische Lösungsmittel wie Verdünner, Nagellackentferner oder Spiritus

Arbeitsplatten in Kunststoff

Grundsätzlich sollten die Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen benutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material Kerben hinterlassen können. Die Arbeitsfläche können Sie wie die Türen mit Kunststoffbeschichtung reinigen. Stellen Sie keine heissen Töpfe direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte. Verwenden Sie dafür Topfundersetzer. Bei glänzenden Oberflächen ist eine erhöhte Kratzempfindlichkeit gegeben, deshalb sind nur milde Reiniger, ohne Scheuerzusätze zu verwenden.

Arbeitsplatten in Granit

Küchen- Arbeitsflächen aus Granit werden als äusserst pflegeleicht, feuer- und kratzfest gerühmt. Da der Stein hygroskopisch ist, dringt Feuchtigkeit in ihn ein und verdunstet anschliessend ohne Bildung von Wasserflecken. Einige Granitsorten nehmen Fett auf. Um Fleckenbildung zu verhindern, werden diese werkseitig mit einem anorganischen Öl behandelt. Oftmals zeigt sich im Gebrauch, dass diese Platten nachgeölt werden sollten, wozu sich beispielsweise Nähmaschinenöl bestens eignet.

Zur Reinigung können alle auf dem Markt erhältlichen Pflegemittel unbedenklich verwendet werden.

Granitabdeckungen werden durch intensiven Gebrauch eher schöner, da die Farben kräftiger und die Texturen kontrastreicher werden. Für spezielle Reinigungs- und Pflegemittel www.ct-chemie.ch

Arbeitsplatten in Massivholz

Die Platten sind mit einem lebensmittelfreundlichen Öl behandelt.

Vor Gebrauch Platte reinigen und mit Öl (Speiseöl) einreiben.

Das Öl muss ausreichend Zeit zum Eindringen und Abtrocknen (mind. 24 Std.) haben.

Das Holz muss regelmässig nachgeölt werden, insbesondere nach gründlichem Reinigen durch Abbürsten mit Reinigungsmitteln.

Die Platte muss beim Einölen trocken sein. Erwärmtes Öl dringt tiefer in das Holz ein.

Arbeitsplatten in Edelstahl

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.

Scharnier und Auszugsschienen

sind weitgehend wartungsfrei. Die Blum-Kugellagerführungen erfordern keine weitere Pflege. Das Kugelprinzip sorgt für eine Selbstreinigung der Führungsschienen.

Schubkästen und Besteckeinsätze

können Sie zum Reinigen herausnehmen. Säubern Sie diese am zweckmässigsten mit milden Reinigungsmitteln. Hierbei bleibt bei Kunststoffteilen der antistatische Schutz erhalten.

Schubkäste oder Frontauszüge aus Metall sind pulverlackiert und können mit den obengenannten Reinigern gesäubert werden.

Reinigung von Ceran- Glaskeramik- Kochfelder

Bitte achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel im Kochbereich anbrennen können. Entfernen Sie diese ggf. schnellstmöglichst mit einem feuchten Tuch. Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können Sie mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel entfernen. Metallisch glänzender Topfabrieb oder andere hartnäckige Verschmutzungen wie Kalk- und Wasserflecken können Sie mit einem Edelstahlreiniger oder mit speziellen Mitteln für Kochfelder wie beispielsweise Sigoli oder K2r beseitigen.

Festgebrannte Reste können Sie am besten im noch heissen Zustand mit dem Rasierklingschaber entfernen.

Reinigung und Pflege von Küchengeräte

gem. Pflegeanleitung des Geräteherstellers

Allgemeine Informationen zu Glas

Schläge und permanenter Druck auf Glasflächen, insbesondere auf Glaskanten sind zu vermeiden. Der Einsatz von scharfen Klingen, Stahlwatte, etc verursacht Kratzer auf der Glasoberfläche! Ätzende Flüssigkeiten können die Glasoberfläche beschädigen. Für die **Reinigung von saliniertem Glas** empfehlen wir Meister Proper Express - Schmutzradierer (Verwendung nur mit Wasser -siehe Gebrauchsanweisung-), für normales Glas handelsübliche Glasreiniger. Vor der Reinigung Glas unbedingt auskühlen lassen!

Verunreinigungen möglichst rasch reinigen, ansonsten kann das Glas nachhaltig beschädigt werden.

Links zu Apparate- und Materiallieferanten finden Sie auf www.duss-kuechen.ch Rubrik „**Produkteinfos**“