

Pflegeanleitung Möbelfronten

Pflegehinweise allgemein

Die hochwertigen Oberflächen unserer Küchen sind sehr pflegeleicht. Um den hohen Wert Ihrer neuen Küche über Jahre zu erhalten, sollten Sie Ihre Küche regelmässig und vor allem richtig pflegen. Es gibt Reinigungsmittel, die Sie in *keinem* Fall benutzen sollten – dazu gehören scharfe Flüssigreiniger sowie scheuernde Putzmittel. Auch Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung der Küchenoberflächen ungeeignet. **Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen weiche Tücher.** Verwenden Sie auf keinen Fall Schwämme oder Microfasertücher!

Die Schränke, Fachböden und Schubladen / Auszüge reinigen Sie am besten mit einem leicht feuchten Tuch in Verbindung mit einem flüssigen Haushaltsreiniger / Glasreiniger. Nach dem Reinigen die Küchenmöbel stets mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Hinweis zu Hitze und Dampf - Bitte achten Sie darauf, dass Sie während des Kochens stets das Dunstabzugsggerät gebrauchen. Dieses sollte bereits einige Minuten vor dem Kochen eingeschaltet und mindestens 15 Min. nach dem Kochen wieder abgeschaltet werden. Nur so kann der entstandene Wasserdampf abgeführt werden, um zu einem normalen Raumklima zu gelangen.

Möbelfronten

Kunsthartz-Fronten – Reinigen Sie am besten mit einem weichen Tuch und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel versetzt.

Bei glänzenden Kunsthartzfronten verwenden Sie am besten ein staubfreies, feuchtes Fensterleder, welches schonend reinigt und auch zum anschliessenden Trocknen geeignet ist.

Lacklaminat Supermatt-Fronten – Reinigen Sie am besten mit einem weichen Tuch und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger versetzt. Nach dem Reinigen die Fronten stets mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Holz-Fronten, massiv oder furniert

Allgemeine Info - Der Werkstoff Holz weist stets leichte Unterschiede in Struktur und Farbe auf, die auf den Ursprung des Naturproduktes zurückzuführen sind. Unterschiedlicher Lichteinfall kann beim selben Holz eine scheinbare Veränderung im Aussehen bewirken. Es handelt sich hierbei um Echtheitsmerkmale, welche die natürliche Schönheit des Materials betonen und jeder Holzfläche ihren individuellen Charakter geben.

Massivholz-Fronten, lackiert - sind leicht zu pflegen. Die Oberflächen sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Reinigen Sie die Fronten mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Dabei stets in Holzfaserrichtung wischen. Nach dem Reinigen die Fronten stets mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Massivholz-Fronten, geölt - sind leicht zu pflegen. Reinigen Sie die Fronten mit einem weichen Tuch, handwarmem Wasser und Möbelseife. Nach dem Reinigen die Fronten stets mit einem weichen Tuch trockenreiben. Zur Pflege und Auffrischung der Möbeloberfläche (alle 0,5-3 Jahre) das TEAM 7 Kräuterölwachs dünn und sparsam mit einem Wolltuch auftragen. Ca. 15 Minuten einwirken lassen, anschliessend mit einem trockenen TEAM 7 Wolltuch auspolieren.

Lackfronten mattlack / hochglanzlack - Die Oberflächen sind mehrfach mit einem hochwertigen Farblack versiegelt. Reinigen Sie die Fronten mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Als Reiniger eignen sich alkalifreie und PH-neutrale Allzweckreiniger, sowie fast alle flüssigen Geschirrspülmittel. Niemals aggressive Mittel (z.B. Aceton, Alkohol, Trichloräthylen), Microfasertücher oder Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche dauerhaft beschädigen können. Nach dem Reinigen die Fronten stets mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Glas – Reinigen Sie die Fronten mit einem weichen Tuch und handelsüblichen Glasreiniger oder Zitronenstein. Für hartnäckige Fett- oder Kalkflecken, eignet sich ein nicht scheuernder Flecken-Radierer (Scotch Brite3M-weisser Schwamm). Insbesondere Kalkflecken können mit Kalkentferner, Essig oder Zitronenstein (diese 2-3 Minuten einwirken lassen!) entfernt werden.

Acrylglas-Fronten – Die Reinigung der Fronten sollte ausschließlich mit Wasser und handelsüblichem Spülmittel erfolgen. Das Wasser wird mit Spülmittel auf ein weiches Tuch aufgetragen, um die Oberfläche zu säubern. Nach dem Reinigen die Fronten stets mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Betonfronten – Kern aus hochwertigem MDF wird mit einer dünnen Schicht mineralischer Spachtelmasse und als Schutz mit einer Lackbeschichtung überzogen. Jede einzelne Front wird in ihrer Struktur manuell gefertigt und erhält so ihren einzigartigen, individuellen Charakter. Materialtypische Unterschiede in Farbwirkung und Optik sind dabei unbedingt gewollte Merkmale der Betonstrukturen.

Reinigen Sie die Fronten mit einem sauberen, leicht mit warmem Wasser angefeuchtetem Baumwolltuch. Bei hartnäckiger Verschmutzung zusätzlich etwas Spülmittel auf den Lappen geben. Anschliessend mit einem feinen Tuch trockenreiben.

Pflegeanleitung Arbeitsplatten

Pflegehinweise allgemein

Generell sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte Kratzspuren hinterlassen können. Das Abstellen von heissen Töpfen und Pfannen, direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsplatte, ist zu vermeiden! Grosse Hitze kann zu Spannungsrissen in den Materialien führen. Spannungsrisse sind keine Materialfehler sondern entstehen durch grosse Wärmeunterschiede. Am besten verwenden Sie stets einen Topfuntersatz!

Kunstharz-Abdeckungen - Am besten verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel versetzt. Verwenden Sie keine polierenden Reinigungsmittel oder harte Schwämme!

Naturstein - Keine aggressiven oder kalklösenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Imprägnierung angreifen und den Stein auslaugen. Am besten verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein Microfasertuch.

Bei Natursteinabdeckungen ist die Imprägnierung gelegentlich zu erneuern, (je nach Steintyp und Beanspruchung).

Technischer Granit - Leichte Verschmutzungen reinigen Sie lediglich mit einem weichen Tuch und handwarmem Wasser mit etwas Spülmittel versetzt. Wenn es sich um hartnäckige Flecken oder Verkrustungen handelt, können Sie ein Schwämmchen aus Kunstfasern verwenden.

Corian - Am besten verwenden Sie zur Reinigung einen nicht abrasiven Scheuerschwamm und handwarmes, mit etwas milder Scheuermilch versetztem Wasser. Anschliessend Oberfläche mit warmem Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Glas - Leichte Verschmutzungen reinigen Sie lediglich mit einem weichen Tuch und handelsüblichen Crèmereiniger oder Zitronenstein. Für hartnäckige Fett- oder Kalkflecken, eignet sich ein nicht scheuernder Flecken-Radierer (Scotch Brite3M-weisser Schwamm). Insbesondere Kalkflecken können mit Kalkentferner, Essig oder Zitronenstein (diese 2-3 Minuten einwirken lassen!) entfernt werden.

Um Kalkrückstände zu vermeiden, ist die Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch zu trocknen. Im feuchten Zustand können auf der Oberfläche von geätzten Gläsern gelegentlich vorübergehende optische Effekte erscheinen, die nach dem Abtrocknen nicht mehr sichtbar sind. Diese Effekte sind produktionsspezifisch nicht vermeidbar und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Neolith / Dekton - Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch evtl. unter Beihilfe von Spülmittel wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie z.B. Universalreiniger entfernt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist. Am besten verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein Microfasertuch. Fetthaltige Verschmutzung Reinigen Sie mit Spülmittel, einem Küchenreiniger oder einem Glasreiniger auf Alkoholbasis.

Einbauspülen und Herdmulden

Einbauspülen, Herdmulden sowie alle nicht genannten Artikel aus rostfreiem Stahl pflegen Sie am besten mit einem Schwamm oder einem Vliestuch unter Verwendung von Spülmittel oder mit den bekannten Spezialpflegemitteln (Edelstahlreiniger). Keine scheuernden Mittel verwenden.

Glaskeramik-Kochfelder

Sie sollten Ihr Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen, da selbst kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen können. Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Tuch unter Verwendung eines handelsüblichen Spülmittels. Danach gut nachtrocknen. Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken sowie glänzenden Topfabrieb beseitigen Sie mit dem vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger (z.B. Cerafix, Stahlfix). Festgebrannte Verkrustungen (Zucker, Salz oder zuckerhaltige Speisereste) entfernen Sie, in noch heissem Zustand, mit einem Glasschaber. Beachten Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

Einbaugeräte

Lesen und beachten Sie bitte die Bedienungs- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller.