

Reinigung und Pflege der Küche



Achtung: Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden!

Grundsätzlich gilt für alle Oberflächen

Entfernen Sie auftretende Verschmutzungen möglichst sofort. Oft sind dann keine Reinigungsmittel nötig. Am besten geht es mit handwarmen Wasser und einem weichen, feuchten Tuch. Reiben Sie anschließend die Oberflächen trocken.

Ansonsten reinigen Sie die Oberflächen nur mit haushaltsüblichen wasserlöslichen Reinigungsmitteln oder Küchenreinigern. Verwenden Sie keine scharfen Flüssigreiner sowie schleifende oder scheuernde Reinigungsmittel! Auch Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind zur Reinigung der Küchenoberflächen ungeeignet und schaden mehr als sie nutzen.

Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Mikrofasertüchern, da diese unterschiedlichste Oberflächenstrukturen aufweisen und zu Schäden an den Fronten führen können.

Bitte benutzen Sie keinen Dampfreiniger und entfernen Sie stehendes Wasser, Wasserdampf und kondensiertes Wasser sofort, da dies zu Quellungen führt und die Möbel zerstört.

Sorgen Sie dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche, am Besten zwischen 40 – 65 % (relative Luftfeuchtigkeit) liegt. Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2 – 3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Übrigens fühlen Sie sich bei dieser relativen Luftfeuchtigkeit am wohlsten.

❖ **Schrankinnenreinigung**

Die Innenreinigung der Schränke, Fachböden, Schubkästen und aller Einbauteile geschieht ebenfalls mit wasserfeuchtem Tuch oder Lederlappen, evtl. mit etwas Zusatz von Spiritus. Auch flüssige Haushaltsreiniger (Glasreiniger) können verwendet werden. Nach dem Reinigen sollte stets mit einem flauschigen Tuch trocken gewischt werden.

Arbeitsplatten

❖ **Arbeitsplatten mit Schichtstoff-Oberflächen**

Arbeitsplatten mit Schichtstoff-Oberflächen sind sehr harte Kunststoff-Oberflächen, die im Möbelbau verwendet werden.

Einige Regeln sollten Sie trotzdem beachten, um keine Enttäuschung zu erleben.

Die Arbeitsplattenfläche ist feuchtigkeitsunempfindlich. Bei sachgemäßer Montage sind Ausschnitte, Eckverbindungen kurzzeitig feuchtigkeitsunempfindlich. Wasserablagerungen an Ausschnitten, vorderen Plattenunterkanten und Arbeitsplatten-Eckverbindungen sind kurzfristig zu entfernen.

Arbeitsplatten mit strukturierter Oberfläche sind kurzfristig bis 180°C wärmebeständig, dagegen sind Platten mit hochglänzender glatter Oberfläche kurzfristig nur bis 120°C wärmebeständig. Heiße Öltöpfe oder leer gekochte Pfannen werden heißer und führen zu Schäden. Deshalb grundsätzlich Topfuntersatz verwenden.

Schneiden sollten Sie nicht auf der Arbeitsplatte, sondern auf einem Schneidebrett. Ein Abstellen, bzw. Hinwegziehen von größeren Gegenständen mit rauer Abstellfläche (z.B. Keramikschüsseln und Töpfe) sollte vermieden und auf eine Unterlage gestellt werden. Trotz hoher Kratzfestigkeit lassen sich Kratzer sonst nicht vermeiden. Gebrauchsspuren (Kratzer u. a.) lassen sich auch bei aller Vorsicht nicht vollkommen vermeiden und berechtigen nicht zur Reklamation.

Holzkanten an Arbeitsplatten sind naturgemäß weniger hart und sollten vor Zerkratzen und stehendem Wasser geschützt werden. Wasserrückstände an Flächen und Unterkanten sind regelmäßig zu entfernen. Bei Beschädigungen müssen diese schnellstens nachlackiert werden, da es sonst zu Schäden am Holz kommt.

Möbelpolituren und wachshaltige Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden. Es bilden sich sonst unhygienische Schmutzschichten.

Reinigen Sie regelmäßig mit schonenden Mitteln – keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



Wichtig ist das Nachspülen mit warmem oder heißem Wasser und das Nachtrocknen um Schlieren zu vermeiden.

Hartnäckige Verschmutzungen an Schichtstoffoberflächen mit „Feinpore“ können mit einer Handbürste und handelsüblichem Spülmittel gereinigt werden. Ein Nachwaschen mit klarem Wasser und ein Nachtrocknen sind erforderlich.

❖ **Arbeitsplatten in Granit / Granit sandgestrahlt**
(Arbeitsplatten, Einsatzteile, Rückwände)

Das Naturprodukt Granit ist ein Steinkonglomerat in verschiedenen Farben, von unterschiedlicher Struktur und Körnung. Deshalb können an den Plattenoberflächen matte Flecken, Vertiefungen und feine Fugen auftreten, die nicht auspoliert werden können.

Die Materialoberfläche der Platten hat von Natur aus feinste Fugen und wird daher zur Verbesserung der Feuchtigkeits- und Fleckenbeständigkeit mit einer Imprägnierung behandelt, welche die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Fett, Öl und andere haushaltsübliche Flüssigkeiten sollten Sie sofort entfernen, damit diese nicht aufgesaugt werden und bleibende Flecken hinterlassen.

Die Oberflächenimprägnierung ist dauerhaft. In den seltensten Fällen ist es notwendig nach einigen Monaten diese Behandlung zu wiederholen. Ein geeignetes Pflegemittel kann über Ihren Handelspartner angefordert werden. Heiße Töpfe grundsätzlich auf einen Topfuntersatz abstellen, um Rissbildung zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Kratzern sollte beim Schneiden und Abstellen von großen Keramik- und Steingutgeschirr immer eine Unterlage verwendet werden.

Alle oben genannten Eigenschaften und Merkmale sind naturbedingt, also keine Mängel!

Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel am besten. Anschließend die Flächen trocken abwischen.

Arbeitsplatten in Granit sandgestrahlt:

Ergänzend zu den Arbeitsplatten in Granit, haben sandgestrahlte Oberflächen keine Imprägnierung. Flecken von Ölen oder Fetten können nicht entfernt werden.

❖ **Arbeitsplatten in Massivholz**

Massivholz-Arbeitsflächen werden werkseitig mehrfach mit einem Spezialöl behandelt. Dieses Öl dringt tief in das Holz ein und bildet somit auch einen Oberflächenschutz. Außerdem ist es biologisch und physiologisch unbedenklich.

Reinigung von leichten Verschmutzungen mit Wasser und einem weichen Küchenschwamm.

Entfernungen von normalen Verschmutzungen durch Verwendung von Wasser unter Zusatz von Spülmitteln.

Behandlung von hartnäckigen Flecken mit Schleifschwamm (P180) oder Schleifpapier (P240) erfordert ein Nachölen mit Pflegemittel.

Feuchtigkeit (stehendes Wasser, feuchter Schwamm) auf der Fläche und insbesondere den Stoßfugen ist unverzüglich zu entfernen.

Trotz der geölten Oberflächen können farbintensive Gemüse, Gewürz; Fruchtsäfte, rohes Fleisch, etc. Flecken verursachen. Ein sofortiges Abwischen ist daher von Vorteil. Alle Flächen sind leicht zu reinigen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Zur Reinigung und zum Schutz der Oberfläche sollte diese von Zeit zu Zeit behandelt werden. Hierzu empfehlen wir ein Pflegeset mit Holzpflegeöl.

Sollten die Arbeitsflächen nach längerem Gebrauch unansehnlich werden, so kann diese laut Anleitung im Pflegeset nachbehandelt werden. Bei Verwendung der Pflegeöle sind die Hinweise des Herstellers zu beachten.

Für Schneidarbeiten ist ein separates Schneidebrett zu verwenden.

Heiße Töpfe dürfen nicht direkt aufs Holz gestellt werden!