

Damit Sie sich auch nach Jahren noch an Ihrer schönen Küche erfreuen können, haben wir einige Pflegetipps für Sie zusammengestellt.



Allgemeine Hinweise

Unabhängig vom Material, ob es sich also um Holz, Kunststoff oder Lack handelt, dürfen keine scharfen Reinigungsmittel verwendet werden. Zu scharfen Reinigungsmitteln gehören u. a. solche, die einen hohen Säureanteil enthalten oder selbstreinigende Wirkungen versprechen bzw. eine scheuernde Wirkung zeigen. Daneben sind Reinigungsmittel mit leichtflüchtigen Lösungsmitteln, darunter auch Glasreiniger, nicht zu empfehlen. Die Oberflächenbeschichtung der Fronten kann angegriffen werden und langfristige Schäden verursachen. Bitte verwenden Sie keine Möbelpolituren oder Wachse, da diese ungeeignete Lösungsmittel enthalten können und einen schmutzbringenden Film erzeugen. Die Oberflächen der Möbel sollten nicht mit Dampfreinigern behandelt werden. Scheuernde Putzlappen sind zu vermeiden, dazu zählt auch die Rückseite eines haushaltsüblichen Abwaschschwammes, weil dadurch Kratzer verursacht werden. Alle Flächen werden generell vollflächig und nur mit nicht scheuernden Haushaltsreinigern unter Zugabe von Wasser gereinigt. Fleckenrückstände können mit einer heißen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Spülen- oder Handwaschbürste, sogenannte Nagelbürste, abgebürstet werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmen Wasser abwaschen und mit einem Tuch, optimal ist ein Fensterleder, trockenreiben um Schlierenbildungen zu verhindern.

Melaminharzbeschichtete Front

Für die Reinigung dieser Produkte genügt eine warme, schwache Seifenlauge mit einem handelsüblichen, nicht scheuernden Reinigungsmittel. Ebenso eignet sich für die Reinigung auch Wasser mit Spiritus. Anschließend sollte man mit einem Tuch alles trockenreiben, um Schlierenbildungen zu verhindern.

Oberflächen mit Laminat

Dabei ist besonders auf den Verschmutzungsgrad zu achten. Bei leichten Verschmutzungen ist es ausreichend, mit einem feuchten, weichen Tuch die Oberfläche abzuwischen und diese danach trocken zu reiben. Eine weiche Nylonbürste und eine Mischung aus Wasser und Haushaltsreiniger kommen bei stärkeren Verschmutzungen zum Einsatz. Bei hartnäckigen Verschmutzungen helfen verdünnter Spiritus oder Waschbenzin. Ihr Wasser ist kalkhaltig und es gibt unschöne Ränder? In dem Fall können Sie getrost auf die altbewährten Reiniger wie Essig oder Essig-Essenz zurückgreifen. Sie helfen dabei, Laminat wieder in altbewährtem Glanz erstrahlen zu lassen. Eine professionelle Reinigung ihrer Küche schließt mit einer Nachbehandlung mit einem milden Haushaltsreiniger ab. Das Trockenreiben versteht sich dabei von selbst.

Hochglanzlackfronten

Bei der Oberfläche des Hochglanzmaterials können durch Behandlung mit lösungsmittelhaltigen Reinigern Spannungen auftreten, die zu einer feinen Rissbildung führen. Reinigen Sie diese Fronten deshalb nur mit Seifenwasser und einem weichen Tuch. Feine Kratzer können mit Autopolitur wegpoliert werden.

Holzfronten

Die Pflegeleichtigkeit von Holz zeigt sich auch in der Reinigung. Es reicht aus, die Holzteile mit einem feuchten und weichen Tuch in Maserrichtung und ohne Druck zu wischen. Anschließendes Trockenreiben wird unbedingt empfohlen. Fettrückstände können mit einem milden Seifenwasser entfernt werden. Farbabweichungen an Holzoberflächen sind natürlich und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Edelstahloberflächen

Bei Edelstahloberflächen empfiehlt sich der Gebrauch von speziellen Reinigungs- und Pflegemitteln. Diese sind auch bei uns erhältlich. Bitte beachten Sie hier die Benutzungshinweise des Pflegemittelherstellers.

Spülen aus Edelstahl

Die tägliche Pflege mit handelsüblichen Spülmitteln und speziellen Pflegemitteln verleiht Ihrer Spüle einen seidenmatten Glanz und eine Oberfläche, die Wasser abperlen lässt. Beim ersten Gebrauch zeigen sich auf der hochreinen Oberfläche leichte Kratzspuren. Die seidenmatte Oberfläche entsteht erst nach 2-4 Wochen.

Griffe

Nickelhaltige Oberflächen reagieren empfindlich auf Essig- und Zitronensäure. Die Reinigung kann mit haushaltsüblichem Geschirrspülmittel erfolgen. Aluminium-, Chrom- und goldfarbene Griffe haben einen Oberflächenüberzug, der durch zu scharfe Reinigungsmittel beschädigt werden kann. Die Folge ist eine Verfärbung des Griffes.

Arbeitsplatten

Hochdruck-Schichtstoffplatten (HPL) bzw. Möbel, die mit ihnen ausgerüstet sind, brauchen wegen ihrer widerstandsfähigen und hygienischen dichten Oberfläche keine besondere Pflege. Das gilt in der Regel auch für alle strukturierten Oberflächen. Pflegemittel sind überflüssig. Möbelpolituren und wachshaltige Reinigungsmittel füllen die Poren der strukturierten Oberflächen und können sich so mit der Zeit zu einer klebrigen, unschönen und schmutzbindenden Schicht entwickeln; sie dürfen deshalb nicht verwendet werden. Die HPL-Oberfläche soll zwar regelmäßig gereinigt werden, aber mit schonenden Mitteln. Bei besonders starken Verschmutzungen können spezielle Reinigungsmittel notwendig werden, die ätzend, lösungsmittelhaltig oder brennbar sind. Hier sollten sie unbedingt die Gebrauchsanleitung lesen und die Räume ausreichend belüften. Auf keinen Fall aber sollten zur Reinigung scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel (Scheuerpulver, Stahlwolle) verwendet werden. Die Arbeitsplatten – Eckverbindung, also der Teil, an dem zwei Arbeitsplatten aneinander stoßen, ist zwar wasserdicht verleimt und versiegelt, es kann jedoch stehendes Wasser eindringen. Achten Sie darauf, Flüssigkeiten sofort von der Fuge zu entfernen und auch keine feuchten Lappen auf der Fuge liegen lassen. Besonders das Abstellen von elektrischen Geräten, wie Kaffeemaschinen, Wasserkochern und Toastern, kann sich negativ auf die Arbeitsplatte auswirken. Die Fuge wird größeren Belastungen ausgesetzt, was zu Schäden führen kann. Die Unterseite der Arbeitsplatte ist durch eine besondere Beschichtung versiegelt. Extreme Belastungen, wie z. B. durch Dampf über Geschirrspülmaschinen, können diese Beschichtung verletzen. Achten Sie gemäß Herstellerempfehlung darauf, den Geschirrspüler nach Ablauf noch ca. 1 Stunde geschlossen zu halten, damit der Dampf nicht direkt auf die Arbeitsplatte trifft. Küchenarbeitsplatten sind sehr widerstandsfähig, jedoch nur bis zu einem bestimmten Temperaturbereich. Belasten Sie Ihre Arbeitsplatten nicht durch heiße Töpfe oder Ähnliches. Für das Schneiden mit Messern wird dringend empfohlen, eine Unterlage zu benutzen, z. B. ein Holzbrett.

Glasarbeitsplatten

Leichte Verschmutzungen mit angefeuchtetem Mikrofasertuch oder Fenstertuch entfernen. Wird das Tuch nur leicht angefeuchtet, ist ein Nachwischen in der Regel nicht notwendig. Fingerabdrücke und leichte Fettspuren können durch das Aufsprühen von Glasreiniger mit haushaltsüblichen Mitteln, wie zum Beispiel Essigreiniger leicht entfernt werden. Massive fettige Verkrustungen zum Beispiel im Kochbereich sollten mit einem wenig abrasiven Schwamm (Badezimmerschwamm – blaue Seite), Wasser und haushaltsüblichen Reinigern, zum Beispiel Geschirrspülmittel oder Allzweckreiniger entfernt und anschließend nachgetrocknet werden. Bei besonders hartnäckigen, eingetrockneten Verschmutzungen kann ein unter leichtem Druck aufgetragener Ceranfeld – Reiniger in Verbindung mit den oben genannten Reinigungsmethoden angewandt werden. (Bitte nur Markenmittel mit geringer Abrasivität verwenden.)