

PFLEGEHINWEISE

DAMIT SIE LANGE ZEIT FREUDE AN IHRER KÜCHE HABEN...

Die hochwertigen Oberflächen einer Küche sind grundsätzlich sehr pflegeleicht. Um den Wert und die Lebensdauer Ihrer neuen Küche über viele Jahre zu erhalten, sollten Sie diese trotzdem regelmäßig und vor allen Dingen richtig pflegen.



Arbeitsplatten sollten grundsätzlich **nicht** als Schnittflächen benutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material, also auch im harten Schichtstoff-Belag, Kerben hinterlassen können.



Heiße Töpfe, Pfannen oder andere heiße Gegenstände dürfen **nicht** auf der Arbeitsplatte oder auf der Spüle abgestellt werden. **Verwenden Sie immer einen Topfuntersatz!**



Es sollten möglichst Baumwolltücher (**keine Mikrofasertücher!**) verwendet werden. Die Baumwolltücher müssen vorher gründlich gereinigt werden.



Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Das Schieben über die Arbeitsplatte kann daher leicht Kratzer verursachen.



Grundsätzlich gilt: Stehende Flüssigkeiten auf Arbeitsplatten, insbesondere auf Leimfugen, müssen **sofort** entfernt werden.



Bitte verwenden Sie **auf gar keinen Fall** Glasreiniger, da diese lösemittelhaltige Substanzen enthalten.





Essigreiniger, Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis sind zur Reinigung der Oberflächen ebenfalls **nicht** geeignet.



Nach dem Kochen sollten feucht gewordene Möbelteile **unbedingt** trockengeputzt werden, um spätere Quellschäden zu vermeiden.

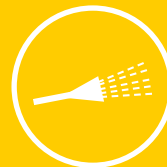


Glänzende und lackierte Fronten **dürfen nicht trocken gereinigt werden**. Die Verwendung von schleifenden Reinigungshilfen (Mikrofasertücher, Scheuerschwämme etc.) können zu erhöhter Bildung von Kratzern führen und sind kein Reklamationsgrund.

Verwenden Sie daher am besten ein staubfreies, feuchtes **Fensterleder**, welches schonend reinigt und auch zum anschließenden Trocknen geeignet ist.



Betreiben Sie Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster **nicht** unter den Wandschränken. Der austretende Dampf sowie die Temperatur können auf Dauer die Möbel beschädigen.



Benutzen Sie **niemals** einen Dampfreiniger zur Reinigung der Fronten oder anderer Holzteile (Küchenteile).



Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. **20 Minuten nach Ablauf des Programms**, damit der Dampf nicht die angrenzenden Möbelteile beschädigen kann. Lassen Sie den Geschirrspüler **niemals** offen stehen.



Backofentüren sollten ebenfalls **nicht** zu Lüftungszwecken schräg gestellt werden.



Schalten Sie beim Kochen **unbedingt** das Dunstabzugsgerät ein und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Handbüchern.