

Pflege von Arbeitsplatten

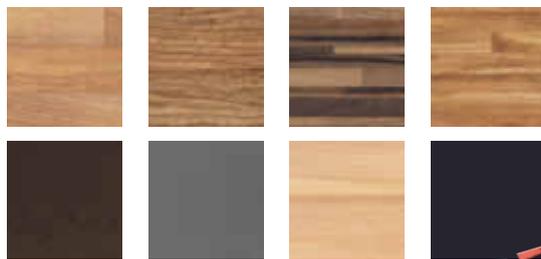
Leichte Gebrauchsspuren sind normal.

Alle Arbeitsplatten sind Qualitätsprodukte namhafter deutscher und österreichischer Hersteller. Generell sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte selbst im harten Schichtstoffbelag Spuren hinterlassen. Das Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen, direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsplatte, ist zu vermeiden! Trotz geringfügiger Gebrauchsspuren auf den Arbeitsplatten, die sich bei der Benutzung einstellen, bleibt die Qualität unserer Arbeitsplatten erhalten.

Bitte verwenden Sie stets einen Topfuntersatz!

Obwohl mit einem hochwertigen Lack geschützt, sind die Holzleimer erfahrungsgemäß empfindlicher als die Arbeitsplattenoberfläche. Sie sollten daher sorgfältiger vor Kratzern und stehendem Wasser geschützt werden. Direkte Hitzeeinwirkung am Umleimer und auf den Fugen der Plattenverbindungen vermeiden. Wasserrückstände schnellstens mit einem trockenen Tuch entfernen!

Hochglänzende und supermatte Arbeitsplattenoberflächen bestechen durch ihre außergewöhnliche Optik. Berücksichtigen Sie bitte, dass auf diesen glatten Oberflächen eine verstärkte Gebrauchsspurenbildung auftreten kann.



Druck- und Satzfehler vorbehalten! Der Inhalt dieser Ratgeber-Fibel ist natürlich nur ein Auszug aus einem viel umfangreicheren Thema und stellt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Unser Möbelix Service!

- Finanzierung
- Planung
- Lieferung & Montage
- Altmöbelrücknahme
- Transporterverleih
- Dauertiefstpreise

Unsere Fachverkäufer beantworten Ihnen bezüglich der Pflege Ihrer Kücheneinrichtung gerne alle weiteren Fragen!



MÖBELIX

Kost' fast nix!



Ratgeber

Küchen- Einrichtung

Pflegehinweise Einbaugeräte:

Technische Fachbegriffe:

Wie Leichtreinigungssystem, activClean, Aktivkohlefilter, Pyrolyse, Katalyse usw. gibt es unendlich viele, sie hier zu erklären würde zu weit führen. Daher raten wir Ihnen, die Bedienungs- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller genauestens zu lesen und zu beachten.

Dampf und Hitze vermeiden!

Kochen stets mit Dunstabzugsgerät!

Zum Schutz Ihrer Möbel vor Dampf, Feuchtigkeit und Hitze bieten verschiedene Hersteller Schutzabdeckungen an, die bereits werkseitig montiert oder vom Monteur angebracht werden. Lassen Sie Dampf und Hitze aus Elektroküchengeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- oder Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken!

Dampfschwaden bewirken das Aufquellen der Möbelteile.

Vermeiden Sie das leichte Schrägstellen der Herdklappe oder der Geschirrspülerklappe zu Lüftungszwecken, da die ausströmende Wärme, zu Feuchtigkeit, Hitzeschäden oder Quellungen an den angrenzenden Möbelteilen führen kann.

Beim Kochen stets das Dunstabzugsgerät einschalten!



Glaskeramik-Kochfelder

Reinigung ist der beste Schutz!

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 (zB. 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!



Pflegehinweise Geschirrspüler

Nach Spülvorgang nicht sofort öffnen!

Nach Ablauf des Spülprogrammes sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden, da sonst - durch den heraus-tretenden Wasserdampf - Schäden an den darüber ange-brachten Arbeitsplatten und nebenstehenden Möbeln entstehen können.

Nach Programmende kondensiert der Wasserdampf an den Innenwänden und läuft ab. Nach ca. 30 Minuten können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen.

Lesen Sie bitte hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers.

Einbauspülen und Herdmulden

Keine scheuernden Mittel verwenden!

Einbauspülen, Herdmulden sowie alle nicht genannten Artikel aus rostfreiem Stahl pflegen Sie am besten mit einem Schwamm oder einem Vließ Tuch unter Verwendung von Spülmittel oder mit den bekannten Spezialpflege-mitteln (Edelstahlreiniger, Metall-Polish).

Flugrost (oxydierte Eisenpartikel - zB. Eisenspäne nach Neuinstallation von Wasserleitungen) sollten sofort mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernt werden.

Bei Einbauspülen aus anderen Materialien wie Porzellan, Kunststoff, Acryl-Keramik sowie bei Edelstahlspülen milde Spül- oder Reinigungsmittel verwenden.

Scheuernde Reinigungsmittel schaden nur!

Beachten Sie bitte, dass die Bildung von Gebrauchsspuren und feinen Kratzern durch harte Gegenstände möglich ist, aber nicht zu einem Qualitätsverlust dieser sehr beanspruchten Einbauspülen führt.

Bitte beachten Sie außerdem die speziellen Pflegehinweise der Hersteller!

