

PFLEGEHINWEISE

Küchenarbeitsplatten

Pflege | Reinigung | Imprägnierung

Tipps und Hinweise zur Pflege von Arbeitsplatten aus Ceramic

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Ihre neue Küchenarbeitsplatte ist nicht nur ein optisches Highlight, sondern auch äußerst praktisch und sehr pflegeleicht. Damit sie Ihnen auch in vielen Jahren noch so gefällt wie heute, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Reinigung

Die tägliche Reinigung / Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit einem ungefärbten Glasreiniger und einem weichen Mikrofasertuch. Trockene Tücher können in Verbindung mit Sand Kratzer hinterlassen, weshalb sie nicht verwendet werden sollten. Für kalkhaltige Ablagerungen und Schmutz, der sich bei täglicher Reinigung nicht entfernen lässt, verwenden Sie bitte Haushaltsmittel auf Essigbasis und die weiche Seite eines Scheuerschwammes. Eintrocknete Lebensmittelreste oder andere ähnliche Rückstände sollten zunächst mithilfe eines Kunststoff- oder Holzschabers versucht werden zu entfernen. Eventuell entstehender Metallabrieb kann mit einer z. B. Ceran & Edelstahl – Scheuermilch und der weichen Seite eines Scheuerschwammes entfernt werden. Fett, Öl und Wachs können mit organischen Lösungsmitteln entfernt werden. Es sollte auch regelmäßig die Gesamtfläche der Arbeitsplatten gereinigt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Erscheinungsbild gewahrt, z. B. für Bereiche unter Kaffeemaschine oder Mikrowelle. Verwenden Sie keine Wachse, ölhaltige Seifen oder Poliermittel. Einige handelsübliche Reinigungsprodukte enthalten diese Bestandteile. Die Produkte bilden nach einiger Zeit einen Film, der sich negativ auf die Erscheinung der Arbeitsplatten auswirkt.

Wichtig: Die Endreinigung sollte immer mit sauberem, klarem Wasser (ohne Spülmittel, etc.), sowie einem Mikrofasertusch erfolgen.

Fleckschutz

Ceramic ist nicht porös, schädliche Substanzen wie Bakterien, Pilze oder Schimmelerreger können deshalb nicht in die Oberfläche eindringen. Eine Imprägnierung ist nicht erforderlich und kann unter Umständen sogar zu einer Beschädigung der Oberfläche führen.

Die optimalen Reinigungs- und Pflegeprodukte erhalten Sie bei uns!

Täglicher Gebrauch | Hitzebeständigkeit

Bitte benutzen Sie Ihre Ceramic-Arbeitsplatte nur als Arbeitsfläche. Eine Zweckentfremdung z.B. als Sitz- bzw. Stehfläche kann zu Folgeschäden führen. Um Schäden durch thermische Schocksituationen komplett auszuschließen, sollten Töpfe, Pfannen und sonstiges Kochgeschirr nicht direkt von der Kochstelle auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Wir empfehlen, immer geeignete Topfuntersetzer zu verwenden. Ceramic hat eine sehr schlagfeste Oberfläche. Trotzdem sollten Schläge und Stöße an Ecken, Kanten, Schrägen, Ausschnitten usw. unbedingt vermieden werden, um Abplatzungen zu vermeiden.

Oberfläche

Strukturierte Oberflächen unserer Ceramic-Arbeitsplatten sind kratz- und schnittfest bei einer Mohshärte von 8. Metallische Messerklingen können dem Material nichts anhaben. Vermeiden Sie bitte den Einsatz von keramischen Messern. Diese haben eine ähnliche Härte wie die Arbeitsplatte, was zu Kratzspuren führt. Materialien in einer polierten Oberfläche sind deutlich empfindlicher. Wir empfehlen jedoch, immer geeignete Schneiduntersetzer für Ihre Arbeiten zu benutzen. Dadurch vermeiden Sie die Entstehung vorzeitiger Gebrauchsspuren.

Wenn Sie unsere Hinweise beachten, werden Sie an der Optik und Funktionalität Ihrer Arbeitsplatte lange Jahre Ihre Freude haben.