

Allgemeine Benutzungs- und Pflegehinweise - Küchen und Möbel

- Spanplatten sind nicht wasserfest und schwellen bei längerem Kontakt mit Feuchtigkeit an. Die Fuge zwischen Plattenoberfläche und Kunststoffkante oder auch die Verbindungsfuge zwischen Küchenarbeitsplatten kann nicht zu 100% wasserdicht realisiert werden. Deshalb ist es wichtig, dass keine Pfützen oder nasse Tücher längere Zeit auf diesen Fugen liegen bleiben.
- Die Oberfläche von beschichteten Platten (Dekorspanplatten) sollte nicht mit übermäßig scheuernden Tüchern (z.B. Kochtopfchwamm mit Stahlwolle) oder Putzmitteln mit Scheuermittel (z.B. cif) gereinigt werden, da die Oberfläche sonst poliert wird und leicht glänzend werden kann. Bitte nur mit sanftem Druck arbeiten und nicht auf kleiner Fläche reiben. Spezielle Oberflächen wie Hochglanz-Acrylfronten oder tiefmatte Nanobeschichtungen sind besonders anfällig für Scheuermittel – verwenden Sie nur ein weiches, feuchtes Baumwolltuch und Wasser oder falls vorhanden die mitgelieferten Reinigungsmittel und -tücher.
- Dichtungsfugen aus Silikon sollten nicht mit Mikrofasertüchern gereinigt werden. Unter dem Mikroskop betrachtet sehen diese Tücher aus wie die raue Seite eines Klettverschlusses: Millionen mikroskopisch kleiner Fasern stehen hervor und können die Oberfläche des Dichtstoffes zerkratzen, sodass dieser brüchig wird. Dadurch kann die Dichtheit nicht mehr garantiert werden und es kann sich leichter Schimmel festsetzen. Sollte sich eine Silikon - Dichtungsfuge lösen muss diese sofort ersetzt werden, bevor Wasser in die Fuge eindringen kann.
- Küchenarbeitsplatten aus Dekorspanplatten sind nicht Hitzefest. Bitte stellen Sie keine heißen Töpfe direkt auf die Plattenoberfläche.
- Platten und Küchenspülen aus Synthetikstein/Steinimitaten (Corian, Plexicor, Silgranit etc.) sind zwar widerstandsfähiger als beschichtete Spanplatten, aber nicht vergleichbar mit Naturstein. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen und das Material ist nicht hitzeresistent genug, um eine heiße Pfanne zu verkräften (auch wenn mancher Hersteller dies bewirbt)
- Wir versuchen bei Küchenplanungen stets zu vermeiden, dass sich Küchenoberschränke nahe der Herdplatte befinden. Sollte es unvermeidbar sein treffen wir entsprechende Vorkehrungen (z.B. eine Aluminiumleiste an der Unterkante). Allerdings kann auch der von einem Wasserkocher/slowcooker aufsteigende Dampf mit der Zeit in die Platte eindringen. Bitte achten Sie darauf, dass diese im Betrieb nicht dauerhaft unter Oberschränken stehen bleiben.
- Glaskeramik – Kochfelder, Backrohre und andere Küchengeräte haben eigene Pflegevorschriften, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind. Bitte lesen Sie sich diese durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Sie finden die Kontaktdaten zu den Kundendiensten verschiedener Hersteller auf unserer website.
- Holz ist ein Naturprodukt. Farbe, Maserung und Textur der Oberfläche können deshalb variieren und sich auch im Laufe der Zeit leicht verändern. Direkte Sonneneinstrahlung oder UV- Licht lassen das Holz besonders schnell nachdunkeln.
- Holz ist lebendig. Größere Schwankungen der Luftfeuchtigkeit können dazu führen, dass Massivholz eintrocknet oder anschwillt. Durch innere Spannungen können sich größere Platten auch wölben, biegen oder verdrehen. Bitte achten Sie darauf, dass sich die relative Luftfeuchte stets in einem Bereich zwischen 40-60% bewegt und nicht starken Schwankungen unterliegt.
- Kleinere Dellen in rohen Massivhölzern können oft beseitigt werden, indem ein Tropfen warmes Wasser auf die frische Delle getropft wird – hier gilt: je früher, desto besser. Nach etwa einer halben Stunde Einwirkzeit sollte das Holz leicht angeschwollen sein und die Oberfläche kann mit feinem Schleifpapier (P220) in Holzfaserrichtung glatt geschliffen werden.
- Bei Fettflecken auf rohem Massivholz so schnell wie möglich Löschpapier auflegen und wirken lassen. In den meisten Fällen wird das Fett fast vollständig aufgesaugt.
- Möbelstoffe und Kunstlederflächen dürfen nicht mit chemischen Reinigungsmitteln oder Polituren gereinigt werden.