

Tipps zur täglichen Pflege Ihrer PICCANTE Küche

A. Schränke und Fronten

Bitte verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für die jeweiligen Materialien nach Herstellerangaben geeignet sind. Ungeeignet zur Pflege sind in jedem Fall sämtliche Reinigungsmittel die Ammoniak, Alkohol, Bleich- oder Scheuermittel sowie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen (auch keine Reinigungsmittel auf Nitrobasis).

Verschüttetes sollte nicht in Kontakt mit der Oberfläche bleiben, sondern sofort abgewischt werden.

Werden Arbeitsplatte oder Türen Hitze oder starker Feuchtigkeit ausgesetzt, steigt das Risiko, dass sie die Feuchtigkeit aufnehmen und anschwellen. Daher empfehlen wir, keine Geräte wie z.B. Kaffeemaschinen oder Wasserkocher unter Oberschränken oder in Schränken aufzustellen, da ansonsten der Dampf zur Unterseite des Schrankkorpus und zu den Türen hochzieht. Ebenfalls sollten Sie die Türen des Geschirrspülers nicht sofort öffnen, nachdem das Spülprogramm beendet ist.

Dampfstrahler sind zur Reinigung der Küchenfronten und Schränke ungeeignet.

1. Holzfronten und andere Holzoberflächen (z.B. Schrankkorpusse, Regale und Schubladen)

Wir empfehlen, Holzfronten und andere Holzoberflächen immer in Holzfaserrichtung abzuwischen (möglichst mit einer leicht feuchten Bürste), damit der Schmutz aus den Poren herausgewischt werden kann. Danach sollte die Front mit einem weichen Lappen sorgfältig abgetrocknet werden.

Möbelpolituren und Wachs sind zur Pflege nicht geeignet. Polituren können ungeeignete Lösungsmittel oder Farbzusätze enthalten. Bitte beachten Sie daher die Angaben des Herstellers.

Holz ist ein natürliches Material und seine Farbe kann sich mit der Zeit verändern. Helle, lackierte Oberflächen haben auch eine bestimmte Tendenz, mit dem Alter zu vergilben, je nachdem wie sehr sie Licht ausgesetzt waren.

2. Folien- und Kunststofffronten

Je nach Verschmutzungsgrad sollten Sie ein geeignetes Reinigungsmittel, mit wenig Wasser verdünnt, auf die Front auftragen. Entfernen Sie die Reinigungsmittelreste anschließend mit reinem Wasser und wischen Sie die Tür trocken.

3. Lackfronten

Reinigen Sie die Lackfronten mit einem feuchten Ledertuch.

4. Samtmatte Oberflächen

Flecken von stark gefärbten Substanzen und Flüssigkeiten sollten Sie möglichst schnell mit Wasser, bei Bedarf unter Zugabe eines für dieses Material geeigneten Reinigungsmittels, abwaschen. Eingedrungene oder eingetrocknete Flüssigkeiten lassen sich nur noch begrenzt entfernen.

Fleckenrückstände und hartnäckige Fälle können mit einer 30%-igen, heißen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Nagelbürste ausgebürstet werden. Anschließend die Seifenreste mit lauwarmen Wasser abwaschen und die Front mit einem Fensterleder trocken reiben.

Gefärbte Reiniger nicht unverdünnt oder konzentriert einzusetzen, da gefärbte Mittel ebenfalls Rückstände hinterlassen können. Die Lackoberfläche ist nicht gegen Verdünnungen, Nagellackentferner oder unverdünnten Spiritus beständig.

5. Reinigen des Unterschrankbodens von Eckschränken

Drehboden hochschieben, Trägerbolzen herausnehmen, Drehböden nach oben schieben, Bolzen in obere Rohrbohrung eindrücken. Nach der Reinigung Drehböden wieder in die Ausgangsposition bringen.

B. Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatten sind hitzebeständig nach EN 438. Heiße Töpfe oder Pfannen können zu Schäden führen. Deshalb verwenden Sie bitte grundsätzlich einen Topfunter-
satz. Schneiden Sie bitte nicht auf der Arbeitsplatte, sondern auf einem Schneidbrett. Trotz der hohen Kratzfestigkeit der Arbeitsplatten lassen sich Kratzer sonst nicht vermeiden

Bei Fugen in der Arbeitsplatte besteht das Risiko, dass sich Flüssigkeit in die Oberfläche eindringen könnte und ein Aufquellen der Arbeitsplatte verursachen. Um dies zu vermeiden, alle verschütteten Flüssigkeiten sofort von der Arbeitsoberfläche abwischen.

1. Laminierte Arbeitsplatten

Für die tägliche Reinigung laminiertes Arbeitsplatten einfach ein feuchtes Tuch und ggf. mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine Reiniger einsetzen, die Scheuermittel, Ammoniak oder Bleichmittel enthalten. Die Arbeitsplatte mit einem trockenem, sauberen Tuch trocken reiben.

Damit beim Einsatz von Geschirrspülern kein Wasserdampf unter die Arbeitsplatte gelangt und Quellschäden verursacht, empfehlen wir, nach Beendigung des Spülprogramms das Gerät ca. 30 min. geschlossen zu halten.

2. Arbeitsplatten aus Massivholz

Die Platten sind mit einem lebensmittelfreundlichen Öl behandelt. Vor Gebrauch die Platte reinigen und mit Öl (Speiseöl) einreiben und mind. 24 Std. einziehen lassen.

Das Holz muss regelmäßig nachgeölt werden, insbesondere nach gründlichem Reinigen durch Abbürsten mit Reinigungsmitteln. Die Platte muss beim Einölen trocken sein. Erwärmtes Öl dringt tiefer in das Holz ein.

C. Kunststoffspülen und sonstige Kunststoffteile

1. Kunststoffspülen

Kunststoffeinbauspülen sind aus einem sehr hochwertigen und widerstandsfähigen Kunststoff gefertigt. Sie sind unempfindlich gegen Hitze (180 Grad Celsius) und den täglichen Alltagsbelastungen gewachsen. Zur Pflege der Oberfläche können die im Haushalt üblichen Spül- und Reinigungsmittel verwendet werden, ausgenommen Scheuermittel. Hartnäckige Verschmutzungen können mit Spülmaschinenpulver entfernt werden. Kalkablagerungen von hartem Wasser lassen sich mit Essig bzw. Kalkentfernern beseitigen. Obwohl das Material resistent gegen alle im Haushalt üblichen Chemikalien ist, empfehlen wir, diese nach Gebrauch sofort auszuspülen.

2. Sonstige Kunststoffteile

Schubkästen, Besteckeinsätze, Einlegschalen, Drehböden, Schütten, Kunststoffprofile, Kühl- und Gefriergeräte können mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden. Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden

D. Cerankochfelder

Bitte achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel im Kochbereich anbrennen. Entfernen Sie diese ggf. schnellst möglich mit einem feuchten Tuch. Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können Sie mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel entfernen. Metallisch glänzender Topfabrieb oder andere hartnäckige Verschmutzungen wie Kalk- und Wasserflecken können Sie mit einem speziellen Reinigungsmittel für Cerankochfelder entfernen. Festgebrannte Reste können Sie am besten mit dem Rasierklingschaber entfernen.

E. Edelstahl

Normale Verschmutzungen können Sie mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln entfernen. Danach mit heißem Wasser abspülen und trockenreiben. Für hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir, ein Edelstahlpflegemittel zu benutzen. Dieses schützt zusätzlich durch einen wasserabstoßenden Schutzfilm. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden

F. Wartung beweglicher Teile

Scharniere, besonders bei häufig benutzten Türen, sollten ein- bis zweimal im Jahr geölt werden. Das gilt auch für andere Funktionsbeschläge mit Stahlgelenken. Alle beweglichen Kunststoffteile sind wartungsfrei.