

Massivholz und Furniere

Eigenschaften

Holz ist ein Stück gewachsene Natur. Baumstämme, die zu Massivholz oder Furnieren verarbeitet werden, sind sehr unterschiedlich in Farbe und Struktur. Wuchsbedingte Farb- und Strukturunterschiede wird es immer geben. Selbst bei Zuschnitten aus einem Stamm lassen sich Abweichungen nicht vermeiden. Auch nach der Verarbeitung lebt Holz weiter. Je nach Lichtverhältnissen und Holzart können Veränderungen eintreten. Diese naturbedingten Unterschiede sind Merkmale für echtes Holz. Bei der Kombination von Massivholz mit Furnieren, oder bei der Kombination von Nachbildungen mit Echtholz ergeben sich Farbabweichungen, die unvermeidbar sind.

Gebrauchs-, Reinigungs- und Pflegehinweise

Die Oberflächen, Griffe, Knöpfe und Reling dürfen auf keinen Fall mit aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. Nitroarten) behandelt werden, da diese eine Beschädigung verursachen können.

Auch Wachs darf nicht verwendet werden, da dieser die Oberfläche verändert. Beschädigungen durch zu häufiges oder zu heftiges Reinigen sind zu vermeiden.

Kunststoff-Oberflächen

Die Kunststoff-Oberflächen von Einbauküchen, sowohl außen wie innen, sind pflegeleicht und zur Reinigung mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch abzuwischen und anschließend sofort trockenzureiben.

Keine nassen Tücher verwenden!

Kompetenz in Küchen.

Lack-Oberflächen

Lack-Oberflächen sind mit einer hochwertigen Zwei-Komponenten-Lackierung in unterschiedlichen Glanzgraden versehen. Sie sind pflegeleicht und zur Reinigung, sowohl außen wie innen, mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch abzuwischen und anschließend sofort trockenzureiben.

Keine nassen Tücher verwenden!

Holz-Oberflächen massiv oder furniert

Die Holz-Oberflächen sind mit einer hochwertigen Zwei-Komponenten-Lackierung in unterschiedlichen Glanzgraden versehen. Diese schützt die wertvollen Holzfronten vor Kochdünsten. Bei normalem Gebrauch können Fette nicht in das Holz eindringen und Farbveränderungen verursachen.

Die Holz-Oberflächen sind pflegeleicht. Verschmutzungen lassen sich in der Regel sowohl außen wie innen, mit einem leicht feuchten Tuch beseitigen.

Bitte sofort nachtrocknen, insbesondere bei den Rändern bei Rahmentüren!

Bei Eindringen der Feuchtigkeit kann die Oberfläche zerstört werden. Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen wie Fettrückstände, Filzschreiber oder ähnliches, eignet sich Spiritus, welcher mit Wasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen ist.

**Wir empfehlen für alle Oberflächen den Reiniger „Universal-Stein“, zu beziehen über: Zielinsky, Barkensweg 50, 26670 Uplengen, Telefon 04956-9188-0
www.universalstein.com**

Innenausstattung

Die Oberflächen der Innenausstattung sind pflegeleicht und durch abwischen mit einem leicht feuchten, lederartigen Tuch zu reinigen.

Nasse Tücher vermeiden!

Milde Reinigungsmittel lösen Fettrückstände. Aggressive Reinigungsmittel mit Kratz- und Scheuerwirkung, Lösungsmittel (Nitroarten) und Polituren dürfen nicht verwendet werden.

Kunststoff-Arbeitsplatten

Arbeitsplatten sind durch Abwischen mit einem feuchten Tuch und anschließendes sofortiges Trockenreiben zu reinigen.

Aggressive Reinigungsmittel mit Kratz- und Scheuerwirkung, Lösungsmittel (Nitroarten) dürfen nicht verwendet werden. Hartnäckige, angetrocknete Nahrungsmittelreste dürfen nicht durch „Kratzen“ entfernt werden. Diese können mit einem feuchten Tuch eingeweicht und anschließend durch Abwischen beseitigt werden.

Es ist zu beachten, dass kein Wasser auf den Verbindungsstellen/Schnitten der Arbeitsplatten stehen bleibt. Genauso sollte kein Wasser an der Vorderkante der Arbeitsplatte herunter laufen, da die Platte dann von unten aufquellen kann, wenn sie nicht trocken gewischt wird.

Bei Arbeitsplatten mit Massivholz- oder Kunststoffkanten ist ebenfalls darauf zu achten, dass kein Wasser auf der Kante stehen bleibt und in die Nahtstelle eindringen kann.

Heiße Töpfe und Pfannen dürfen nicht direkt ohne Unterlage auf der Arbeitsplatte abgestellt werden, sondern nur auf Topfuntersätzen oder Abstellbrettern.

Kompetenz in Küchen.

Elektro-Kleingeräte wie Toaster, Teekessel, Kaffeeautomaten, Wasserkocher, Grillgeräte etc. können bei Überhitzung dieser Geräte nach unten eine Beschädigung der Arbeitsplatte bewirken. Überhitzungen daher bitte vermeiden.

Ebenso dürfen diese und weiter Geräte mit Wärmeentwicklung nicht unterhalb der Hängeschränke oder in Rolloschränken betrieben werden. Hier können die Möbel Schaden nehmen bzw. ein Brand entstehen.

Die Arbeitsplatte ist nicht als „Schneidbrett“ zu benutzen, da das Schneiden diese zerstören kann. Bitte Schneidbretter verwenden.

Es empfiehlt sich, nach Beendigung des Spülvorgangs die Klappe des Geschirrspülautomaten erst nach ca. 15 Minuten zu öffnen. Bei sofortigem Öffnen muss die Klappe ganz geöffnet werden, damit der Wasserdampf nicht nur oben, sondern auf der ganzen Frontfläche des Geschirrspülers austreten kann und die Arbeitsplatte nicht beschädigt.

Arbeitsplatten aus Naturstein

Alle von uns gelieferten Platten sind mit einer Imprägnierung versehen, die ein Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz in den Stein verhindern soll.

Diese Imprägnierung sollte regelmäßig aufgefrischt werden (ca. 1x im Jahr), da die Wirkung mit der Zeit nachlässt und dann Verschmutzung in den Stein eindringen kann.

Die tägliche Reinigung der Platte sollte mit Lithofin Wischpflege erfolgen, da z.B. Spülmittel die Imprägnierung ablösen.

Bei Beckenunterbauten darf die Dichtungsfuge zwischen Becken und Arbeitsplatte nicht abgedeckt werden (z.B. durch einen Spül-Lappen), so dass Feuchtigkeit mit der Zeit wegtrocknen kann. Genauso sollte die Edelstahl-Siebschale nur kurzzeitig aufgelegt werden, da auch hierdurch die Feuchtigkeit darunter gehalten wird. Ansonsten kann es zu Schimmelbildung kommen.

Arbeitsplatten aus Cristalite

Keine heißen Töpfe oder heißen Küchengeräte auf Cristalite stellen!

Benutzen Sie dafür bitte hitzebeständige Untersetzer.

Keine scharfen Reiniger verwenden, die Ameisen- oder Zitronensäure beeinhaltent!

Normale Verschmutzung lässt sich mit Wasser, Spülmittel und einem Wischtuch reinigen. Metallabrieb (durch Topfböden, Besteck,..) lässt sich mit Wasser, Scheuermilch und einem Wischtuch reinigen. Andere Flecken (z.B. Ölfarben, Tusche, Kugelschreiber) lassen sich mit Spiritus und einem Stofftuch reinigen. Kalkflecken lassen sich mit Essigreiniger entfernen.

Einsatz von Dunstabzugshauben

Der Einsatz einer Dunstabzugshaube ist für jede Küche empfohlen.

Falls vorhanden, sollte die Dunstabzugshaube beim Kochen, Backen und Braten ständig auf der notwendigen Schaltstufe benutzt werden, zum Abzug des Dampfes und der Kochdünste.

In einer Küche ohne Dunstabzugshaube muss ein gleichwertiger Effekt auf anderem Wege sichergestellt werden, um eine Beschädigung der Küche zu verhindern.

Zu beachten ist, dass Feuchtigkeit in einem Küchenraum oder ein falsches Raumklima die Küchenmöbel beschädigt (z.B. aufquellen, verziehen, schwinden usw.)

und dass die Bildung von Schweißwasser aus dem gleichen Grund verhindert werden muss.

Die Metallfettfilter sollten alle 2 Wochen im Geschirrspüler gereinigt werden.

Bei diesem Spülvorgang dürfen sich nur die Metallfettfilter in der Maschine befinden.

Nach einiger Zeit können sich diese reinigerbedingt verfärben. Dies ist normal.

Backöfen und Einbauherde

Backöfen und Einbauherde haben eine aktive innere Gehäusekühlung mit Hilfe eines Lüfters. Dieser kann nach dem Backvorgang noch ca. 30 Minuten nachlaufen, um die Wärme abzuführen und eine Überhitzung zu vermeiden.

Dieser Vorgang darf auf keinen Fall z.B. durch Abschalten der Sicherung unterbrochen werden, da sonst das Gerät zerstört werden kann. Ebenso muß die Türe des Gerätes geschlossen bleiben, da ansonsten die Wärme Schaden an den Möbelteilen verursachen kann.

Kühlschränke

Die Kühlschrank-Tür sollte immer gut verschlossen sein und nur für kurze Zeit geöffnet werden, um eine starke Vereisung an der Rückwand zu verhindern.

Es ist darauf zu achten, dass das Loch in der Rückwand oberhalb der Gemüseschalen nicht verstopft, da sich ansonsten Wasser am Boden des Kühlschranks sammeln kann. Schlimmstenfalls läuft dieses vorne über und beschädigt den Möbelboden unterhalb des Kühlgerätes.

Cerankochfelder

Zuerst alle groben Verschmutzungen von der Ceran-Kochfläche mit einem Reinigungsschaber entfernen. Einige Tropfen eines geeigneten Reinigungsmittels auf die kalte Ceran-Kochfläche geben. Mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch verreiben.

Danach die Ceran-Kochfläche naß abwischen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Sollten versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie oder auch Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heißen Ceran-Kochfläche aufschmelzen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone wegschieben. So können Oberflächenschäden vermieden werden.

Cerankochfelder

***Auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden.
Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner vermeiden.***

Um Kratzer auf der Ceran-Kochfläche zu vermeiden, sollten Töpfe und Pfannen einen glatten, unbeschädigten Boden haben.

Oberflächen aus Lack/Chrom

Oberflächen niemals scheuern, sondern Lack- und Chromteile mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Tuch säubern.

Spülen aus Edelstahl

Die Oberfläche ist porenfrei. Schmutz dringt nicht ein. Die Reinigung erfolgt mit Edelstahl-Reiniger, z.B. Stahlfix.

In seltenen Fällen kann sich auf der Oberfläche Flugrost aus der Wasserleitung absetzen. Dieser ist sofort zu entfernen. Bitte danach den Perlator der Wasserarmatur reinigen.

Spülen aus Keramik

Die Oberfläche ist porenfrei. Schmutz dringt nicht ein, sondern sitzt nur auf der Glasur und ist dadurch besonders einfach zu entfernen. In der Regel mit einfachem Spülmittel.

Bitte beachten: Bei zu starken Stößen (z.B. Topf rutscht aus der Hand und schlägt aus einiger Entfernung auf der Spüle auf) kann die Oberfläche irreparabel beschädigt werden!

Spülen aus Verbundwerkstoff (Cristalite, Fragranit, Silgranit)

Achtung: keine heißen Töpfe oder heißen Küchengeräte auf Cristalite stellen!

Benutzen Sie dafür bitte hitzebeständige Untersetzer. Keine scharfen Reiniger verwenden, die Ameisen- oder Zitronensäure beeinhaltet!

Normale Verschmutzung lässt sich mit Wasser, Spülmittel und einem Wischtuch reinigen. Metallabrieb (durch Topfböden, Besteck, ...) lässt sich mit Wasser, Scheuermilch und einem Wischtuch reinigen. Andere Flecken (z.B. Ölfarben, Tusche, Kugelschreiber) lassen sich mit Spiritus und einem Stofftuch reinigen. Kalkflecken lassen sich mit Essigreiniger entfernen.

Oberflächen aus Edelstahl

Die Reinigung erfolgt mittels Edelstahlreinger ohne Scheueranteile, z.B. Hotrega.

Für Anregungen oder Fragen: info@gerard-kuechen.de

Kompetenz in Küchen.

Besuchen Sie uns: Mo – Fr 9 bis 18 Uhr · Sa 9 bis 13 Uhr

www.gerard-kuechen.de