

Allgemeine Pflegehinweise

Verwenden Sie generell keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel, keine Polituren, Wachse, Lösungsmittel, Dampfreiniger oder Nitro- und Kunstharzverdünnungen, um den Schutz gegen Wasser und Wasserdampf nicht zu beeinträchtigen. Ebenfalls sollten Sie auf die Verwendung von Microfasertüchern verzichten. Auch für ihre Küche gelten die Empfehlungen für das Raumklima von 18-23° (Raumtemperatur und 40- 60% Luftfeuchtigkeit. Beachten Sie insbesondere die beim Kochen entstehenden Dämpfe. Verwenden Sie daher während des Kochens die Dunstabzugshaube bzw. achten Sie auf ausreichend Belüftung. Zusätzlich sind Lack- und Eigengerüche normaler Bestandteil der eingebauten Produkte. Deren Wahrnehmung kann von unterschiedlicher Dauer sein und ist von den raumklimatischen Umständen und der Häufigkeit der Lüftungen und Schranköffnungen abhängig. Öffnen Sie den Geschirrspüler immer erst etwa 30 Minuten nach Beendigung des Programms, da ansonsten Hitze und Dampf austreten, welche die Fronten auf Dauer beschädigen können.

Pflege von Küchenschränken

Verwenden Sie zur Reinigung von Schränken, Fachböden und Schubkästen ein leicht feuchtes Tuch in Verbindung mit flüssigem Haushalts- oder Glasreiniger. Anschließend wischen Sie die Flächen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie die Verwendung zu nasser Tücher, da so Wasser in Fugen eindringen und das Holz aufquellen lassen kann. Zusätzliche sollten Sie die Schränke regelmäßig öffnen und intensiv lüften, damit durch Kochdünste und Kochrückstände entstandene Gerüche minimiert werden.

Pflege von Griffen bei Küchenschränken

Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen oder aluminiumschädigenden Substanzen sowie keine Essigreiniger oder stahlhaltigen Reinigungsmittel. Dies kann zur Bildung von nicht mehr entfernbaren Flecken führen.

Pflege von Holzfronten in Küchen

Verwenden Sie auch hier ein leicht feuchtes Tuch und wischen Sie in Holzfaserrichtung über die Fronten um eventuelle Verschmutzungen aus den Poren zu entfernen. Reiben Sie anschließend die gereinigten Flächen mit einem weichen

Tuch trocken. Verunreinigungen sollten Sie generell nicht antrocknen lassen und sofort entfernen. Verwenden Sie auch hier keine zu nassen Tücher. Nach dem Kochen sollten Sie die durch den Dampf entstandene Feuchtigkeit von den Fronten wischen.

Pflege von Kunststofffronten in Küchen

Verwenden Sie zur Reinigung haushaltsübliche Mittel. Wir empfehlen ein weiches Tuch, handwarmes Wasser und etwas Spülmittel. Verzichten Sie auf polierende Reinigungsmittel oder harte Schwämme, sowie auf lösungsmittelhaltige Reiniger und Dampfreiniger.

Pflege von Hochglanz - Küchenfronten

Hochglänzende Flächen dürfen nicht trocken gereinigt werden. Verwenden Sie keine schleifenden Reinigungsmittel (Vorsicht, hierzu gehören auch Mikrofasertücher). Wir empfehlen die Verwendung eines staubfreien, feuchten Fensterleders. Bitte beachten Sie, dass feine Kratzspuren auf den Hochglanzeffekt zurückzuführen sind und daher keinen Reklamationsgrund darstellen.

Pflege von Küchenfronten aus Glas

Vermeiden Sie wie auch bei anderen Glasflächen Stoßbelastungen wie z. B. durch Geschirr oder Kochutensilien. Verwenden Sie zur Reinigung haushaltsübliche Glasreiniger und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in die Griffbohrungen. Zusätzlich sollten Sie auf die Verwendung von polierenden Reinigungsmitteln, harten Schwämmen, lösemittelhaltigen Reinigern und Dampfreinigern verzichten.

Pflege von Küchen - Arbeitsplatten aus Holz

Verwenden Sie die Arbeitsplatte nicht als Schnittfläche. Messer, Steingutgeschirr und schwere bzw. scharfkantige Gegenstände können Kratzer verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung feuchte und weiche Putztücher ohne Schleifmittel. Zur Vermeidung von irreparablen Hitzeschäden sollten Sie kein heißes Kochgeschirr direkt auf die Arbeitsfläche stellen. Verwenden Sie hierzu geeignete Untersetzer. Zusätzlich sollten große Mengen Wasser direkt entfernt werden. Stehendes Wasser kann in die Fugen eindringen und das Holz aufquellen lassen. Bitte beachten Sie, dass die Vorderkante aufgrund ihrer Exposition am meisten strapaziert wird. Der erhöhte Abrieb stellt hier keinen Qualitätsmangel dar.

Pflege von Küchen - Arbeitsplatten aus Stein

Verwenden Sie zur Reinigung nur feuchte und weiche Putztücher ohne Schleifmittel. Achten Sie stets auf die direkte Entfernung von Flüssigkeiten oder Essensresten. Auch wenn die Oberfläche von Steinplatten weitestgehend kratztest ist, sollten Sie nicht direkt auf der Oberfläche schneiden. Auch bei Steinplatten

verwenden Sie bitte einen geeigneten Untersetzer für heiße Töpfe und Kochutensilien, um die Oberfläche vor Hitzeschäden zu schützen. Bitte beachten Sie auch hier, dass die Vorderkante aufgrund ihrer Exposition am meisten strapaziert wird. Der erhöhte Abrieb stellt hier keinen Qualitätsmangel dar.

Pflege von Keramik Arbeitsplatten in der Küche

Auch für die Reinigung von Keramikarbeitsplatten verwenden Sie lediglich ein feuchtes, weiches Putztuch ohne Schleifmittel. Entfernen Sie auch hier zeitnah stehende Flüssigkeiten und Essensreste. Auch Keramik ist weitestgehend kratz- und hitzebeständig. Wir empfehlen dennoch die Verwendung von Schneidebrettern und geeigneten Untersetzern. Bitte beachten Sie auch hier, dass die Vorderkante aufgrund ihrer Exposition am meisten strapaziert wird. Der erhöhte Abrieb stellt hier keinen Qualitätsmangel dar.

Pflege von Beschlägen in der Küchenausstattung

Zusätzlich gilt es regelmäßig die Beschläge zu ölen und nachzuziehen.

Tischlerei Jenewein
Gewerbepark 9, 6142 Mieders
Tel.: +43 (0) 5225 6990
Fax: +43 (0) 5225 62090-10
E-Mail: info@tischlerei-jenewein.at

TISCHLEREI **GMBH**
JENEWEIN
HOLZ . WOHNEN . LEBEN
