

Materialien und Oberflächen

Reinigung und Pflege

Für alle Oberflächen gilt, dass auftretende Verschmutzungen möglichst sofort zu entfernen sind.

Grundsätzlich reicht es, wenn Sie die Möbelteile mit einem feuchten Leder abwischen. Nur wenn die Verschmutzung etwas hartnäckiger ist, sollte ein mildes Reinigungsmittel zum Einsatz kommen. Wichtig: Wischen Sie mit einem saugfähigen Vlies gründlich nach, damit keine Reinigungsreste auf der Oberfläche verbleiben. Dies könnte zur Schlierenbildung führen. Anwendung und Dosierung des Reinigungsmittels sind nach Herstellervorschrift auszuführen. Für die Herstellerangaben können wir keine Garantie oder Gewährleistung übernehmen.

Das sollten Sie vermeiden, um unliebsame Überraschungen zu erleben:

1. Auf keinen Fall sollten Sie zum Reinigen und Trockenwischen das gleiche Tuch oder Leder verwenden. Schmutzrückstände, die im Reinigungstuch verbleiben, können beim Trockenreiben zu Kratzern führen.
2. Es dürfen keine Reiniger verwendet werden, die Scheuermittel enthalten. Sie zerstören die Oberflächen aller Möbel und Metallelemente, die in einer Küche vorhanden sind.
3. Beim Reinigen sollte nicht mit starkem Andruck gearbeitet werden, da es zu Glanzgradveränderungen kommen kann. Diese beeinträchtigen die Oberflächenwirkung.
4. Stehendes Wasser ist in einer Küche zu vermeiden. Sie sollte daher nach allen Spül- und Kocharbeiten kontrollieren, ob sich Wasseransammlungen gebildet haben, damit Quellungen durch eindringende Feuchtigkeit vermieden werden können.

Es gibt Reinigungsmittel, die zum Säubern einer Warendorf Küche nicht geeignet sind: Sie enthalten Salmiak, Aceton, Trichlorethan, ölhaltige Polituren, Nitroverdünnung, Kunstharzverdünnung. Wachs und Scheuermittel schaden ebenfalls der Oberfläche, weil sie den Oberflächenschutz angreifen oder einen schmutzbringenden Film erzeugen.

Was ist zu tun, wenn ein unbekanntes Reinigungsmittel eingesetzt wird? Reinigen Sie auf alle Fälle immer eine Probefläche auf einer Frontinnenseite oder an einer anderen nicht direkt einsehbaren Stelle. So vermeiden Sie unliebsame Überraschungen durch Abstumpfung oder Abrieb. Hinweise zum Betrieb und Pflege der Geräte entnehmen Sie bitte den Herstellerprospekten. Für Flächen und Griffe aus Edelstahl empfehlen wir das Pflegemittel Neoblank, das bei unseren Händlern erhältlich ist. Bei der Reinigung von Edelstahl und Aluminium sollte darauf geachtet werden, dass die dafür eingesetzten Reinigungstücher nicht für andere Aufgaben benutzt werden. Ansonsten kann es durch Abrieb von anderen Flächen zu Fremdrost an den Edelstahl-Flächen und Griffen Ihrer Küche kommen.

Weitere Hinweise zur Reinigung und Pflege entnehmen Sie bitte unserer „Pflege- und Bedienungsanleitung“.