

Das Schüller Pflege-Einmaleins: Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben!

So bleibt Schönes schön. Sie haben sich für eine hochwertige Küche aus unserem Hause entschieden, die sehr pflegeleicht ist. Und damit der Wert Ihrer neuen Traumküche über die Jahre erhalten bleibt und Sie lange Freude an ihr haben, ist eine unkomplizierte, aber richtige Pflege unerlässlich. Generell ist in Sachen Pflege anzumerken, dass scharfe und scheuernde Putzmittel sowie Polituren, Lösungsmittel und wachshaltige Reiniger zur Reinigung sämtlicher Küchenoberflächen ungeeignet sind. Auch empfiehlt es sich, feuchte Oberflächen, die z.B. durch zu nasse Spültücher oder durch Dampfschwaden beim Kochen entstehen können, zu vermeiden. Am besten, Sie halten alle Flächen stets möglichst trocken und nehmen zu viel Nässe umgehend mit einem trockenen Tuch auf.

Reinigung von Schränken, Schubelementen & Auszügen.

Zur Reinigung des „Innenlebens“ Ihrer Küchenmöbel verwenden Sie einfach ein mit einem milden handelsüblichen Flüssigreiniger angefeuchtetes Tuch und wischen die gereinigten Flächen am besten gleich mit einem weichen trockenen Tuch nach, um so zu verhindern, dass Wasser in die Fugen eindringt, was zu unschöner Quellung führen kann. Da unsere Schränke sehr dicht schließen, empfiehlt es sich auch, sie in regelmäßigen Abständen zu öffnen und den gesamten Küchenraum kräftig durchzulüften - so können lästige Gerüche in den Küchenmöbeln vermieden werden.

Pflege von massiven oder furnierten Holzfronten.

Die Pflege von Massivholz-Fronten ist denkbar einfach, da die Oberfläche mehrfach versiegelt ist. Am besten arbeiten Sie bei der Reinigung mit einem nebelfeuchten weichen Tuch in Richtung der Holzmaserung, um so eventuelle Verschmutzungen leichter aus der Struktur zu lösen. Am besten die Front im Anschluss gleich gründlich trockenreiben, damit in den Profilen, Ecken sowie an den Rändern keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Starke Verunreinigungen, z.B. Spritzer aus dem Kochbereich, sollten Sie sofort nach deren Entstehen entfernen und nicht antrocknen lassen. Während des Kochens ist es ratsam, stets

das Dunstabzugsgerät eingeschaltet zu lassen bzw. anderweitig für eine ausreichende Belüftung des Küchenbereichs zu sorgen, um zu starke Feuchtigkeitsbildung auf den Holzoberflächen zu vermeiden, die zu unschönen Quellschäden führen kann.
nach oben

Das Reinigen von Kunststoff-Fronten.

Alle mit Kunststoff beschichteten Fronten lassen sich problemlos mit milden haushaltsüblichen Flüssigreinigungsmitteln pflegen, z.B. mit einem weichen Tuch und lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel. Achten Sie bitte darauf, keine scheuernden Reiniger, harten Schwämme oder Bürsten zu verwenden. Ebenso sind Reiniger, die Lösemittel enthalten sowie Dampfreiniger zur Pflege ungeeignet.
nach oben

So pflegen Sie hochglänzende Fronten.

Das Wichtigste vorneweg: Lackierte und hochglänzende Fronten sollten niemals trocken gereinigt werden. Ebenso ist von der Verwendung von scheuernden Schwämmen oder Mikrofasertüchern abzuraten, da diese unschöne Kratzer entstehen lassen können. Zur einfachen Pflege empfiehlt sich ein sauberes, leicht feuchtes Fensterleder, mit dem Sie die Fronten reinigen und im Anschluss daran gleich trockenreiben können.
nach oben

So bleibt Ihre Arbeitsplatte lange schön.

Generell sollten Arbeitsplatten nicht als direkte Schnittfläche oder zum Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen genutzt werden. Auch ist es wichtig, Ihre Arbeitsplatte vor zu großer Hitzeeinwirkung, z.B. durch Toaster, Raclette- oder Tischgrill-Geräte etc., und vor stehendem Wasser zu schützen. Daher größere Wasserrückstände am besten gleich mit einem trockenen Tuch entfernen und heiße bzw. stark erwärmte Küchengeräte auf einem Brett oder Untersetzer, aber nicht direkt auf die Arbeitsplatte ablegen.
nach oben

MEHR ZUM THEMA

PRODUKTE

- **creativ**
- **next125**

- next line