



# Pflegetipps

..damit Ihre Küche auch noch in 10 Jahren glänzt wie neu

---

## Arbeitsplatten

### Allgemeines

Grundsätzlich sollten Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen genutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material Kerben hinterlassen können. Stellen Sie keine heißen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte. Verwenden Sie dafür geeignete Untersätze. Überschüssiges Wasser oder sonstige Flüssigkeiten sollten umgehend entfernt werden.



### Schichtstoff-Arbeitsplatten

Verschmutzungen können mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (jedoch keine Scheuermittel) entfernt werden. Mit warmem oder heißem Wasser nachspülen und anschließend nachtrocknen.

### Massivholz-Arbeitsplatten

Massivholz-Arbeitsplatten werden werkseitig mit einem Spezialöl behandelt. Dieses Öl dringt tief in das Holz ein und bildet einen Oberflächenschutz. Trotz der geölten Oberfläche können farbintensive Gemüse, Gewürze, Fruchtsäfte, rohes Fleisch etc. Flecken verursachen. Ein sofortiges Abwischen ist daher von Vorteil. Leichte Verschmutzungen können mit einem weichen Küchenschwamm und Wasser entfernt werden. Bitte keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### Granit-Arbeitsplatten

Zur Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel am besten. Fett und säurehaltige Fruchtsäfte können bei längerer Einwirkung Flecken verursachen und sollten daher umgehend entfernt werden.

### CORIAN-Arbeitsplatten

Zur Reinigung eignen sich Seifenlauge, Wasser und ein weicher Schwamm am besten. Gelegentlich können Sie die gesamte Oberfläche mit Reinigungsvliesen kreisend behandeln, mit klarem Wasser nachspülen und trockenreiben. Benutzen Sie bitte keine fett-oder wachshaltigen Reinigungsmittel.

### Schnell-Info für Arbeitsplatten:

- nicht als Schnittflächen nutzen
- keine heißen Gegenstände direkt auf die Arbeitsplatte stellen
- Fett, Fruchtsäfte, farbintensive Gemüse, Gewürze, rohes Fleisch etc. können Flecken verursachen
- keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden