



Pflegetipps

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

Zubehör

Allgemeines

Das A und O für die Reinigung und Pflege der Küchenausstattung sind schonende Reinigungsmittel und -utensilien. Damit Sie hier nicht danebengreifen, liegen den meisten Zubehörartikeln Pflegehinweise der Hersteller bei. Diese Hinweise sollten Sie beachten.



Edelstahl-Flächen

Normale Verschmutzungen können Sie mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln entfernen. Danach mit heißem Wasser abspülen und trockenreiben. Für hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir, ein Edelstahlpflegemittel zu benutzen. Dieses schützt zusätzlich durch einen wasserabstoßenden Schutzfilm. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Spülen

Spülen aus Edelstahl, emailliert oder aus Kunststoff sollten Sie mit Wasser unter Zusatz eines Spülmittels reinigen. Spülen Sie anschließend mit Wasser nach und trocknen Sie die gereinigte Fläche. Hartnäckige Wasserflecke können Sie mit handelsüblichen Reinigern oder normalem Haushaltsessig entfernen.

Schubkästen & Besteckeinsätze

Schubkästen und Besteckeinsätze können Sie zum Reinigen herausnehmen. Säubern Sie diese am zweckmäßigsten mit milden Reinigungsmitteln. Hierbei bleibt bei Kunststoffteilen der antistatische Schutz erhalten. Schubkästen oder Frontauszüge aus Metall sind pulverbeschichtet und können mit den oben genannten Reinigern gesäubert werden.

Schnell-Info E-Geräte & Zubehör:

- herstellerspezifische Gebrauchsanweisungen beachten
- keine aggressiven Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme oder ungeeignete Schaber verwenden
- Spülen und Edelstahl-Flächen nach Reinigung trocken reiben
- Wasserdampf von Wasserkochern, Spül- oder Kaffeemaschinen etc. können auf Dauer Arbeitsfläche, Korpus und Front beschädigen