

Hinweise zur Pflege und Reinigung der Küche

Arbeitsplatten

Naturstein (Granit)

Die meisten Naturstein-Arbeitsplatten sind resistent gegen Säuren, die gewöhnlich in der Küche Vorkommen (Frucht-, Essig-, Wein-, Kohlensäure etc.). Das heisst, solche Säuren greifen die Politur nicht an.

Benutzen Sie Ihre Küchenabdeckung ruhig als Arbeitsfläche. Vermeiden Sie jedoch spitze Gegenstände, da ein geringer Anteil von Glimmer im Stein weniger hart sein kann als eine Messerspitze. Beim Schneiden auf Stein leiden auch die Messer.

Einzelne Glimmerteile an der Oberfläche können ausbrechen, was aber keine Minderung des Natursteins darstellt.

Vorsicht mit heissen Pfannen: Die Hitze kann Spannungsrisse verursachen.

Geschliffene Steine sind zu Beginn etwas anfälliger für Kratzer und Flecken als polierte Steine. Die feinen Kratzer verschwinden aber wieder, mit zunehmendem Gebrauch nimmt die Anfälligkeit ab.

Der Stein lebt. Er nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie wieder ab, und zwar mehr oder weniger, je nachdem wie porös der Stein ist. Dadurch dunkelt die Oberfläche im Lauf der Zeit geringfügig nach. Das Aussehen wird kräftiger, die Textur kontrastreicher.

Vor allem Fett und Öl verursachen eine starke und zum Teil anhaltende Verdunkelung. Heisses Fett dringt tief in den Stein ein. Nach dem Erkalten wird das Fett dicker und kann vom Stein nicht mehr abgegeben werden. **Das Resultat sind meist dunkle Flecken, die kaum mehr verschwinden.** Damit dies möglichst vermieden werden kann, wird die Naturstein-Abdeckung imprägniert geliefert. Trotzdem sollten Sie Öl- und Fettspritzer rasch wegwischen.

Reinigen Sie Ihren Stein mit haushaltüblichen Putzmitteln, am besten mit einem Hand-Abwaschmittel. Vermeiden Sie aggressive Mittel oder Scheuermittel. Im Normalfall genügt ein tägliches Abwischen. Sind trotz allem einmal Fettflecken entstanden, sprühen Sie K2r oder einen ähnlichen Kleiderreinigungsspray auf, lassen Sie das Pulver, das sich beim Verdunsten des Lösungsmittels bildet, über Nacht liegen und wischen Sie es am nächsten Morgen trocken weg. Wiederholen Sie nötigenfalls diesen Vorgang mehrmals.

Der Granitstein in Ihrer Küche benötigt mindestens einmal pro Jahr eine Imprägnierung, um einen langjährigen Schutz zu gewährleisten. Die Imprägnierung erfolgt mittels Steinimprägnierer und gibt dem Granitstein einen Schutz. Dieser Schutz ist insbesondere gegen Verfettung wichtig.

Einen verfetteten Stein kann man daran erkennen, dass der Granitstein schwarze Verfärbungen hat.

Zum Unterhalt gehört die Imprägnierung des Granits 1- bis 2-mal pro Jahr.

Das Mittel kann im Fachhandel bezogen werden, wir empfehlen: Hydroplex RC 250 ml

Mehr: www.naku.ch

Edelstahl (Chromstahl)

Edelstahl ist robust, leicht zu reinigen, hygienisch und dekorativ. Arbeitsplatten aus rostfreiem Stahl benötigen wenig Pflege. Zur Reinigung empfehlen wir ein weiches Tuch, milden Flüssigreiniger und heisses Wasser.

Danach mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Benutzen Sie nie abreibende Putzlappen oder Putzmittel (Scheuermittel!).

Zum Putzen empfehlen sich Haus- und handelsübliche Mittel, z.B. Essigwasser (20% Essig, 80% Wasser) oder Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst. Zahnpasta ist ein ideales Putzmittel für Verkrustungen und zur Verminderung von leichten Kratzern und Rostpartikeln. Haushalt- und Fensterreiniger sind auch gute Chromnickelstahl-Putzmittel.

Zur Pflege können Sie von Zeit zu Zeit Inox-Creme verwenden: Creme mit einem weichen, nassem Lappen auftragen, leicht verreiben, einwirken lassen und mit Wasser abspülen. Anschliessend mit trockenem Lappen polieren.

Beachten Sie bitte, dass Säuren und halogene Verbindungen (Chloride, Bromide, Jodide) die Korrosionsbeständigkeit von Chromnickelstahl verringern. Verhüten Sie Fremdstoffe (Eisenstaub, ungeeignetes Küchenwerkzeug etc.).

Für einige Spezialoberflächen (z.B. IceDesign, Polar Look ...) gelten spezielle Hinweise.

Mehr dazu finden Sie im Suter-Pflegehandbuch, das Sie hier herunterladen können:

www.suter.ch/produkte/reinigung-und-pflege

Bestellung von Reinigungsprodukten: www.inoxclean.ch

Kunstharz

Kunstharz-Arbeitsplatten bestehen aus einer Spanplatte als Trägermaterial und einer Dekorschicht aus HPL (High Pressure Laminate), die mit einem Kunststoff getränkt und unter Druck und Wärme gepresst wurde. Darüber kommt eine gefärbte oder bedruckte Dekorschicht (z.B. fotografierte Hölzer oder Natursteine) und eine transparente Schutzschicht.

HPL-Oberflächen zeichnen sich durch einen hohen Abriebwiderstand aus, sind verhältnismässig stoss- und kratzfest sowie licht- und fleckenunempfindlich. Doch sie sind weder schnittfest noch für grosse Hitze geeignet. Es empfiehlt sich, immer einen Untersetzer zu verwenden, wenn man heisse Pfannen oder Hitze erzeugende Geräte wie elektrische Kochtöpfe oder Fritteusen auf die Oberfläche stellt.

Benutzen Sie zur Reinigung handelsübliche Hand-Abwaschmittel und keine scheuernden Mittel. Eingetrockneter Schmutz auf der Arbeitsplatte lässt sich am besten entfernen, indem Sie ein schäumendes Putzmittel auftragen und kurz einwirken lassen. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche nach der Reinigung trocken ist und kein Wasser in Ecken und an den Rändern bleibt. Auch die beste Fuge kann im Lauf der Zeit durchlässig werden.

Glaskeramik

Allgemeines

Glaskeramik ist sehr widerstandsfähig und hält bei sachgemässer Behandlung allen Beanspruchungen im Haushalt stand. Dennoch ist sie nicht unzerbrechlich. Spitze oder harte Gegenstände, die auf das Kochfeld fallen, können dieses beschädigen. Sandkörner, pulverförmige Reinigungsmittel oder beschädigte Topfböden können Kratzer verursachen.

Kalkränder von übergekochtem Wasser können mit Essig entfernt werden. Zucker kann heisse Glaskeramik-Flächen angreifen, vor allem wenn Zuckerreste an einem Pfannenboden haften.

Angebranntes, Spritzer oder Übergekochtes sofort mit speziellem Glasschaber lösen bzw. abkratzen. Doch Vorsicht: Ein Glasschaber ist praktisch, aber nicht unproblematisch! Der Schaber entfernt die Markierungen mit. Bei hartnäckigen Verschmutzungen und Verkrustungen verwenden Sie besser spezielle Glaskeramik-Reiniger.

Küchenfronten

Nie mit Dampf!

Verwenden Sie auf keinen Fall Dampf-Reinigungsgeräte - egal aus welchem Material Ihre Küchenfront besteht! Der Dampf kann in feine Ritzen (z.B. Kratzer im Lack) eindringen und Schäden verursachen. Er kann auch dazu führen, dass sich Platten verziehen.

Lackierte Holzfronten

Eine Lackschicht schützt Fronten aus Massivholz oder Furnier gegen Fettspritzer oder Wasserdampf. Der Schutz ist allerdings nicht mehr absolut gewährleistet, wenn die Lackschicht rissig wird.

In der Regel sind die Lackschichten über dem Holz sehr dünn und sollten vorsichtig behandelt werden. Allzu „gute“ Pflege (z.B. mit Mikrofasertüchern) kann bedeuten, dass der Lack nach einiger Zeit bis auf das blanke Holz durchgescheuert wird. Es genügt, die Holzfronten mit einem leicht feuchten, weichen Lappen abzureiben und anschliessend abzutrocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung einer lackierten Holzfläche niemals scheuernde Mittel, salmiakhaltige Reiniger oder Nitro- und Kunstharzverdünnungen, da sie die Lackschicht massiv angreifen.

Glas und Spiegel

Die Pflege ist grundsätzlich unkompliziert, denn Glasoberflächen sind so glatt, dass sie durch einfaches Abwischen zu reinigen sind. Es empfiehlt sich, stets mit viel sauberem Wasser zu arbeiten, um einen Scheuereffekt durch Schmutzpartikel zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für die erste Reinigung nach Bauabschluss. Genauso wie Teller, Tassen und Schüsseln aus Porzellan, bei denen die Keramik-Unterseite nicht komplett beschichtet oder rau ist, hinterlassen auch pulverförmige Reinigungsmittel schnell hässliche Kratzer.

Kunstharz

Kunstharz-Fronten haben ausgezeichnete Eigenschaften in Bezug auf Kratz- und Stossfestigkeit. Sie sind mit einem Minimum an Aufwand zu reinigen, am besten mit einem feuchten Tuch, bei Bedarf unter Zusatz von etwas Hand-Abwaschmittel. Ein zweiter Reinigungsgang erhöht oft die Reinigungswirkung. Keine Scheuermittel verwenden! Mikrofaser-Reinigungstücher sind nur bedingt empfehlenswert: Bei wiederholter Anwendung können sie auf glatten Oberflächen Spuren hinterlassen.

In fast jedem Kunststoff befinden sich so genannte Weichmacher, die den Kunststoff mehr oder weniger elastisch machen. Um diese Elastizität lange zu erhalten, sollten Kunststoffe nicht mit scharfen Reinigern oder ölhaltigen Substanzen behandelt werden. Diese machen Kunststoffe auf Dauer spröde.

Schränke innen

Das Innere der Schränke ist in der Regel aus Kunstharz und damit sehr pflegeleicht. Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch, bei Bedarf unter Zusatz von etwas Hand-Abwaschmittel. Ein zweiter Reinigungsgang erhöht oft die Reinigungswirkung. Keine Scheuermittel verwenden!

Geräte

Alles über die Pflege und den Unterhalt Ihrer Küchengeräte finden Sie in den Gebrauchsanleitungen der Hersteller.

Mehr; www.miele.ch

Spülbecken

Einbauspülbecken aus Chromstahl reinigen Sie einfach mit Hand-Abwaschmittel. Spülen Sie mit heissem Wasser nach und reiben Sie die Fläche am besten sofort trocken, damit Kalk- und Rostflecken erst gar nicht entstehen. Vermeiden Sie scheuernde Mittel.

Hartnäckige Wasser- und Rostflecken lassen sich leicht mit handelsüblichen kalklösenden Reinigungsmitteln oder mit normalem Haushalt-Essig entfernen. Verkrustungen weichen Sie am besten mit einem feuchten Lappen ein. Bitte nicht versuchen, diese mit scharfkantigem Werkzeug wegzukratzen. Färbende Flüssigkeiten wie Tee oder Kaffee sofort mit Wasser nachspülen und anschliessend trockenreiben. Sollten sich dennoch Rückstände gebildet haben, warmen Essig bzw. Essigreiniger einwirken lassen und danach mit Haushaltsschwamm entfernen.

Benutzen Sie Ihre Einbauspüle nicht als Hack- oder Schneidbrett, denn daraus resultieren hässliche Kratzer. Stellen Sie schwere gusseiserne Töpfe, Pfannen oder Schüsseln mit schmiregelnden oder grobkörnigen Böden nie ungeschützt in Ihr Spülbecken oder auf Chromstahlflächen. Für heisse Töpfe oder Pfannen mit über 280° Celsius sollten Sie eine Unterlage verwenden.

Armaturen

Verchromte und farbige Oberflächen, letztere sind mit einem speziellen Lack versiegelt, sind empfindlich gegenüber kalklösenden, säure- oder alkoholhaltigen und scheuernden Reinigungs- und Pflegemitteln.

Reinigen Sie Armaturen lediglich mit Wasser unter Zusatz von Hand-Abwaschmittel und einem weichem Tuch oder Leder.

Nasse Abwaschlappen nicht über die Armatur hängen: Dies kann mit der Zeit zu Verfärbungen führen.

Die so genannten Strahlregler (Luftsprudler) von Mischbatterien sollten regelmässig gereinigt werden, damit der Wasserstrahl kräftig bleibt und sich in der Mischbatterie kein Rückstau bildet, der zum Tropfen der Armatur führen könnte. Schrauben Sie dazu den Strahlregler vorsichtig ab und legen Sie ihn einige Stunden in Essigwasser. Anschliessend die restlichen Kalkrückstände entfernen und den Strahlregler wieder aufschrauben. Vergessen Sie dabei nicht die Dichtung.

Strahlregler können so verkalkt sein, dass sie sich gar nicht mehr abschrauben lassen. Schneiden Sie in einem solchen Fall ein Drittel vom oberen Rand eines sauberen Joghurtbechers ab und füllen Sie diesen mit Essig-Essenz, so dass sich das gesamte Gewinde in der Flüssigkeit befindet. Mit einem Klebeband fixiert man den Becher am Hahn und lässt das Ganze über Nacht einwirken. Vorsicht: Die Armatur sollte dabei erkaltet sein, da kalklösende Mittel heisse Oberflächen beschädigen können.

Ausziehbare Küchenbrausen erfreuen sich steigender Beliebtheit. Sie sind sehr praktisch, wenn auch mal die Abtropffläche abgespült werden soll.

Kritisch ist allerdings, dass das Wasser unter Umständen viele Stunden im Schlauch steht, bevor damit Speisen und Getränke zubereitet werden. So können im Wasser Schadstoffe und/oder Bakterien angereichert werden. Wenn Sie Wasser zur Nahrungszubereitung verwenden wollen und es mehrere Stunden im Schlauch stand, lassen Sie vorher mindestens zwei Liter ablaufen (1/2 Minute). Zum Spülen und Waschen ist diese Massnahme nicht notwendig.

Diverses

Fugen

{Silikon-}Fugen nur mit einem Lappen reinigen, keinesfalls mit spitzen oder scharfen Gegenständen oder mit dem Fingernagel.

Gerissene Fugen müssen durch den Fachmann erneuert werden, da sonst Wasser eindringen und Schäden verursachen kann.

Fugen können reissen, wenn sich z.B. ein Unterlagsboden senkt. Dies liegt nicht in der Verantwortung des Küchenbauers und ist somit kein Garantiefall.

Beschläge

Auszugsbeschläge nicht ölen. Scharniere nicht ölen.

Durch den intensiven Gebrauch ist es möglich, dass sich mit der Zeit die Schrauben etwas lockern und einzelne Türli leicht schief hängen. Durch Anziehen der Schrauben können die Türli problemlos neu gerichtet werden. Sie können dies selbst tun oder den Fachmann kommen lassen.

Gummidichtungen

Gummidichtungen an Kühlschränken immer sauber halten. Abreiben mit einem feuchten Lappen und nach-trocknen. Einmal jährlich mit Glyzerin behandeln (in Drogerien erhältlich). Empfehlenswert ist diese Behandlung übrigens auch bei Fenster- und Türdichtungen.

Leuchtkörper

Achten Sie darauf, Halogen-Leuchtkörper beim Auswechseln nicht mit den Fingern zu berühren, sondern benutzen Sie ein weiches Tuch.