

## Reinigung und Pflege

### 1. Wie Sie die Lebensdauer Ihrer Küche verlängern können

Diese Checkliste enthält die wichtigsten Hinweise und Tipps, wie Sie die Lebensdauer Ihrer Küche verlängern können.

#### **Natur hat Charakter**

Naturmaterialien wie Echtholz oder Granit weisen natürliche Unterschiede auf, die sich im Laufe der Zeit auch verändern können. Dies sind Gütezeichen dieser wertvollen Materialien und dokumentieren deren Echtheit und Charakter. Freuen Sie sich daran!

#### **Hitze und Feuchtigkeit**

Die Hitzebeständigkeit unserer Abstellflächen liegt bei 230° C, dem nach DIN empfohlenen Wert. Dies entspricht der normalen Beanspruchung in der täglichen Küchenpraxis. Beachten Sie, dass überhitztes Kochgeschirr diese Grenze jedoch leicht überschreiten und zu Schäden führen kann. Feuchtigkeit entsteht hauptsächlich beim Kochen durch die Kuchendämpfe. Nutzen Sie beim Kochen unbedingt den Dampfzug in Ihrer Küche, da hier Dampf und Gerüche abgesaugt werden. Wir raten ausserdem dringend davon ab, zur Reinigung der Kucheneinrichtung Dampfreiniger einzusetzen. Die übermässigen Dampfentwicklungen führen zu Schäden und sind zu vermeiden.

### **Reinigung und Pflege**

#### **Kunstharz**

Wasser und Seife, Ajax Fensterreiniger oder ein mildes, flüssiges Spülmittel für Küchenfronten und Innenflächen. Bitte keine Säure, Politur, Wachs oder scharfe Putzmittel! Bei Abstellflächen Vorsicht vor überhitztem Kochgeschirr!

#### **Echtholz**

Estalin-Polish rosafarbig (in Drogerien erhältlich), mit weichem Lappen nachtrocknen. Bitte keine Säure, scharfe, körnige Putzmittel oder andere Polituren verwenden.

#### **Hochglanz**

Leichte Verschmutzung: mit feuchtem Tuch/Schwamm reinigen und trockenreiben. Normale Verschmutzung: mit flüssigem Spülmittel reinigen, evt. einwirken lassen und mit Wasser gut nachspülen. Starke Verschmutzung: mit Wasser oder organischen Lösungsmitteln entfernen. Zweikomponentenlacke sofort entfernen.

#### **Chromstahl/Emailbecken**

Spezielle Chromputzmittel oder mildes Putzmittel. Ein besonderer Tip: versuchen Sie es mit etwas Essigwasser! Anschliessend gründlich trockenreiben. Bitte keine Säure und Stahlwolle.

#### **Kunststoffbecken**

Reinigung mit leicht scheuernden Mitteln. Bei starker Verschmutzung auf nasser Spüle Geschirrwaschmaschinen-Spülmittel aufstreuen, einweichen, nachspülen. Empfohlenes Pflegemittel: Collo-Polito Pflegebalsam.

#### **Keramik/Lavastein**

Leichtes Seifenwasser oder flüssiges Spülmittel. Vorsicht: keine Säuren in die Fugen bringen und vor allzu grosser Hitze schützen (heisse Töpfe und Pfannen)!

## Reinigung und Pflege

### Corian

Das Material ist sehr pflegeleicht, doch sollte es regelmässig saubergehalten werden. Verschüttete Nahrungsmittel oder Fettflecken gleich mit Seifenlauge oder ammoniakhaltigen Reinigungsmitteln entfernen. Zu heisse Pfannen oder Backbleche nicht direkt auf die Abstellfläche sondern auf eine hitzebeständige Unterlage stellen. Hartnäckige Flecken oder Kratzer mit Scheuermittel oder ScotchBrite-Schwamm entfernen.

### Elektro-/Einbauapparate

Beachten Sie die Bedienungsanleitung der Apparatehersteller! Aussen: Reinigung mit mildem Seifenwasser.

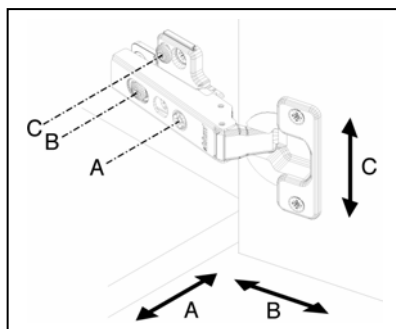
- Kochplatten: Feinkörniges Scheuermittel oder handelsübliches Spezialmittel verwenden.
- Glaskeramik: Tägliche Reinigung mit Spülmittelwasser. Stärkere Verschmutzungen mit «Sigolin Chrom für Glaskeramik». Eingebrennten Schmutz einweichen oder direkt mit Rasierklingschaber sorgfältig wegschaben (Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).
- Backofen: Innenreinigung bei normal emailliertem Backrohr mit feinkörnigem Reinigungsmittel oder Backofenspray. Bei Backöfen mit katalytischer oder pyrolytischer Selbstreinigung bitte Herstellerhinweise beachten.
- Dampfabzug: Bei sehr starker und lange andauernder Dampfeinwirkung kann es im Kantenbereich zu Schäden kommen. Wir empfehlen dringend, den Dampfabzug zu nutzen. Fettfilter aus Metall oder Schaumstoff 1x pro Monat mit heissem Spülmittel oder im Geschirrspüler waschen. Gewebefilter ca. alle 4 Monate auswechseln, nur Originalfilter verwenden!
- Kühlschrank: Periodisch abtauen. Tip: Schüssel mit heissem Wasser in den offenen Kühlschrank stellen.
- Geschirrspüler: Sieb und Filter öfter unter fliessendem Wasser abspülen. Innenreinigung: mit feuchtem Tuch abreiben. Erst 1 Std. nach Programmablauf öffnen, Dampfaustritt kann zu Schäden führen.

## Reinigung und Pflege

### Türscharniere\*

Scharniere können Sie ganz einfach selbst befestigen oder einstellen:

- Fugenverstellung durch Drehen der Schraube **A** stufenlos +/- 2 mm.
- Tiefenverstellung durch Lösen der Verstelleerschraube **B** (1 Umdrehung), Tiefenverstellung vornehmen und Schraube B wieder fixieren.
- Höhenverstellung durch Lösen der Schraube **C** (1 Umdrehung), Höhenverstellung vornehmen, Schraube C wieder fixieren.



Die Clipbefestigung erlaubt ohne Werkzeug ein einfaches Demontieren bzw. Montieren der Türe. Alle Drehpunkte sollten gelegentlich geölt werden.

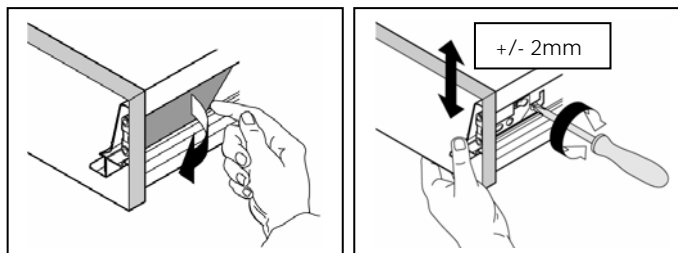
### Schubladen und Auszüge\*

Zum Aus- und Einhängen bitte wie folgt vorgehen:

1. Schublade oder Auszug bis zum Anschlag herausziehen.
2. Vorne leicht anheben, ausziehen und aushängen. Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge.

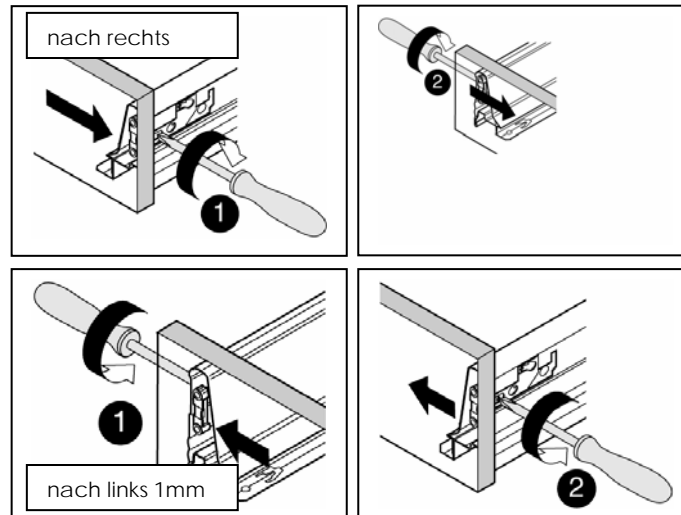
### Richten der Schubladen-/Auszugfront\*

Höhe verstellen

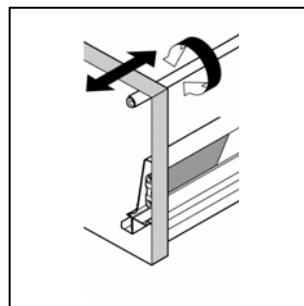


## Reinigung und Pflege

Seite verstellen



Neigung verstellen



\*Richtarbeiten an Fronten und Schubladen sind keine Garantieleistungen

## 2. Granitabdeckungen

### Der richtige Stein für Küchenabdeckungen

Einsatz von Hartgesteinen: Granit, Gneis, Basalt, Quarzit.

Eigenschaften: schnittfest und meist säurefest (aber nicht unzerstörbar!)

### Technische Eigenschaften

#### Säurefestigkeit

Zitronensäure, Milchsäure, starke Reinigungsmittel mit Zitronenlauge, eingesaugte Kalkrückstände greifen mit der Zeit ohne Nachimprägnierung den Granit an.

#### Schnittfestigkeit

Solange nicht mit der Messerspitze unter grossem Druck auf der polierten Oberfläche gekratzt wird, ergeben Messerschnitte keine Kratzer.

#### Saugfähigkeit

Selbst Hartgesteine sind porös, weshalb alle Natursteine werkseitig gegen Öl und Fett vorimprägniert werden. Die Saugfähigkeit steht in direktem Zusammenhang mit der Verschmutzung des Steins durch Öle und Fette.

## Reinigung und Pflege

### Imprägnierung

Durch die tägliche Reinigung verliert die Imprägnierung mit der Zeit ihre Wirkung, sodass nach ca. 1 Jahr eine Nachimprägnierung empfohlen wird.

Die giffreien Imprägnierungsmittel können direkt beim Steinlieferanten oder bei unserem Kundendienst bezogen werden.

### Reinigung und Pflege

Granit ist sehr widerstandsfähig und dauerhaft wie kein zweites Material und braucht grundsätzlich wenig Pflege. Je nach Steinart gibt es jedoch Unterschiede, die bei der Reinigung und Pflege zu beachten sind. Nach 1/2 Jahr benötigen die folgenden Steine eine Nachimprägnierung: Andeer, Azul Macauba, Bergeller, Calanca, Cresciano, Iragna, Legguina, Maggia, Onsernon, Serizzo Antigorio, Soglio, Verde Spluga.

### Weitere Informationen

Bruno Piatti AG  
Riedmühlestrasse 16  
8305 Dietlikon  
Telefon 01-835 51 11  
Fax 01-833 07 41