

Pflege und Reinigung

Arbeitsplatten aus Laminat Tuttocolore und Laminat Tuttocolore Touch

Benutzen Sie immer einen weichen Lappen und Flüssigreiner. Die Laminatarbeitsplatten sind äußerst praktisch, da sie beständig sind gegen Wasser, Alkohol, Öle, Fette und im Haushalt oft verwendete, übliche Reinigungsmittel. Sie sind bis zu 180° hitzebeständig, jedoch ist davon abzuraten, Töpfe direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte abzustellen, besonders die, die heisses Öl enthalten oder Kaffeekocher. Es ist ratsam, immer einen Topfuntersetzer zu benutzen. Trocknen Sie immer die Arbeitsplatte sorgfältig ab und lassen Sie niemals Wasser nach der Reinigung darauf. Ungeeignete Produkte: Scheuermittel sind zu vermeiden, da sich die Körnchen in den Poren der Laminatbeschichtung festsetzen könnten. Verwenden Sie nur bei extremen Verschmutzungen chlorhaltige, azetonhaltige oder ammoniakhaltige Reinigungsmittel, da diese sehr aggressiv auf den Oberflächen dieser Arbeitsplatten reagieren. Leeren Sie niemals diese Reiniger direkt auf die Platte, sondern immer auf einen Baumwolllappen oder ein geeignetes Reinigungstuch.

Arbeitsplatten aus Holz

Für die Reinigung der Platte sind Glasreiniger oder mit viel Wasser verdünnter Alkohol geeignet. Die Arbeitsplatten aus Holz sind bis zu 120° hitzebeständig, jedoch ist davon abzusehen, Töpfe direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte abzustellen. Das Holz kann teilweise beachtliche Unterschiede in Farbe und Maserung aufweisen. Dies sind charakteristische Eigenschaften die eine natürliche Herkunft des Materials verdeutlichen und somit eine gewünschte, ästhetische Nebenerscheinung.

Ungeeignete Produkte: Scheuermittel, die die Holzoberfläche verkratzen oder angreifen könnten, sind zu vermeiden. Kein Azeton, Chlor oder Verdüner verwenden, diese verursachen Flecken und Schäden am Holz; Aufgrund der durchgeführten Schutzbehandlung wird von der Verwendung von Möbelwachs und Möbelpolitur abgeraten, da diese den Schutzfilm beschädigen können.

Arbeitsplatten aus Stahl

Die Platte mit Wasser abspülen und einem sauberen Tuch oder Wildledertuch abtrocknen. Um eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sollten Sie spezielle Spülbecken oder Arbeitsplattenreiniger verwenden. Wenn nach geraumer Zeit ein matter Film auf dem Edelstahl erkennbar ist, so reinigen Sie die Stahlplatten immer mit „Bianco di Spagna“ (einem Reinigungsmittel mit pulverisiertem Kalziumkarbonat) und achten Sie darauf immer in Richtung der Satinierung zu reinigen. Es ist darauf zu achten, dass sich unter der Platte keine geöffneten Reinigungsmittelflaschen oder Flaschen von chemischen Produkten befinden, da deren Ausdünstungen korrosive Wirkungen an der Platte verursachen könnten. Die langfristige Ablage von Gegenständen aus verrostetem Eisen ist zu vermeiden.

Ungeeignete Produkte: Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, wird von Scheuermitteln abgeraten. Metallschwämme und stark angreifende Mittel die Chlor enthalten, wie z.B. Salzsäure und Bleichmittel sind zu vermeiden.

Arbeitsplatten aus Stahl steelmatt Bianco

Wie Arbeitsplatten aus Stahl im Allgemeinen, ist die langfristige Ablage von Gegenständen aus verrostetem Eisen ist zu vermeiden, schneiden Sie niemals direkt auf der APL oder reiben Sie nicht harte und scharfe Objekte auf der APL.

Reinigung immer in die Richtung der Satinierung. Benutzen Sie keine Scotch Brite Schwämme, sondern nur die glatte Seite. Schmutz und Kalkflecken regelmäßig entfernen mit Flüssigreiner und Microfasertücher oder nicht kratzende Schwämme.

Arbeitsplatten aus Marmor

Verwenden Sie zum Reinigen dieser Platten immer lauwarmes Wasser mit etwas neutraler Seifenlauge und einem Lappen oder Schwamm. Marmor sollte mit extremer Vorsicht gereinigt werden, da es aufgrund der porösen Oberfläche zur Absorption sämtlicher Flüssigkeiten neigt und somit zu starker Fleckbildung. Alle Poliform Platten sind mit einer fleckabweisenden und ölabweisenden Substanz behandelt aber trotzdem müssen alle säurehaltigen und farbstoffhaltigen Flüssigkeiten immer schnellstens von der Platte aufgewischt werden. Um die Widerstandsfähigkeit der Platte zu erhalten, sollte alle 2 Monate eine erneute Schicht von Marmorwachs oder fleckabweisenden Mitteln für Marmor aufgetragen werden. Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen kann „Proof Oil“ zur Reinigung der Platte verwendet werden, ein Mittel, das Poliform für Marmorplatten empfiehlt (siehe auch Kapitel „Lineare Elemente“ unter Zubehör für Marmorplatten).

Ungeeignete Produkte: Scheuermittel und aggressive Reiniger sollten NICHT verwendet werden, ebenso wenig Bleichmittel, säurehaltige Reiniger und Metallschwämme.

Arbeitsplatten aus Quarzite

Quarzite ist ein Material von höchster Dichte und geringer Flüssigkeitsaufnahme:

- Säureresistent
- Keine Absorption von Gerüchen, Flüssigkeiten oder Lebensmittelfetten
- Hohe Hygiene und leichte Reinigung
- Geringe Fleckbildung
- Hohe Resistenz gegenüber Kratzer und Schläge

Für die Reinigung der Platten empfiehlt sich die Verwendung von Neutralreinigern und Wasser. Bitte entfernen Sie entstandene Verunreinigungen und Flecken schnellstens. Bei extremen Verschmutzungen können aggressivere Reiniger verwendet werden, wie zum Beispiel Kalkentferner oder Ajax Badreiniger bzw. Orange Clean (ein natürlicher Reiniger, der seitens Poliform zur Reinigung dieser Platten empfohlen wird). Siehe auch Kapitel „Lineare Elemente“ unter Zubehör für Arbeitsplatten aus Quarzite. Trotz der hohen Widerstandsfähigkeit des Materials ist es empfehlenswert, einen Topfuntersetzer bei heißen Töpfen und Pfannen zu vermeiden.

Arbeitsplatten in DuPont Corian

Die synthetische Arbeitsplatte besteht aus Gesteinsmineralien und Kunstharzen, ist sehr hygienisch und nicht porös. Bitte entfernen Sie Flüssigkeiten

(trotz der extrem geringen Aufnahmefähigkeit der Platte) schnellstens. Zur Reinigung verwenden Sie bitte einen feuchten Lappen oder ein abrasives Reinigungsmittel oder einen gewöhnlichen Haushaltsreiniger wie zum Beispiel „CIF“. Reinigen Sie die Platte immer in kreisenden Bewegungen. Flecken von Flüssigkeiten wie Essig, Kaffee, Tee, Zitronensaft, Farbstoffe, Ketchup, Rotwein oder Pflanzenöl entfernen Sie als erstes immer mit einfachen Reinigungsmittel wie oben beschrieben, dann können Sie zu stärkeren Reinigern greifen und einen ScotchBrite Schwamm oder ein Reinigungsmittel mit Ammoniak verwenden. Nur bei extremen Flecken wie zum Beispiel Blütenpollen, Safran oder bei einem tiefen Kratzer sollten Sie mit einem abrasiven Schwamm und Bleichmittel vorgehen. Spülen Sie danach mehrer Male die gereinigte Stelle ab und trocknen Sie dann die Platte mit einem weichen Tuch. Um eine homogene Optik für die gesamte Platte wiederherzustellen sollten Sie die gesamte Platte mit einem abrasiven Reinigungsmittel in kreisenden Bewegungen reinigen. Verwenden Sie für die Platte immer einen Topfuntersetzer (mit Gummifüßen) oder Sie lassen am besten die heißen Kochtöpfe und Pfannen auf dem Kochfeld abkühlen.

Pflege und Reinigung

Achten Sie darauf, passende Pfannen und Töpfe zu verwenden, die seitlich nicht über das Kochfeld herausstehen, da diese ansonsten durch die hohen Temperaturen ebenso Schäden an der Arbeitsplatte verursachen können. Schneiden Sie niemals direkt auf der DuPont Corian Arbeitsplatte, besonders bei dunklen Platten sind die alltäglichen Gebrauchsspuren deutlich schneller zu erkennen und bedürfen daher einer aufwendigeren Pflege als die helleren Platten.

Flecken durch chemische Produkte wie zum Beispiel Lackentferner, Metallreiniger, Backofenreiniger, azetonhaltige Mittel, Nagellackentferner, Säuren, Methylenchlorid, usw. müssen sofort mit einer ausreichenden Menge an Wasser und neutralem Haushaltsreiniger entfernt werden, um Schäden an der Arbeitsplatte zu vermeiden.

DuPont Corian ist ein homogenes, haltbares und erneuerbares Produkt. Viele der entstandenen Schäden durch Stöße, Hitze oder chemische Produkte können direkt vor Ort gelöst werden und versetzen die Platte in den ursprünglichen optischen und hygienischen Zustand zurück.

Arbeitsplatten aus Dekton - Arbeitsplatten aus Inalco MDi

Standardreinigung mit Wasser und Neutralseife, und Schwamm oder Tuch verwenden.

Bei aggressiven Flecke, bitte spezifische Produkte, wie z.B. Waschmittel mit abrasiven Partikeln verwenden.

Arbeitsplatten aus Glas

Ein Tuch mit Wasser oder Reinigungsmittel für Glas verwenden.

Kalksteinflecke können mit spezifischen Produkten gereinigt werden.

In jeder Schachtel, in der die jeweiligen Beschläge untergebracht sind, finden Sie den „Küchenguide“, ein kleines Handbuch, das unter anderem einen Produktpass der jeweiligen Küche beinhaltet und sämtliche Tipps und Informationen zur Reinigung und Pflege der einzelnen Elemente aufzeigt.