

Ratgeber für die Küchen- und Möbelpflege



Geschätzte Kundin
Geschätzter Kunde

Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Lindauer AG entschieden haben. Aus Freude zum Schönen entstehen in unserer Werkstatt in Steinen neue moderne Kreationen, mit einer langen Lebensdauer. Mit unserer Fertigung und unseren Produkten versuchen wir einen möglichst kleinen Fussabdruck zu hinterlassen.

Ein paar einfache Grundregeln und Tipps, die dabei helfen, die Küche, die Möbel und Arbeitsflächen richtig zu reinigen und zu pflegen, damit sie viele Jahre ihren Glanz bewahren.

Fronten

Allgemeine Hinweise

Grundsätzlich sollten Verschmutzungen oder verschüttete Substanzen wie Tee, Kaffee, Weine etc. schnellstmöglich beseitigt werden, da eine längere Einwirkzeit den Reinigungsaufwand erhöht. Vermeiden Sie in jedem Fall den Einsatz von scheuerndem Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämmen sowie die Reinigung mit Dampfgeräten! Dies gilt auch für Möbelgriffe, vermeiden sie in jedem Fall den Einsatz von aggressivem Reinigungsmittel.

Massivholz Fronten

Der Werkstoff Holz ist in seiner natürlichen Struktur, Farbe und Vielfalt einzigartig. Das Holz schwindet und wächst mit dem Verändern seiner Feuchtigkeit. Deshalb sollten Sie auf ein konstantes Raumklima achten.

Die relative Luftfeuchtigkeit können Sie mit Hilfe eines Hygrometers messen. Das Raumklima sollte sich in folgenden Bereichen bewegen:

- 18-22°C Raumtemperatur
- 45-60% relative Luftfeuchtigkeit

Vorsicht im Winter, bei starkem Heizen und geringer Luftfeuchtigkeit, kann es schnell zum austrocknen des Massivholzes führen. Es empfiehlt sich daher, das Raumklima mit einem Luftbefeuchter auszugleichen. Lüften sie nicht mit gekipptem Fenster. Öffnen sie möglichst viele Fenster und Türen gleichzeitig, dies reduziert die Lüftungsdauer und spart Heizenergie.

->Oberfläche geölt

Die Oberfläche kann problemlos mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Dem Wasser kann ein sanftes PH neutrales Reinigungsmittel (z.B. Handabwaschmittel) beigegeben werden. Vorsicht bei der Verwendung von Microfaserlappen und starken Reinigungsmittel, diese tragen die geölte Oberfläche schneller ab.

Die Front braucht bei sachgemässer Reinigung wenig bis gar keine zusätzliche Pflege. Je nach Oberflächenart und dem verwendeten Öl, geben wir ihnen ein entsprechendes Pflegeset dazu – Bitte beachten sie dafür die separate Gebrauchsanweisung.

->Oberfläche Putzgehobelt/ geschliffen unbehandelt

Verwenden sie ein feuchtes, sauberes Tuch. Je nach Verschmutzung kann dem Wasser regelmässig wenig seifenhaltiges Reinigungsmittel wie zum Beispiel Handabwaschmittel oder Kernseife zugefügt werden. Verschmutzungen möglichst schnell reinigen, ein eintrocknen sollte vermieden werden. Hartnäckige Flecken können mit Zitronenbalsam (z.B. Jemako) oder einem weissen Radierschwamm gereinigt werden. Grundsätzlich schaffen sich Flecken im Holz mit der Zeit von selbst heraus.

Kunstharz Fronten / Innenmöbel

Kunstharzoberflächen sind im Allgemeinen sehr robust und Pflegeleicht und daher leicht zu reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch. Je nach Verschmutzung kann dem Wasser wenig seifenhaltiges Reinigungsmittel zugefügt werden. Anschliessend sollten die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch weggewischt und die Oberfläche sofort trockengewischt werden. Geeignete Mikrofaser Tücher können ebenfalls zur Reinigung verwendet werden, da sie keinerlei Putzstreifen hinterlassen.

Supermatt Kunstharz / Antifingerprint

Supermatt Oberflächen benötigen keine besonderen Hilfsmittel, sondern nur ein Tuch, angefeuchtet mit warmem Wasser oder sanfte Reinigungsmittel. Beinahe alle Haushaltsreiniger oder Desinfektionsmittel werden perfekt vertragen. Für üblichen Flecken ist es ausreichend, die Oberfläche mit warmem Wasser und einem nicht abrasiven Tuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit nicht abrasiven Haushaltsreiniger oder Lösungsmittel entfernt werden. Für eingetrocknete Flecken verwenden Sie einen Schmutzradierer oder eine sanfte Bürste, um sie zu entfernen. Nach der Verwendung von Lösungsmittel sollte die Oberfläche mit warmem Wasser und Reiniger abgewischt werden. Das Reinigungsmittel sollte dann mit sauberem Wasser, vorzugsweise warm, sorgfältig entfernt werden.

Lack / Hochglanz- oder seidenmatt Fronten

Lackoberflächen müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Angehafteter Schmutz kann leicht entfernt werden, wobei auf scharfe Reinigungsmittel verzichtet werden sollte. Verwenden sie nur PH neutrale Seife und weiche Microfaser ohne Schleifwirkung. Schmutz und starke Verunreinigungen sollten sofort entfernt werden, um ein Eintrocknen zu verhindern. Vermeiden Sie unbedingt scheuernde Mittel und Putzschwämme sowie ammoniakhaltige Reiniger. Achten Sie darauf, dass die verwendeten Putzlappen sauber sind, bereits kleinste Rückstände von mineralischen oder metallischen Teilchen können unreparierbare Schäden hervorrufen. Bei starker Verschmutzung sollten die Lappen häufig und gründlich ausgewaschen werden. Verwenden Sie keine alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Reiniger (Vorsicht bei Glasreiniger). Prüfen Sie die einzusetzenden Reiniger zur Sicherheit vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite).

Bei sehr matten Oberflächen nicht stark reiben; die Mattlacke werden dadurch glänzend, die Lackierung wird statisch aufgeladen und somit der Staub noch mehr angezogen! Verschmutzung nur mit Wasser und mit einen Tropfen Geschirrspülmittel mit Nebelfeuchten Lappen reinigen.

Glas

Für die Reinigung von Klarglas verwenden Sie am besten milde Reinigungsmittel sowie haushaltsübliche Glasreiniger. In keinem Fall dürfen scheuernde Mittel verwendet werden. Beim Einsatz von Reinigungsschwämmen darf nur der für Glas geeignete Typ eingesetzt werden. Kratzen oder Scheuern greift die Oberfläche ebenfalls an. Achten Sie bei Glastüren zudem darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Profile und den Türrahmen eindringt. Satiniertes Glas kann ebenfalls mit handelsüblichen Glasreinigern und einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden. Verzichten Sie auf Silicon- oder säurehaltige Reinigungsmittel.

Abdeckungen

Allgemeine Hinweise

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am meisten beansprucht. Allgemein sollten Sie die Arbeitsplatten nicht als Schneideunterlage benutzen, sowie heisse Töpfe und Pfannen nicht direkt darauf abstellen. Verwenden Sie dazu geeignete Unterlagen. Zudem kann das Schieben von Geschirr über die Arbeitsplatte Kratzer verursachen. Verwenden Sie generell zur Reinigung haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Anschliessend sollten Sie die Rückstände von Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch entfernen und trockenwischen. Vermeiden Sie in jedem Fall den Einsatz von scheuerndem Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämmen

Naturstein Granit

Für die tägliche Reinigung empfehlen wir ein PH neutrales Abwaschmittel.

Damit ihr Stein auch in mehreren Jahren noch schön ist, wurde ihre Abdeckung mit einem speziellen Natursteinschutzmittel imprägniert. Trotzdem braucht ihr Stein Pflege.

Am meisten Vorsicht ist bei Fett- und Ölspritzern geboten, welche eine stellenweise Verdunkelung des Steins verursachen können. Um eine solche Verdunkelung zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen diese Spritzer, solange sie noch nicht in die Poren eingedrungen sind (d.h. innert wenigen Stunden), mit einem gewöhnlichen Handabwaschmittel wegzuwischen.

Ihr Stein nimmt jedoch, als natürlicher Vorgang, etwas Flüssigkeit auf und gibt sie auch wieder ab, dadurch wird die Oberfläche mit der Zeit etwas nachdunkeln.

->**Oberflächen geflammt und gebürstet, satiniert oder geschliffen.** Für Handhabung und Reinigung siehe Naturstein Gneis. Zusätzlich können diese Oberflächen von Zeit zu Zeit mit Olivenöl eingerieben werden. Mit der Zeit bildet sich so eine natürliche Patina, was dem Granit einen zusätzlichen Schutz gibt.

Naturstein Gneis (die meisten Schweizer Natursteine)

Für die tägliche Reinigung empfehlen wir ein PH neutrales Abwaschmittel. Dabei sollte man immer die ganze Abdeckung reinigen, auch unter z.B. Kaffeemaschinen, damit diese gleichmässig nachdunkelt. Gneise sind poröser als Granite und deshalb auch saugfähiger. Gneise entfalten ihre Schönheit und Farbe erst nach einiger Zeit, da diese noch nachdunkeln werden. Damit die Abdeckung gleichmässig nachdunkelt, sollte folgendes beachtet werden:

Öle und Fette sollten sofort gereinigt werden und nicht auf der Abdeckung liegen gelassen werden. Dies kann innert kürzester Zeit zu dunklen Verfärbungen führen. Besonders um das Kochfeld ist Vorsicht geboten, diese Stelle sollte gleich nach dem Kochen gereinigt werden. Ansonsten kann es sein, dass es um das Kochfeld einen dunklen Rand gibt. Gneis ist hitzebeständig, jedoch sollten keine heissen Pfannen direkt vom Herd auf die Abdeckung gestellt werden. Sollte sich heisses Öl oder Fett am Pfannenboden befinden, dringt dieses sofort in das Gestein ein, was zu einer dunklen ringförmigen Verfärbung führt. Diese Verfärbungen sind auch mit speziellen Fettlösemittel schwer zu reinigen.

->Die Firma Steinform Kistler AG empfiehlt Natursteinabdeckung aus porösen Steintypen alle 2-3 Jahre neu zu imprägnieren. Das zu verwendende Mittel kann direkt bei der Firma Steinform in Reichenburg bezogen werden.

Quarz-Komposit

Quarzstein Küchenabdeckungen sind pflegeleicht und können deshalb mit einem normalen Lappen und PH neutralem Handabwaschmittel oder einem Fensterreiniger gereinigt werden. Anschliessend die Oberfläche mit sauberem, warmem Wasser abwaschen und trockenreiben. Geeignete Mikrofaser Tücher können ebenfalls zur Reinigung verwendet werden. Kalkflecken lassen sich mit einem sanften Kalkentferner beseitigen, befolgen sie dazu die Gebrauchsanweisung vom Hersteller. Hartnäckige Flecken können mit einem handelsüblichen Putzstein (z.B. Zitronenstein) entfernt werden. Anschliessend mit reichlich klarem Wasser nachspülen. Quarzstein ist nicht hitzebeständig, stellen sie keine heissen Töpfe oder Pfannen direkt darauf ab. Vermeiden sie Schläge oder Stösse gegen die Oberflächen und Kanten.

Edelstahl

Eine Chromstahlabdeckung lebt und verändert sich im Laufe der Zeit wie viele andere Produkte. Die Vorzüge der Langlebigkeit, Hygiene und Robustheit werden nie abnehmen. Es empfiehlt sich, mit der Abdeckung zu arbeiten und das Entstehen von Kratzern als Teil des Küchenlebens zu akzeptieren. Der erste Kratzer stört bekanntlich nur solange, bis der zweite dazu kommt. Nach einiger Zeit des bewussten Lebens entsteht eine Gleichmässigkeit, welche viele unserer Kunden als gewollten Charakter empfinden.

Tägliche Reinigung mit Wasser und handelsüblichen PH neutralen Spülmitteln. Anschliessend mit heissem Wasser abspülen und trockenwischen. Bei Wasserflecken oder hartnäckigeren Verschmutzungen empfiehlt sich ein Edelstahlpflegemittel, dass durch einen wasserabstossenden Schutzfilm zusätzlichen Schutz bietet.

Kalkablagerungen regelmässig entfernen, z. B. mit Zitronen- oder Essigreiniger.

Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Vermeiden Sie in jedem Fall scheuernde Reinigungsmittel- bzw. Reinigungsutensilien. Diese verursachen nicht reparierbare Kratzer.

->Reinigung bitte immer in Schleifrichtung der Oberflächenstruktur, keinesfalls kreisende Bewegungen. Längeren Kontakt mit leicht rostenden Gegenständen, wie z. B. Guss-Metallpfannen, Nägeln etc. sollten vermieden werden. Vorsicht Kosmetische Seifen (Handseifen) können Flecken und Korrosionsschäden auf Edelstahl verursachen.

Keramik

Ist ein porenfreies Material mit einer höchst widerstandsfähigen Oberfläche. Für die tägliche Reinigung verwenden sie ein feuchtes weiches Microfasertuch mit wenig PH neutralem Spülmittel. Verschüttete Flüssigkeiten sofort von der Oberfläche abspülen. Bei eingetrockneten Flecken gießen Sie warmes Wasser auf den Fleck und warten Sie bis sich der Fleck «löst», anschließend abwischen und abspülen.

Hartnäckige Rückstände können mit Durgol «Cuisine» Küchenreiniger Schaum und einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm (keinesfalls den grünen) entfernt werden. Danach mit viel Wasser nachspülen und trockenwischen. Um Kalkrückstände zu vermeiden, ist die Arbeitsfläche nach jeder Reinigung zu trocknen. Keramik ist nicht hitzebeständig, stellen sie keine heissen Töpfe oder Pfannen direkt darauf ab. Vermeiden sie Schläge oder Stösse gegen die Oberflächen und Kanten.

Corian / HIMACS (Mineralwerkstoffe)

Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder Schwamm und Seifenwasser oder einem milden Spülmittel. Verschmutzungen entfernen Sie am besten vor dem Eintrocknen. Hartes Wasser kann Wasserflecken zurücklassen. Daher bitte möglichst Feuchtigkeit komplett mit einem weichen Tuch entfernen. Verschütteten Kaffee, Tee, Saft oder Essig auf der Oberfläche reinigen Sie am besten mit einem weichen Tuch oder Schwamm sowie einem milden Reinigungsmittel; danach mit warmem Wasser abspülen und trocken polieren. Vorsicht bei dunklen Farben oder Hochglanz-Finish, da Kratzer leichter sichtbar werden als bei hellen Oberflächen. Mineralwerkstoffe sind nicht hitzebeständig, stellen sie keine heißen Töpfe oder Pfannen direkt darauf ab.

Geräte

Allgemeine Hinweise

Vor der ersten Benützung der Geräte lesen Sie bitte die Bedienungsanleitungen der jeweiligen Geräte genau durch.

Im Falle eines Defektes, rufen Sie am besten direkt die Service-Nummer des jeweiligen Herstellers an. Halten Sie hierfür die auf dem Typenschild aufgedruckte SN-Nummer oder Typennummer bereit.

Spülbecken

Spülbecken aus Edelstahl, Kunststoff oder Emaille lassen sich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm unter Zusatz eines milden Spül- oder Reinigungsmittels reinigen. Mit handelsüblichen Reinigern oder normalem Reinigungssessig lassen sich hartnäckige Wasserflecken entfernen

Spülbecken «Granit»

Für die tägliche Pflege ist es ausreichend, das Becken mit ein wenig Spülmittel, einer Spülbürste oder der sanften Seite eines Schwammes zu reinigen und gut mit Wasser abzuspülen. Danach mit einem Tuch trockenreiben - so bleibt sie schön und sauber.

Verfärbungen und Flecken entstehen durch Kalkablagerungen, die nach dem Austrocknen Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee oder Rotwein aufnehmen. Dafür gibt es spezielle Reinigungsmittel vom jeweiligen Hersteller (z.B. Suter, Franke oder Blanco)

Seifenspender

Zum Nachfüllen des Spülmittels, kann die Pumpe nach oben weggezogen werden.

Glaskeramik-Kochfelder

Glaskeramik-Kochfelder sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen, da kleinste Tröpfchen und Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen. Es gibt sehr viele unterschiedliche Systeme im Bereich der Einbaugeräte. Deshalb ist es sinnvoll, die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise des Herstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen den jeweiligen Geräten bei.

Einbaugeräte

Es gibt sehr viele unterschiedliche Systeme im Bereich der Einbaugeräte. Deshalb ist es sinnvoll, die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise des Geräteherstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen den jeweiligen Geräten bei.

Dunstabzug

Die Edelstahl-Fettfilter und alle anderen beweglichen Teile, welche Spülmaschinenfest sind sollten 1-2 mal pro Woche im Geschirrspüler gereinigt werden.

->Abzug mit Umluft

Bei einem Umluft-Dunstabzug gibt es einen Fettfilter und einen Aktivkohlefilter. Der Aktivkohlefilter reinigt die Luft und sollte aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen regelmässig gewechselt werden. Grundsätzlich gilt, wenn die Umluft beginnt «streng zu riechen», sollte der Aktivkohlefilter gewechselt werden. Einige Geräte haben eine Zeitgesteuerte Anzeige für den Filterwechsel. Je nach Kochgewohnheiten ist diese nicht Aussagekräftig und kann manuell zurückgestellt werden ohne den Filter zu wechseln. Ein Nachlauf des Abzugs wird dringend empfohlen, damit die Feuchtigkeit nicht im Aktivkohlefilter zurückbleibt. Bei Umluftbetrieb ist zudem für eine ausreichende Be- und Entlüftung des Raumes zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

->Abzug mit Abluft

Wenn bei einem Dunstabzug mit Abluft nach draussen keine bauseitige Zuluft Leitung vorhanden ist, empfehlen wir Ihnen, während des Betriebs ein Fenster zu kippen. somit verhindern sie einen Unterdruck im Wohnraum, und ermöglichen die gewünschte Absaugleistung. Zudem verhindern sie damit, dass die Luft durch den Kamin beim Ofen oder Cheminée angezogen wird. (Vorsicht bei brennendem Feuer)

Beschläge ausbauen / einstellen

Türscharniere

Topfband von Blum



Online:

www.blum.com

- ▶Produkte
- ▶Scharnier-systeme
- ▶CLIP top BLUMOTION

Video



Schubladenauszüge ausbauen und verstellen

Legrabox

beidseitig gerade Metallzargen



Online:
www.blum.com
 ▶Produkte
 ▶Boxsysteme
 ▶LEGRABOX

Video



Tandembox antaro

innen angeschrägte Metallzarge



Online:
www.blum.com
 ▶Produkte
 ▶Boxsysteme
 ▶TANDEMBOX
 antaro

Video

Schublade ausbauen



Höhe einstellen



Seitlich einstellen



Neigung einstellen



Movento Massivholzschrubladen



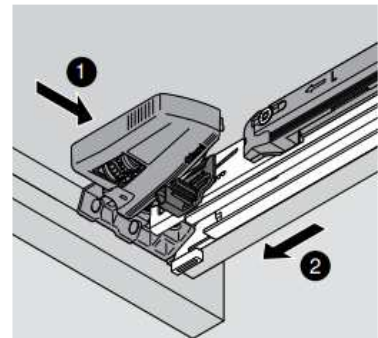
Online:
www.blum.com
►Produkte
►Führungssysteme
►MOVENTO

Video



Schublade ausbauen
Ansicht von unten

① orange
Kupplungen
(unter der
Schublade)
nach aussen
pressen, dann
② an der
Schublade
ziehen



Wir sind für Sie da – kompetent, zuverlässig und schnell

Qualität die weiter geht

Auch nach der Fertigstellung Ihrer Küche, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Haben Sie Fragen zur Pflege oder benötigen Sie fachmännische Unterstützung? Unsere Küchenprofis sind für Sie da.

Geräteaustausch

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Nachfolgemodelle. Fachgerechter und sauberer Einbau garantiert. 2 Jahre Werksgarantie auf Apparate.

Reparaturen

Unsere Schreinerprofis finden immer eine Lösung. Professionell, unkompliziert und nachhaltig.

Kontaktieren Sie uns – wir sind für Sie da!

info@lindauerag.ch

Ihre Lindauer AG
Schreinerei und Küchenbau