

Wichtiges und Wissenswertes rund um Ihre neue Küche

Eine Küche ist eine Küche, ist eine Küche. Eben nicht!

Verschiedene Materialien und Eigenschaften machen auch bei modernen Küchen manchmal den entscheidenden Unterschied. Und weil Ihre neue Einbauküche das am meisten strapazierte Möbelstück in Ihrem Haus ist, ist es gut zu wissen, wie Sie optimal damit umgehen und es pflegen, damit Sie viele Jahre Ihre helle Freude an Ihrer Küche haben. Nachfolgend erhalten Sie wertvolle Tipps die Ihnen dabei helfen.

Bitte lesen Sie die jeweiligen Bedienungsanleitungen der diversen Hersteller sorgfältig durch.

So bleibt Ihre Küche einfach länger schön!

In der Küche geht es rund! Da entstehen beim Kochen und Zubereiten Feuchtigkeit, Wasserdampf und hohe Temperaturen. Zudem verursachen manche Lebensmittel starke Flecken. Zwar sind die meisten Möbelmaterialien sehr resistent gegen hohe Beanspruchung, dennoch sind der Belastbarkeit aufgrund spezifischer Eigenschaften der Werkstoffe Grenzen gesetzt. Die folgenden, wichtigsten Tipps sollten Sie befolgen, damit Ihre Küche lange der schöne Mittelpunkt Ihres Zuhauses bleibt.

1. Damit sich warme Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen, sollte Ihre Küche wohl temperiert sein! Denn die meisten Küchenmöbel sind aus Holzwerkstoffen, die sensibel auf Feuchtigkeit reagieren. Nutzen Sie deshalb beim Kochen unbedingt immer Ihre Dunstabzugshaube.
2. Sorgen Sie für ausreichende Be- und Entlüftung beim Kochen. Schalten Sie Ihre Dunstabzugshaube gleich zu Beginn des Kochvorgangs ein und lassen Sie die Haube auch nach dem Kochen noch einige Zeit in Betrieb. Eventuellen Dampfbeslag an den umliegenden Küchenschränken reiben Sie am besten gleich nach dem Kochen trocken.
3. Überschwappendes Wasser, ganz gleich wo in der Küche, sollten Sie immer sofort trocken wischen – auch wenn man es nicht gleich sieht, wie z. B. verschüttetes Wasser unter der Kaffeemaschine! Besonders wichtig ist das vor allem dort, wo Arbeitsplatten aneinander stoßen oder bei Übergängen, z. B. zur Rückwandverkleidung. Sonst besteht die Gefahr des Aufquellens.
4. Heiße Töpfe dürfen nie direkt auf der Arbeitsplatte oder auf anderen Möbelteilen abgestellt werden.
5. Wasserkocher, Kaffeemaschine oder Toaster sollten Sie besser nicht unter Hängeschränken sowie auf Arbeitsplattenverbindungen platzieren. Der entstehende Dampf schädigt durch die erhöhte Temperatur auf Dauer Ihre Möbel. Deshalb: Dampfbeslag immer sofort abwischen. Auch hier beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung des Geräteherstellers.
6. Schneiden Sie nie direkt auf Ihrer Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Schneidebrett. Kratzer hinterlassen kann z. B. auch Steingutgeschirr, da es an der Unterseite einen nicht glasierten Rand hat.

Gönnen Sie Ihrer Küche die beste Pflege

Bitte beachten Sie auch in Sachen Pflege die Produktinformationen und Anleitungen der jeweiligen Hersteller, die aufgrund unterschiedlicher Materialeigenschaften von den nachfolgenden Tipps abweichen können. In jedem Fall führt die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche zu einer Werterhaltung und einer weitaus längeren Lebensdauer. Zudem bleibt der einwandfreie hygienische Zustand Ihrer Küche erhalten.

1. Unabhängig von der Oberflächengüte (Kunststoff, Glas, Lack oder Echtholz) sollten Sie keinesfalls scharfe Flüssigreiniger, scheuernde Reinigungs- und Putzmittel benutzen. Polituren, Wachse und Lösungsmittel sind ebenso zur Reinigung ungeeignet und schaden den Oberflächen. Vermeiden Sie sämtliche „Wunderreinigungsmittel“, diese enthalten häufig Säuren und greifen sämtliche Materialien an.
Dieses gilt auch für Reinigungsfirmen, die kurz vor Einzug in das neue Haus eine Komplettreinigung vornehmen. Hierbei ist die Gefahr, dass Reiniger eingesetzt werden, die die Oberflächen angreifen sehr hoch.
Beachten Sie aber, dass Sie Reinigungsmittel zunächst an einer nicht sichtbaren Stelle prüfen! Verwenden Sie ausschließlich wasserlösliche milde Haushaltsreiniger, die in den Produktinformationen der Hersteller ausdrücklich für Küchenmöbel empfohlen werden.
2. Nutzen Sie zum Reinigen ein nicht fusseleindes, weiches Tuch oder ein Leder. Auch Microfaser-Tücher verwenden Sie besser nur dann, wenn Sie von uns freigegeben wurden. Setzen Sie immer nur wirklich saubere Tücher oder Lappen ein.
3. Jegliche Verschmutzungen bitte möglichst schnell entfernen. Noch frische Flecken lassen sich deutlich einfacher und meist auch vollständig beseitigen. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocken reiben.
4. Verwenden Sie nie denselben Lappen zur Reinigung der Arbeitsfläche und Ihrer Küchenfronten. Schmutz oder feine Sandkörner im Lappen, z. B. vom Salatwaschen, können unschöne Kratzer auf glänzenden Fronten hinterlassen.
5. In Ihrer Küche benutzen Sie bitte niemals einen Wasserschlauch oder einen Dampfreiniger.

Arbeitsplatten

Arbeitsplatten sind nicht begehbar. Bitte stellen Sie sich nicht auf die Arbeitsplatte! Vermeiden Sie auch Belastungen im Bereich der Kochstellen und Spülenausschnitte. Dieses hätte eine Rissbildung im Stegbereich zur Folge, die konstruktiv nicht zu vermeiden ist. Arbeitsplatten eignen sich nie als Schnittfläche. Schnittspuren entstehen auf allen Oberflächen. Bitte verwenden Sie für heiße Töpfe und Pfannen stets einen Topfuntersatz. Hitzeeinwirkung kann zu Spannungsrissen und Farbveränderungen führen. Dieses gilt auch bei allen Stein-, Komposit-, Mineralwerkstoff- oder Keramikarbeitsplatten! Unabhängig davon treten Gebrauchsspuren bei jedem Material auf. Eine Pflegeleichtigkeit kann für kein Material garantiert werden. Die Muster in unserer Ausstellung dienen der Farbauswahl. Eine abweichende Struktur oder Farbabweichungen sind bei allen Arbeitsflächen möglich!

Vom guten Umgang mit Ihren Küchengeräten

Lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Einbaugeräte sorgfältig die Bedienungsanleitungen, die meist auch Auskunft über die zu verwendenden Reinigungsmittel geben. Darüber hinaus gibt es einige wichtige und allgemein gültige Tipps, damit Ihre Elektrogeräte möglichst lange mit der Lebensdauer Ihrer Küche mithalten können.

Dunstabzug

1. Schalten Sie die Dunstabzugshaube immer frühzeitig beim Kochen ein, da Ihre Hängeschränke neben dem Abzug sonst langfristig in Mitleidenschaft gezogen werden.
2. Reinigen Sie den Metallfettfilter je nach Koch-Häufigkeit und Fettgehalt Ihres Essens alle zwei bis vier Wochen im Geschirrspüler oder mit Spülmittel-Lauge. Stellen Sie die Temperatur auf 70°C und verwenden Sie KEIN Reinigungsmittel, da dies den Metallfettfilter angreifen kann. Legen Sie die Filter in den Geschirrspüler, damit das Fett besser herauslaufen kann.
3. Bei Dunstabzugshauben mit Umluftbetrieb reinigen Sie den Aktivkohlefilter alle sechs bis 12 Monate, je nachdem, wie oft der Abzug zum Einsatz kommt. Ist der Aktivkohlefilter nicht auswaschbar, ersetzen Sie diesen bitte regelmäßig.

Geschirrspüler

1. Nutzen Sie Multitabs nur, wenn diese für Ihr Modell empfohlen werden und nehmen Sie die entsprechende Einstellung für Multitabs am Geschirrspüler vor.
2. Das eingestellte Spülprogramm immer bis zum Ende laufen lassen. Frühzeitiges Öffnen kann durch den heißen Wasserdampf die Arbeitsfläche und angrenzende Möbelteile schädigen.
3. Warten Sie nach dem Geschirrspülgang ca. 20 Min., bis Sie die Maschine öffnen, damit der Dampf im Geschirrspüler kondensieren kann. Und falls Sie doch mal schnell etwas brauchen: Tür vollständig öffnen und den Geschirrspüler nach Entnahme des Gegenstandes sofort wieder richtig verschließen – die Türe nicht nur anlehnen, sonst verschlechtern Sie damit das Spülergebnis und es bleiben z. B. Flecken auf Gläsern zurück.

Backofen und Kochfeld

1. Die Selbstreinigungsfunktion beim Backofen rechtzeitig in Betrieb nehmen, damit ein ordentliches Ergebnis erzielt wird. Oft dauert das Programm ein bis zwei Stunden.
2. Backöfen ohne Selbstreinigungsfunktion lassen sich gut mit normalem Spülmittel reinigen, solange sie noch warm sind und die Verschmutzung noch nicht eingebrannt ist. Bei hartnäckiger Verschmutzung nutzen Sie am besten einen speziellen Backofenreiniger. Bitte beachten Sie auch hier die Herstellerangaben! Achtung: Nie einen Lappen mit Backofenreiniger auf die Möbeloberflächen legen. Dieses kann zu Zerstörungen der Flächen führen!

3. Überprüfen Sie Ihren Backofen ab und zu auf seine Dichtigkeit. Berühren Sie dazu die Seitenkante der Backofentür mit der Fingerkuppe. Wenn man sie anfassen kann, liegt die Temperatur unter ca. 70° C und die Wärmeabgabe ist in Ordnung. Ansonsten lassen Sie den Backofen durch Ihren Kundendienst prüfen.
4. Hat Ihr Ceran-Kochfeld einen Sprung im Glas, sollten Sie es auf keinen Fall weiterbenutzen, sondern umgehend den Kundendienst benachrichtigen.

Kühlschrank und Gefrierelement

1. Reinigen Sie Ihren Kühlschrank aus hygienischen Gründen alle sechs Monate gründlich. Schalten Sie ihn dazu aus, lassen ihn abtauen und entnehmen Sie alle Körbe, Fächer und Trennwände. Zur optimalen Reinigung empfehlen wir ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben.
2. Prüfen Sie regelmäßig den Kondenswasser-Ablauf in Ihrem Kühlschrank, damit es nicht zur Verstopfung kommt und damit eventuell überlaufendes Kondenswasser Ihre Möbel nicht schädigen kann. Ein Ablauf-Pikser wird häufig mitgeliefert, meistens steckt dieser im Ablaufloch. Bitte den Pikser vor Inbetriebnahme entfernen und aufbewahren.
3. Den Gefrierschrank, sofern nicht selbstabtauend, regelmäßig abtauen. Schon eine dünne Eisschicht erhöht den Stromverbrauch erheblich.

Mikrowelle

1. Bei Schränken, in denen hinter einer Lifttür eine Standmikrowelle betrieben wird, die Lifttür während der Nutzung der Mikrowelle immer offen lassen, damit die Wärme entweichen kann.

Zusammenfassung für Küchenkäufer

Küchenpflege ist kein Hexenwerk. Meist reichen ein milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. Lesen Sie auf jeden Fall auch die Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehörhersteller, denn darin finden Sie weitere Informationen zur Pflege Ihrer Küche. Bei allen Verschmutzungen ist die schnelle Beseitigung der Flecken entscheidend, um lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche zu haben. Diese Tipps basieren auf Praxiserfahrungen und Laborversuchen, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen. Im Zweifelsfall prüfen Sie an einer unauffälligen Stelle, ob das Reinigungsmittel Ihrer Wahl die Oberfläche angreift. Wir erheben mit diesen Informationen keinen Anspruch auf Vollständigkeit, da neue Materialien eventuell hier noch nicht berücksichtigt werden konnten.

Allgemeine Hinweise

Die Reinigung und Pflege der Möbeloberflächen ist immer auf den verbauten Werkstoff abzustimmen. Je nach Art der Verschmutzung und der zur reinigenden Werkstoffe sind häufig unterschiedliche Reinigungsmittel zu verwenden.

Die schier unendliche Materialauswahl in der Küche bringt für den Nutzer immer neue Herausforderungen. Was kann das Material? Für welchen Zweck ist es gut geeignet? Wo gibt es Einschränkungen hinsichtlich Pflege, Hitzefestigkeit, Kratzfestigkeit? Wie sind die jeweiligen Produkteigenschaften zu bewerten? Als Hersteller können wir Ihnen zu vielen Produkten hierzu eine Hilfestellung geben.

Sprechen Sie uns gerne an.

