

Die richtige Küchenpflege

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 in Kunstharz liegt bei 230° C. Dies entspricht der normalen Beanspruchung in der täglichen Küchenpraxis. Beachten Sie, dass etwas überhitztes Kochgeschirr diese Grenze jedoch schnell überschreitet 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 Dampfwicklungen 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 Tipp: 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 Geschirrwashmaschinen-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)!

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 Rasierklingenschaber 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.
- Dampfzug: Bei sehr starker und lange andauernder Dampfeinwirkung kann es im Kantenbereich zu Schäden kommen. Wir empfehlen dringend, den Dampfzug 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. Tipp: 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.

Granitabdeckungen

Der richtige Stein für Küchenabdeckungen

Einsatz von Hartgesteinen: Granit, Basalt, Quarzit.

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

Gneise wie Andeer, Calanda, Maggia, Onsernone und Verde Spluga sind nicht geeignet für Küchenabdeckungen.

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.

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 uns 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.