

Echte Schweizer
Küchen

Ratgeber für die Küchenpflege

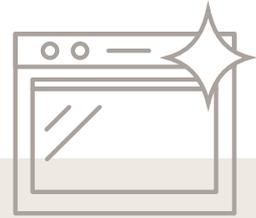
Brunner
Küchen

So pflegen Sie Ihre Küche richtig

Herzlichen Dank, dass Sie sich für eine Brunner Küche entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrer Küche haben und deren Wert über viele Jahre erhalten bleibt, ist die richtige Pflege unerlässlich. Ein paar einfache Grundregeln und Tipps helfen Ihnen dabei.

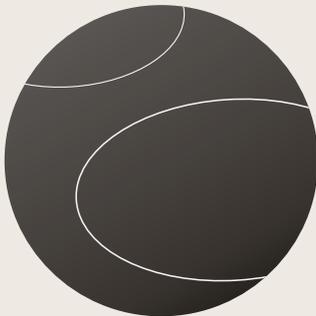
Grundsätzlich sind immer die Produktinformationen und die Pflegeanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten. Diese können aufgrund besonderer Materialeigenschaften von unseren nachfolgenden Tipps abweichen.





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 auch hartnäckige Wasserflecken entfernen.



Glaskeramik-Kochfelder

Glaskeramik-Kochfelder sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen, da kleinste Tröpfchen und Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Kochfelder. 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 Elektroherstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen den jeweiligen Geräten bei.



Armaturen

Reinigen Sie Armaturen ausschliesslich mit einem milden, neutralen Reiniger und einem weichen Tuch. Reiniger auf Ammoniakbasis oder Reiniger mit Essig, Bleichmitteln, Schleifkörpern oder starken antibakteriellen Zusatzstoffen beschädigen die Oberfläche.

Grundsätzlich sollten Sie die Armaturen vor Flüssigsäure oder Chlor, Stahlwolle, Stahlbürsten und scheuernden Schwämmen schützen.

Fronten



Allgemeine Hinweise

Grundsätzlich sollten Verschmutzungen oder verschüttete Substanzen wie Tee, Kaffee, Weine etc. direkt 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!



Kunstharz / Innenmöbel

Kunstharz-Fronten sind im Allgemeinen sehr robust und pflegeleicht und daher einfach zu reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch. Je nach Verschmutzung kann dem Wasser wenig seifenhaltiges Reinigungsmittel zugeführt werden. Anschliessend sollten die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch entfernt und die Oberfläche sofort trockengewischt werden. Geeignete Mikrofaser-tücher können ebenfalls zur Reinigung verwendet werden, da sie keinerlei Putzstreifen hinterlassen.



Supermatt / Kunstharz

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 übliche Flecken ist es ausreichend, die Oberfläche mit warmem Wasser und einem nicht abrasiven Tuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit nicht abrasivem 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.



Aluminium

Reinigen Sie die Fronten mit einem feuchten, weichen Baumwolltuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie dem Wischwasser ein wenig Spülmittel begeben. Spülen Sie nach jeder Reinigung ausreichend mit klarem Wasser nach. Denn Ablagerungen von Reinigungsmittel lassen sich später nur noch schwer entfernen. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich, die Oberflächen anschliessend zu trocknen.

Wichtig

Auf alkoholhaltige Reiniger verzichten. Behandeln Sie geschliffene Oberflächen nie gegen die Schliffrichtung.



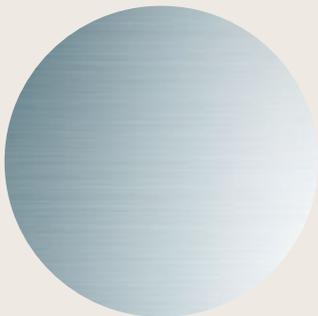
Lack

Lackoberflächen müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Angehafteter Schmutz kann leicht entfernt werden, wobei auf scharfe Reinigungsmittel verzichtet werden sollte. 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 wirklich 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 keinen alkohol- und/oder lösungsmittelhaltigen Reiniger (Achtung Glasreiniger).

Wichtig

Mikrofasertücher können matte Oberflächen polieren.



Glas

Für die Reinigung von Klarglas verwenden Sie am besten milde Reinigungsmittel sowie haushaltsübliche Glasreiniger. Zum Schutz der Glasoberfläche sollten Chemikalien oder zu stark ätzende Mittel sofort mit Wasser entfernt werden. Kratzen oder Scheuern greift die Oberfläche ebenfalls an. Satiniertes Glas kann auch mit handelsüblichen Glasreinigern und einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden. Verzichten Sie auf silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel. Vermeiden Sie zudem harte Schläge oder Stöße gegen die Glasoberflächen, da dies zu einem Glasbruch führen könnte.



Echtholz

Damit Echtholz-Oberflächen den vielfältigen Anforderungen des Küchenalltags wie Fettspritzern oder Wasserdampf gerecht werden, werden Fronten aus Massivholz oder Furnier mit einer schützenden Lackschicht überzogen. In der Regel sind diese Schichten sehr dünn und sollten dementsprechend vorsichtig behandelt werden. Es genügt, die Holzfronten mit einem feuchten, weichen Tuch oder Leder zu reinigen und anschließend abzutrocknen. Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel, salmiakhaltige Reiniger oder Nitro- und Kunstharzverdünner.

Wichtig

Geölte Oberflächen mit einem leicht feuchten Tuch (keine Mikrofasern) abwischen und regelmässig nachölen.

Abdeckungen



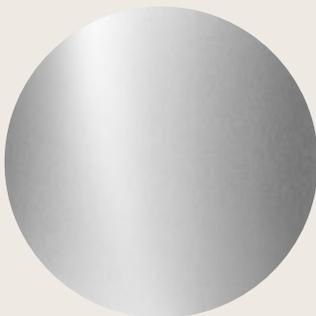
Allgemeine Hinweise

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am meisten beansprucht. Allgemein sollten Sie diese nicht als Schneideunterlage benutzen und 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 zur Pflege generell haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Anschliessend sollten Sie allfällige Rückstände mit einem feuchten Tuch entfernen und die Oberfläche trockenwischen.



Quarz-Komposit

Die porenlose Oberfläche ist sehr hygienisch und gegen Verunreinigungen (Wein, Essig, Tee, Kaffee, Fruchtsäfte, Öl etc.) äusserst robust. Für die tägliche Reinigung kann die Oberfläche mit einem handelsüblichen Flüssigreiniger gereinigt werden. Anschliessend die Oberfläche mit sauberem, warmem Wasser abwaschen und trockenreiben. Mikrofasertücher können ebenfalls zur Reinigung verwendet werden, da sie keinerlei Putzstreifen hinterlassen.



Edelstahl

Mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln können Sie normale Verschmutzungen entfernen. Anschliessend mit heissem Wasser abspülen und trockenwischen. Bei Wasserflecken oder hartnäckigeren Verschmutzungen empfiehlt sich ein Edelstahlpflegemittel, das durch einen wasserabstossenden Schutzfilm zusätzlichen Schutz bietet. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Vermeiden Sie in jedem Fall scheuernde Reinigungsmittel bzw. Reinigungsutensilien. Diese verursachen nicht reparierbare Kratzer.



Keramik

Für die tägliche Reinigung nur ein feuchtes, weiches Tuch mit Wasser und Seife verwenden. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie z. B. Küchen- oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden.

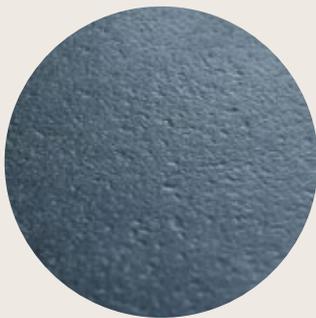
Die Arbeitsfläche befeuchten und die grüne Seite eines Reinigungsschwammes ohne Metalleinschlüsse verwenden. Die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig in kreisenden Bewegungen durchführen. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmitteln, Natronlauge etc. sollte vermieden werden. Stellen Sie keine heissen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte und verwenden Sie stets ein Schneidebrett.



Mineralwerkstoffe (z. B. Corian)

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 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-Finishing, da hier Kratzer leichter sichtbar werden als bei hellen Oberflächen.



Naturstein

Granit ist ein sehr fester Werkstoff und kann durch das Hantieren mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden. Verwenden Sie trotzdem für heiße Töpfe oder zum Schneiden eine Unterlage. Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie anschliessend die Flächen trocken ab. Fett, Öl oder andere haushaltsübliche Flüssigkeiten sollten zur Vermeidung von bleibenden Flecken sofort entfernt werden. Für die gelegentliche Pflege von Granit können spezielle Pflegeprodukte direkt beim Steinlieferanten bezogen werden.

Wichtig

Kalkreiniger und ähnliche Mittel sollten vermieden werden. Der Naturstein wird angegriffen, und es entstehen matte Stellen.



Beton

Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes und neutrales Spülmittel ohne Zitrusfrische. Spülen Sie die Oberflächen nach Gebrauch mit klarem Wasser ab und reiben Sie diese anschliessend mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie dauerhafte Säureeinwirkung und entfernen Sie Rückstände von stark färbenden Lebensmitteln (z. B. Rote Bete, Rotwein, Obstsaft etc.) und heissem Öl und Fett umgehend. Stellen Sie keine heißen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte und verwenden Sie stets ein Schneidebrett. Für die Reinigung sollte kein Scheuerschwamm zum Einsatz kommen. Es wird empfohlen, die Arbeitsplatten regelmässig mit den vom Hersteller empfohlenen Produkten zu imprägnieren.

Wichtig

Keine Alkohol- oder Essigreiniger sowie Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure und Glasreiniger benutzen. Auf Scheuermittel und Naturalreiniger sollte verzichtet werden.

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.
kundendienst@brunner-kuechen.ch

Brunner Küchen AG
Hauptstrasse 17
5618 Bettwil

T 056 676 70 70
info@brunner-kuechen.ch
brunner-kuechen.ch

**Brunner
Küchen**