

## **Gebrauchs- und Pflegeanleitung Arbeitsfläche Kunstharz**

Kunstharzflächen haben ausgezeichnete Eigenschaften in Bezug auf Kratz- und Stossfestigkeit. Die Flächen sind sehr pflegeleicht.

**Heisse Pfannen:** Stellen Sie keine heißen Pfannen direkt auf die Arbeitsfläche, auch keine Kuchenbleche direkt aus dem Backofen. Schützen Sie die Arbeitsfläche immer mit einer Unterlage.

**Rüstbrett:** Für das Schneiden von Lebensmitteln empfehlen wir, ein Rüstbrett zu verwenden.

**Reinigung:** Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall: - Schleifende und scheuernde Putzmittel und Schwämme (grüne Scotch-Schwämme) - Poliermittel, Waschmittel, Möbelputzmittel, Bleichmittel - Reinigungsmittel mit starken Säuren oder sauren Salzen - Nitro- und Kunstharzverdünnungen - Dampfreinigungsgeräte

Tägliche Reinigung oder Reinigung nach Gebrauch Mit einem feuchten Tuch und einem saugfähigen Tuch nachtrocknen.

Reinigung bei starker Verschmutzung Bei hartnäckiger Verschmutzung je nach Bedarf mit ein wenig Spülmittel. Die behandelte Fläche danach mit klarem Wasser abwaschen und mit einem saugfähigen Tuch nachtrocknen.

Ein weiterer Reinigungsgang erhöht oft die Reinigungswirkung.

Sprechen Sie mit unseren ausgewiesenen Fachberatern über die Pläne Ihrer Elbau Wunschküche. Wir sind gerne für Sie da.

**Ihre BISAG Küchenbau AG**