

Reinigung und Pflege

Wir gratulieren Ihnen herzlich zu ihrer neuen BISAG-Küche. Die Garantiezeit für die Küchenmöbel beträgt 5 Jahre, gerechnet ab Rechnungsdatum. Bitte beachten Sie die beiliegenden Garantie-Bestimmungen der Apparate-Lieferanten. Damit Sie auch nach vielen Jahren noch Freude an unserem Qualitätsprodukt haben, bitten wir Sie folgende Tipps und Hinweise zu beachten.

Fronten

Kunstharz Fronten

Verwenden Sie zum Reinigen alltäglicher Verschmutzungen PH-neutrale Reinigungsmittel oder Seifenwasser. Bitte keine scharfen, scheuernden Putzmittel oder Säuren verwenden.

Wichtig: Fronten immer umgehend mit einem saugfähigen Tuch oder Papiertuch trockenreiben.

Echtholz und Lack Fronten

Der verwendete Lack braucht keinerlei Nahrung. Benutzen Sie niemals Polituren oder andere Möbelpflegemittel. Das Reinigen von lackierten Fronten wird am besten durch Abreiben mit einem feuchten Lappen erledigt, anschliessend Fronten trockenreiben. Bei hartnäckigen Verschmutzungen Fronten mit einem PH-neutralen Reinigungsmittel oder Seifenwasser abreiben und sofort trocknen.

Chromstahl Fronten

Verwenden Sie zum Reinigen lauwarmes Seifenwasser und einen weichen Lappen.

Ein besonderer Tipp: Versuchen Sie es mit Essigwasser (Verhältnis 20% Essig und 80% Wasser), anschliessend gründlich trockenreiben. Verwenden Sie nie aggressive Putzmittel oder Stahlwolle, sondern weiche Reiniger, wie Sigolin-Chrom oder Inox Creme.

Glas Fronten

Verwenden Sie zur Reinigung von Klarglas 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. Achten Sie bei Glastüren zudem darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Profile und den Türrahmen eindringt. Satiniertes Glas kann ebenfalls mit handels- üblichen Glasreinigern und einem Lappen oder Schwamm gereinigt werden. Verzichten Sie auf Silicon- oder säurehaltige Reinigungsmittel. Vermeiden Sie zudem harte Stösse oder Schläge auf die Glasplatte, da dies zu einem Glasbruch führen könnte.

Arbeitsplatten

Grundsätzlich gilt: keine Arbeitsfläche / Abdeckung ist 100% hitzebeständig. Je nach Material können bei zu starker Hitzeeinwirkung optische Verfärbungen oder Spannungsrisse entstehen. Diese sind irreparabel. Daher empfehlen wir keine heissen Gegenstände direkt auf die Abdeckung zu stellen.

Küchenabdeckung in Glas

Reinigen Sie Arbeitsplatten aus Glas regelmässig mit Glasreiniger und reiben Sie sie anschliessend trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie es, scharfkantige Gegenstände (z.B. Keramikvasen) auf Glas zu stellen sowie das Verwenden von kratzenden Werk-zeugen, Rasierklingen oder Schaber.

Küchenabdeckung in Kunstharz

Benutzen Sie ein separates Schneide- und Abstellbrett. Messerschnitte können Kerben hinterlassen. Heisse Pfannen und Fritteusen können Beschädigungen hervorrufen. Ein hitzebeständiger Untersetzer verhindert, dass ihre Arbeitsfläche durch überhitzte Gegenstände beschädigt wird. Öffnen Sie nie den Geschirrspüler während dem Spülen oder unmittelbar nach Ablauf des Spülprogrammes. Der austretende Dampf kann Ihre Abdeckung beschädigen. Stellen Sie keine Haushaltsgeräte, wie z.B. eine Kaffeemaschine auf die Stossfugen der Küchenabdeckung, austretende Flüssigkeit kann Ihre Abdeckung stark beschädigen. Verwenden Sie zum Reinigen alltäglicher Verschmutzungen PH-neutrale Reinigungsmittel oder Seifenwasser. Bitte keine scharfen, scheuernden Putzmittel oder Säuren verwenden.

Küchenabdeckung in Naturstein

Ihre Küchenabdeckung aus Naturstein ist nicht nur schön, sondern auch praktisch und sehr pflegeleicht. Benutzen Sie Ihre Abdeckung ruhig als Arbeitsfläche. Vermeiden Sie jedoch spitze Gegenstände, da ein geringer Anteil von Glimmer im Stein weniger hart sein kann als eine Messerspitze. Einzelne Glimmerteile an der Oberfläche können ausbrechen, was aber keine Minderung des Natursteines darstellt.

Ihr Stein lebt. Er nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie wieder ab. Je nachdem wie porös er ist, mehr oder weniger. Dadurch wird die Oberfläche im Laufe der Zeit geringfügig nachdunkeln. Sein Aussehen wird kräftiger, die Struktur kontrastreicher. Vor allem Fett und Öl verursachen eine starke und zum Teil anhaltende Verdunkelung. Heisses Fett dringt wegen der geringen Viskosität tief in den Stein ein. Nach dem Erkalten nimmt die Viskosität wieder zu (es wird dicker) und kann dadurch vom Stein nicht wieder abgegeben werden.

Das Resultat sind meist dunkle Flecken, die aber kaum mehr verschwinden. Damit das weitgehend vermieden werden kann, haben wir Ihre Naturstein-Abdeckung imprägniert. Trotzdem sollten Sie Öl- und Fettspritzer möglichst rasch abwischen.

Reinigen Sie Ihren Stein mit haushaltüblichen Putzmitteln. Am besten mit Ihrem Handabwaschmittel. Vermeiden Sie aggressive Mittel oder Scheuerpulver. Im Normalfall genügt ein tägliches Abwischen.

Wenn Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Dabei empfehlen wir immer das Mittel zu verwenden, das bei der Erstimprägnierung verwendet wurde. Bei Bedarf stellen wir Ihnen das im 1 Liter-Gebinde zu.

Küchenabdeckung in Corian

Corian lässt sich einfach reinigen. Selbst hartnäckige Flecken lassen sich mühelos mit einem feuchten Tuch und Haushaltreiniger oder Seifenwasser abwischen. Corian ist ein massives durchgehend gefärbtes Material, kann durch Scheuer- und andere starke Haushaltreinigungsmittel nicht beschädigt, jedoch verkratzt werden.

Benutzen Sie ein separates Schneide- und Abstellbrett. Messerschnitte können Kerben hinterlassen. Heisse Pfannen und Fritteusen können Beschädigungen hervorrufen. Ein hitzebeständiger Untersetzer verhindert, dass Ihre Arbeitsfläche durch überhitzte Gegenstände beschädigt wird.

Vorsicht: Bestimmte, aggressive im Haushalt vorkommende Chemikalien wie Lackverdünner und Abflussreiniger, können die Oberfläche beschädigen. Ein späteres Anschleifen durch den Fachmann kann nur noch schwer ohne sichtbare Vertiefungen durchgeführt werden.

Wischen Sie diese Chemikalien sofort ab und spülen Sie mit viel Wasser nach.

Küchenabdeckung in 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. Bei hartverchromten Arbeitsflächen sind Entkalkungsmittel (z.B. Durgol) strikte zu vermeiden (Farbveränderungen sind möglich und irreparabel!).

Küchenabdeckung in Beton und Kunststein

Sie sollten keine heissen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatten stellen. Heisses Öl und Fett zerstören die Imprägnierung und sind sofort weg zu wischen. Zudem sollten auch stark färbende Lebensmittel wie Rote Bete oder Wein umgehend entfernt werden, insbesondere bei hellen Betonfarben. Grobe Verschmutzungen entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber. Den Natursteinreiniger P1 können Sie für die tägliche Pflege und Erhaltung der Imprägnierung verwenden. In der Regel sind milde Haushaltsreiniger in hochverdünnter Form auch kein Problem. Viermal im Jahr sollte zudem eine Imprägnierung aufgetragen werden. Auf keinen Fall zu verwenden sind: Alkohol- oder Essigreiniger, sowie Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure und Glasreiniger. Auch auf Scheuermittel und Natural-reiniger sollte verzichtet werden. Zudem sollten Sie keine säurehaltigen Lebensmittel über längere Zeit auf der Betonarbeitsplatte liegen lassen.

Küchenabdeckung in Keramik

Keramik ist grösstenteils resistent gegen Chemikalien und ist eine ausgezeichnete Arbeitsfläche für intensive Nutzung. Die porenlose Oberfläche verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten. Verwenden Sie ein feuchtes Microfasertuch evtl. unter Beihilfe von etwas Spülmittel. Zur Entfernung von Kalkrückständen und fetthaltigen Verunreinigungen sollten keine Schnellentkalker, wie z.B. Durgol oder Scheuer-/Bleichmittel und Säuren verwendet werden. Wir empfehlen Ihnen solche Verschmutzungen mit einem Zitronensteinreiniger, Essigreiniger, Spiritus oder in Ausnahme-fällen Aceton zu entfernen. Beachten Sie dabei, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig mit kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. Keramik ist nicht unzerbrechlich, vermeiden Sie daher harte Schläge auf die Oberfläche und Kanten.

Wichtige Hinweise:

Möbelfronten und Abdeckungen dürfen auf keinen Fall mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden. Die übermässige Dampfentwicklung führt zu Schäden.

Schäden als Folge unsachgemässer Behandlung sind von unseren Garantieleistungen ausgeschlossen. Sollten Sie weitere Fragen bezüglich der Pflege Ihrer Einbauküche haben, rufen Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Diverses

Apparate

Bitte beachten Sie die Pflegehinweise der Gerätehersteller. Für Reparaturen an Haushaltgeräten wenden Sie sich bitte direkt an den Kundendienst des entsprechenden Geräteherstellers.

Dunstabzüge

Fettfilter aus Metall sollten 1 x pro Monat im heissen Spülwasser oder im Geschirrspüler gewaschen werden, Gewebefilter ca. 2-3 x im Jahr austauschen.

Bei Umluft-Systemen bitte zwingend die Empfehlung des Apparate-Herstellers beachten.

Wohnungen ohne kontrollierte Lüftungen müssen genügend gelüftet werden. Die Feuchtigkeit vom Kochen bleibt im Raum und muss durch ein richtiges Lüftverhalten rausbefördert werden.

Reinigung von Armaturen

Schmutz- oder Kalkflecken auf der Armaturenoberfläche nur mit PH-neutralem Reinigungsmittel oder Seifenwasser entfernen. Sofort mit Wasser gut nachspülen (keine Reinigungsmittel-Rückstände) und mit weichem Lappen trocknen. Zur Entkalkung der Neoperl-Mischdüse, Sieb einige Stunden in Essig legen und anschliessend mit Wasser gründlich spülen. Säurehaltige, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel, aber auch kratzende Putzschwämme unbedingt vermeiden. Diese Reinigungsmittel können die Armaturenoberfläche zerstören.

Spülbecken

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

Vermeiden Sie es, scheuernde Mittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zu verwenden.

Beachten Sie dazu unbedingt auch die gesonderten Hinweise des Geräteherstellers.

Auf unserer Homepage sind weitere detailliertere Pflegehinweise aufgeführt.

BISAG Küchenbau AG
Zürcherstrasse 79
8500 Frauenfeld
052 725 06 06
www.bisag-kuechen.ch