AUFLAGE | 2022

KÜCHEN-INFORMATIONS-BROSCHÜRE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG FÜR IHRE NEUE KÜCHE

Bitte auf jeden Fall lesen und sorgfältig aufbewahren.

Sehr geehrte Küchen-Interessenten,

wir freuen uns über Ihr Interesse an einer neuen Küche! Damit Sie schon vor dem Kauf Ihrer Küche alle wichtigen Informationen erhalten und lange uneingeschränkt Freude an Ihrer Küche haben, lesen Sie bitte diese Informationsbroschüre sorgfältig durch. Sie liefert Ihnen wichtige Informationen zu rechtlichen Aspekten, Haltbarkeit, Lebensdauer, Ästhetik etc., damit Ihre Ansprüche und Ihre Erwartungen an eine neue Küche auch in jeder Hinsicht erfüllt werden. Wir informieren Sie hier ausführlich über die produkt- und warentypischen Eigenschaften einer neuen Küche und geben Ihnen wichtige Informationen zur Pflege und zum täglichen Gebrauch.
Wir hoffen, Ihr Interesse geweckt zu haben und würden uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken. Herzlichen Dank!

Allgemeines und Hinweise

In den folgenden Hinweisen finden Sie Informationen über allgemeine Produkteigenschaften, über die Pflege und die bestimmungsgemäße Verwendung einer Einbauküche.

Bei diesen Informationen richten wir uns nach dem allgemeinen Wissensstand, an den DIN Normen, der RAL-GZ 430 der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel e.V. und deren Prüfbestimmungen; außerdem orientierten wir uns an den Gebraucherinformationen der Arbeitsgemeinschaft „Die moderne Küche e. V." (AMK), die bei der industriellen Fertigung von Einbauküchenmöbeln, Zubehör und Geräten angewandt werden.

Ein wichtiger Punkt ist die richtige Klimatisierung Ihrer Räume: Mediziner und Wissenschaftler empfehlen für ein gesundes Wohnklima eine relative Luftfeuchte von mindestens 45%. Die Raumtemperatur sollte 18° C nicht unterschreiten. Eine Luftfeuchte unter 45% oder über 60% schadet Ihren Möbeln. Sinkt die Luftfeuchtigkeit zu sehr ab, kann es bei Massivholz zu starkem Austrocknen und infolgedessen zu Schwund kommen. Ein tägliches Lüften der Küche fördert Ihre Gesundheit und schont Ihre wertvolle Kücheneinrichtung.

Bedenken Sie bitte, dass nicht jede Abweichung ein Fehler ist. Zur Bestimmung gibt es die Normen und die damit verbundenen, technisch bedingten Toleranzen. Diese Toleranzen bestimmen fertigungstechnisch unvermeidliche Abweichungen und stellen somit keinen Grund zur Reklamation dar. Maßangaben sind immer nur Näherungswerte. Das gilt auch bei Millimeterangaben in Küchenplanungen. Toleranzen beschreiben zudem die Zumutbarkeit von warentypischen Eigenschaften: Liegen die Abweichungen in Farbe, Maßen und Struktur innerhalb der nationalen und internationalen Norm, liegt kein

Sachmangel vor. Vielmehr handelt es sich um eine „warentypische Eigenschaft". Ein Beispiel dafür sind die bei Naturhölzern unverwechselbaren, warentypischen Echtheitsmerkmale.

Sachgemäßer Gebrauch:

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Möbel nur ihrem Zweck gemäß verwendet werden. Lesen Sie dazu unbedingt die Gebrauchsanweisungen! Der Hersteller stellt Küchenmöbel mit größter Sorgfalt unter Beachtung aller Normen her. Die Küchenmöbel sind für den allgemeinen Wohnbedarf geeignet. Nun liegt es an Ihnen, sich durch sachgemäßen Gebrauch und regelmäßige Unterhaltspflege viele Jahre Freude an der Anschaffung zu ermöglichen.

Pflegehinweise:

In unserem nachfolgenden Glossar von A bis Z finden Sie unter den einzelnen Stichwörtern auch allgemeine Tipps zur Pflege einer neuen Küche. Dabei sind die Anweisungen der Hersteller stets grundsätzlich und vorrangig zu beachten. Bitte fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Küchenspezialisten!

Rechtliche und allgemeine Pflichten

Gewährleistung:

Sollten Sie sich als Verbraucherin oder als Verbraucher zum Kauf einer neuen Küche entscheiden, so steht Ihnen selbstverständlich das gesetzliche Mängelhaftungsrecht zu. Dies betrifft Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte als unabdingbare Mindestrechte für den Fall des Vorhandenseins oder des Auftretens von Mängeln innerhalb der Gewährleistungsfrist. Als Kunde haben Sie einen Anspruch darauf, dass Ihre Küche frei von Sachmängeln ist, dass sie die vereinbarte Beschaffenheit aufweist und den anerkannten Regeln der Technik entspricht.

Garantie:

Unter einer Garantie versteht man ein zusätzliches, die gesetzliche Mängelhaftung – Gewährleistung – verstärkendes und ergänzendes Recht. Die Garantiehaftung besteht neben und unabhängig von der gesetzlichen Mängelhaftung. Garantien können sowohl von uns als Ihrem Verkäufer, als auch von Dritten, insbesondere Herstellern, übernommen werden. Garantien beziehen sich auf die Beschaffenheit der Sache (Beschaffenheitsgarantie) oder darauf, dass die Sache für eine bestimmte Dauer eine bestimmte Beschaffenheit behält (Haltbarkeitsgarantie). Ein Garantiefall ist das Auftreten von Sachmängeln oder das Entfallen der Haltbarkeit während der Garantiedauer. Tritt der Garantiefall ein, so stehen dem Garantienehmer die Leistungen zu den in der Garantieerklärung enthaltenen Bedingungen des Garantiegebers zu. Dies geschieht unbeschadet seiner gesetzlichen Ansprüche. Art und Umfang des Garantieanspruchs richten sich nach dem Inhalt der Garantieerklärung. Diese Ansprüche sind nicht von einem Verschulden des Garantiegebers abhängig. Bitte bedenken Sie jedoch, dass Ansprüche aus Garantien nur bestehen, wenn entweder wir als Ihr Verkäufer oder Dritte, z. B. der Hersteller, auch tatsächlich eine Garantie übernommen haben.

A bis Z der Küchenpflege

Abholmöbel und Selbstmontage:

Denken Sie bitte daran: Ab der Kasse oder der Abholrampe sind Sie der Eigentümer der Ware und somit für diese verantwortlich. Bei Transportschäden an selbst abgeholten Möbeln oder bei falschem Aufbau besteht keinerlei Anspruch auf Schadenersatz. Lesen Sie also unbedingt vor der Selbstmontage die Gebrauchsanweisung und Montageanleitung durch. Überprüfen Sie Ihre komplette Bestellung auf Vollzähligkeit und Beschädigungen.

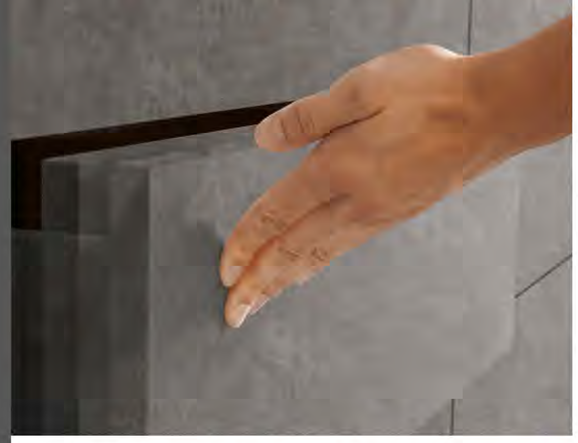
Bei Produktbeschädigungen sollten Sie die Verpackungen unbedingt aufheben. Bitte kontrollieren Sie die Verpackung genau, bevor Sie sie entsorgen. Es könnten noch Kleinteile, Beschläge, Montageanleitungen etc. darunter verborgen sein.

Achten Sie immer auf die Standsicherheit Ihrer selbst aufgestellten Möbel und auf die sichere Befestigung an der Wand. Das gilt vor allem bei Hängemöbeln. Prüfen Sie die Wandbeschaffenheit und das Festmauerwerk, ob es Ihren Möbeln standhält. Die beigefügten Dübel und Schrauben sind nur für die Montage in Festmauerwerk wie Kalksandstein, Ziegel oder Beton geeignet. Verwenden Sie bitte spezielle Dübel und Schrauben für Gips-Hohlwände, rote Hohllochsteine und weißen Gasbeton. Kontrollieren Sie auch die Belastbarkeit der Produkte. Um eine fehlerhafte Montage zu vermeiden, fragen Sie bitte im Zweifelsfall uns. Denn als Ihr Küchenspezialist sind wir natürlich auch nach dem Kauf für Sie da.

Acryl:

Acryl ist ein Kunststoff mit einer hohen Dichte, sehr lichtbeständig, äußerst stoßfest, thermisch verformbar und weist eine hohe Beständigkeit gegenüber gebräuchlichen Haushaltschemikalien auf. Für Küchenfronten werden meist hochglänzende Produkte verwendet..

▸ **Achtung:** Beachten Sie vor Inbetriebnahme der Küche bei Acrylfronten unbedingt die beson-



deren Pflegeanweisungen des Herstellers und nehmen Sie dazu nur die von ihm empfohlenen Mittel. Acryl bitte nicht mit Mikrofasertüchern reinigen. Auch keine Wisch Desinfektionsmittel verwenden, die führen zu irreversiblen Schäden. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Küchenspezialisten.

Allergien:

Um allergische Reaktionen vorab zu vermeiden, leiht Ihnen Ihr Fachhändler gerne Materialproben von Küchenmöbeln. Anhand der Mustertüren oder Arbeitsplattenproben können Sie dann die Materialien in Ruhe zu Hause testen. Riechen Sie dazu bitte an den Proben und machen Sie einen Hautkontakttest. Im Zweifelsfall empfehlen wir Allergikern, die Möbelmuster einem Arzt vorzulegen.

▶ **Außerdem gilt:** Achten Sie beim Kauf besonders auf Qualität und Gütezeichen. Sie garantieren Ihnen, dass eine neue Küche die vorgeschriebenen Kriterien an Schadstoffbegrenzung und Qualität erfüllt.

Fragen Sie auch Ihren Küchenspezialisten gezielt nach lösungsmittelarmen Wasserlacken und Kunststoffoberflächen wie Laminat, Acryl oder Melamin. Hierbei handelt es sich um weitgehend ausgehärtete Duroplaste, deren Weichmacheranteil verschwindend gering ist.

Aluminium:

[▶▶▶ Siehe auch unter Edelstahl]

▶ **Plege:** Aluminium bedarf einer schonenden Pflege mit einem weichen, kratzfreien Tuch. Es darf nicht mit alkalischen oder säurehaltigen Mitteln behandelt werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Oberfläche Ihre Geräte haben, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

Arbeitsplatten allgemein:

Die Auswahl und die Qualitätsunterschiede bei Küchenarbeitsplatten sind heute sehr vielfältig. Hier ist eine ausführliche Beratung zu Ihren speziellen Anforderungen sehr wichtig. Die Materialauswahl reicht von Kunststoff über Naturstein wie Granit oder Schiefer, Keramik, Kunststein, Edelstahl und Glas bis hin zu Mosaik und Massivholz. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Oberfläche Ihre Arbeitsplatten haben, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten. Die Nutzungs- und Pflegeeigenschaften sind sehr unterschiedlich, deshalb sind die Herstellerangaben zu beachten. Bitte stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen direkt auf die Arbeitsplatten. Verwenden Sie bitte übliche Untersetzer. Besondere Vorsicht gilt den Fugen der Arbeitsplattenverbindungen an den Stoßkanten, an der Kochmulde, am Spülenausschnitt und am Wandabschlussprofil: hier darf sich keine länger andauernde Staunässe bilden. Bitte reiben Sie diese Stellen regelmäßig trocken, sonst könnte es zu Folgeschäden, wie z. B. Aufquellen und/oder Rissbildungen kommen. Fugen und Abdichtungen sind „Wartungsfugen" und müssen je nach Nutzungsintensität gegebenenfalls erneuert werden.

Aufmaß, Aufstellen und Ausrichten:

Bei der Küchenplanung, Lieferung und Montage gehören das präzise Ausmessen und Ausrichten zu den wichtigsten Aufgaben. Die Möbelteile müssen bei räumlichen Unebenheiten gerade stehen und werden von den Monteuren entsprechend ausgerichtet. Dabei ist unbedingt die Tragfähigkeit Ihrer Wände zu beachten. Dies ist aus Sicherheitsgründen sehr wichtig, da hier, je nach Auswahl der Möbelteile, einige hundert Kilo an der Wand hängen können. Im Zweifelsfall fragen Sie den Bauträger oder Hausherrn nach der Wandbeschaffenheit und lassen Sie den Monteur gegebenenfalls eine Probebohrung durchführen.

Auszüge:

[▶▶▶ Siehe unter Schubladen]

Backofen und Herd:

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisungen genau durch. Vermeiden Sie auf jeden Fall den Grillbetrieb bei offener Backofenklappe: die umgebenden Möbel vertragen nur eine Temperatur von bis zu 75° C.

Belastbarkeit:

Die Belastbarkeit von Küchenmöbeln ist in den DIN Normen präzise geregelt. Achten Sie unbedingt auf die Herstellerangaben zum bestimmungsgemäßen Gebrauch und zu den maximalen Belastbarkeitsgrenzen. Bitte sorgen Sie bei hängend angebrachten Möbeln für eine fachgerechte und ausreichende Wandbefestigung (Festmauerwerk, Auflage etc.). Als Faustregel für die Belastbarkeit gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als 600 Gramm Belastung, bei Schubladen und Auszügen nicht mehr als 30 kg Belastung je Schublade. Bitte diese Höchstgrenzen nicht überschreiten! Bei brüchigem Mauerwerk, Hohlwänden und Fachwerkhäusern gelten niedrigere Werte. Weisen Sie den Küchenspezialisten schon bei der Planung darauf hin. Das gilt besonders für Wandhängeschränke. Denn auch der beste Dübel kann nur soviel leisten, wie es die Wand zulässt.

Chemische Reinigungsmittel und Reaktionen:

Salmiak, Aceton, Nitroverdünnung und Backofenspray sind „out". Diese Mittel gefährden Ihre Gesundheit und die hochwertige Kücheneinrichtung meistens innerhalb weniger Minuten. Außerdem belasten sie die Umwelt. Auf Möbeloberflächen kann es durch den Kontakt mit unterschiedlichen Materialien zu chemischen Reaktionen kommen. Oberflächen mit echtem Lack oder Lacklaminat sind in der Regel recht widerstandsfähig und schützen nur kurzfristig auch vor Alkohol oder Wasserflecken. Werden jedoch längerfristig Tischdecken oder Unterleger aus bestimmten synthetischen Zusammensetzungen verwendet, kann es zu Reaktionen auf der Oberfläche kommen. Vielfach werden deshalb Tischdecken aus Baumwolle oder Molton empfohlen.

Dampfstrahlreiniger:

Diese sind in einer Einbauküche verboten! Sie zerstören damit in kurzer Zeit die Möbel, Arbeitsplatten und Geräte. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

Drei-Schicht-Spanplatte:

Dies ist eine aus speziellen Holzspänen unter Druck und Wärme hergestellte Möbelbauplatte. Spanplatten sind heute in der Möbelfertigung das meistverwendete Material. Sie zeichnen sich durch ihre hohe Haltbarkeit aus und sind recycelbar.

Dunstabzug und Heizung:

Die Heizung in der Küche ist keine Energieverschwendung, sondern eine Notwendigkeit. Sind die Temperaturen dort zu niedrig, wird die Luft zu feucht und es kann sich schädliches Kondenswasser bilden. Wenn Sie einen Abluftanschluss nach außen haben, sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung. Es gilt: keine Abluft ohne Zuluft!

Schalten Sie das Gerät grundsätzlich vor Kochbeginn an und lassen Sie es nach Beendigung mindestens 5 Minuten lang nachlaufen, um Kondenswasser im Dunstabzugsgerät zu vermeiden. Feuchtigkeitsniederschlag an den Schränken führt zu Quellschäden. Gegen intensive Kochgerüche hilft kräftiges, kurzes Lüften.

▶ **Pflege:** Reinigen Sie die Fettfilter Ihres Dunstabzugs wöchentlich. Verstopfte Fettfilter sind wirkungslos und führen zu Feuchtigkeits- und Quellschäden an den angrenzenden Möbeln. Wischen Sie bitte Kondenswassertropfen an den Schränken links und rechts vom Dunstabzug nach dem Kochen immer weg.

Duroplaste:

Dieses ist ein Sammelbegriff für alle durchgehärteten Kunststoffe. Die Handelsbegriffe für Duroplaste sind Laminat, Schichtstoff und Melamin.

Edelstahl und Aluminium:

Als Trendmaterial sind diese aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Die Oberfläche kann wie Automobilblech gebogen und fugenlos geschweißt werden. Die Mehrzahl der Einbaugeräte besitzt heute Metalloberflächen aus Edelstahl oder Aluminium.

▶ **Pflege:** Edelstahl an Gerätefronten bitte nur mit mildem Spülmittel reinigen und trocken polieren, um Kalkflecken zu vermeiden. Spezielle Ölpflegeprodukte sind zweckmäßiger als Glassprühreiniger. Viele Edelstahlgeräte haben heute vergütete Oberflächen, um Fingerabdrücke zu vermeiden. Benutzen Sie daher bitte niemals schleifende Chrompflegemittel! Edelstahlspülen hingegen können Sie bedenkenlos mit Edelstahlpolitur pflegen. Fragen Sie Ihren Küchenspezialisten nach den zugelassenen Pflegeprodukten Ihres Spülenherstellers.

Flugrost hat seine Ursache nicht in dem verarbeiteten Edelstahlblech, sondern entsteht meistens durch verschmutzte Topfböden oder Putztücher.

Eierkocher:

[▶▶▶ Siehe unter Kaffeemaschine]

Einlege- und Fachböden:

Als Faustregel gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als 600 Gramm Belastung. Das ist die Norm-Höchstgrenze! Das Durchbiegen von Fachböden ist eine technisch unvermeidbare, warentypische Eigenschaft und somit kein Grund für eine Reklamation.

Elektrogeräte und elektrische Bauteile:

Für alle elektrischen Geräte und deren Teile sind die Gebrauchsanleitungen des Herstellers zu beachten. Hier sind auch Ihre Garantieansprüche festgehalten. Es dürfen nur Ersatzlampen oder Geräte gleicher Leistung eingesetzt werden. Bitte achten Sie darauf, dass Lampen etc. keinesfalls zugestellt oder zugehängt werden. Andernfalls drohen Brandschäden! Auch kann es zu Wärme- oder Hitzestau und somit zu Folgeschäden am Möbel kommen. Bei Problemen wenden Sie sich bitte direkt an den zuständigen Elektrokundendienst oder Ihren Fachhändler.

[▶▶▶ Siehe auch unter Sicherheit]

Empfindlichkeiten:

Sowohl sehr helle als auch tiefschwarze Teile können bekanntlich empfindlich sein. Das gilt auch für Naturprodukte: Je naturbelassener ein Produkt ist, desto empfindlicher ist es gegen äußere Einflüsse. Bitte kontaktieren Sie hier in jedem Fall Ihren Fachhändler.

[▶▶▶ Siehe auch unter Hochglanzflächen]

Ersatz- und Verschleißteile:

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann gefährlich werden. Verwenden Sie daher ausschließlich Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile. Verschleißteile wie z. B. Leuchtmittel, Trafos oder Batterien sind von der Garantie ausgenommen. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unbedingt nach.

Espressomaschine :

[▶▶▶ Siehe unter Kaffeemaschine]

Fachböden:

[▶▶▶ Siehe unter Einlegeböden]

Farbmuster:

Bei einer Bestellung oder einer Fertigung nach Farbmustern können Farbton, Maserung und Musterung in der Regel nicht zu 100% erreicht werden. Die Strukturen von Holz oder anderen Materialien wie Naturstein sind zwangsläufig unterschiedlich.

Materialteile, die über längere Zeit Sonne und anderem Licht ausgesetzt wurden, haben sich generell bereits verändert. Nachlieferungen nach Farbmuster sind daher grundsätzlich vom Umtausch ausgeschlossen. Natürlich bemühen wir uns dabei immer um eine bestmögliche Übereinstimmung.

Farb- und Strukturunterschiede bei Massivholz und Echtholzfurnier:

Die unterschiedlichen natürlichen und Wachstumsmerkmale machen aus jedem individuell geplanten Echtholzmöbel ein Unikat. Holz verändert sich bei Sonnen- und anderer Lichteinstrahlung – je naturbelassener, desto schneller. Manches Holz kann sich schon in wenigen Tagen verändern. Eine absolute Farb- und Strukturgleichheit etwa zwischen Planungsmuster und Lieferung kann deshalb nicht garantiert werden.

Massivhölzer und Furniere aus verschiedenen Stämmen bzw. Stammbereichen passen strukturell und farblich meistens nicht überein. Daher können während ihrer Nutzung Farbabweichungen auftreten. Spezielle modellbedingte Verarbeitungsmethoden führen je nach Holzart, Position des Möbels oder Lichteinwirkung zu farblichen oder Strukturakzenten.

Zu diesen Verarbeitungsmethoden zählen etwa ein vertikaler oder horizontaler Furnierverlauf, sowie eine „gespiegelte" Wiederholung des Furnierbildes zur optischen Formatierung. Die geschilderten Farbspiele sind eine warentypische Eigenschaft des gewachsenen Naturwerkstoffes und ein wesentliches, unverwechselbares Echtheitsmerkmal.

Fogging, Schwarzstaubablagerungen:

Ursache und Auslöser von Fogging bzw. Schwarzstaubablagerungen sind laut Informationen des Umweltbundesamtes Substanzen, wie sie bei Renovierungen, Malerarbeiten, Fußbodenverlegearbeiten, Bausanierungen etc. entstehen können. Dabei gasen schwerflüchtige organische Verbindungen (sogenannte „SVOC" oder Weichmacherverbindungen –„Phthalate") aus einigen Produkten aus. Dies ist nicht ungewöhnlich und die Verbindungen können noch nach Monaten in die Raumluft abgegeben werden. Sie führen zusammen mit Schwebestaubteilchen, die in der Raumluft und der Außenluft immer vorhanden sind, zu einem „Zusammenkleben" kleiner Staubteilchen und somit zu größeren Einheiten. Unter ungünstigen Begleitumständen setzen sie sich als schmierige Beläge an Wänden und anderen Flächen im Raum oder auch in Nebenräumen ab. Besonders stark betroffen sind Außenwände, Fenster, Fernsehgeräte, elektronische Geräte und sonstiges Inventar. Möbel sind nur in ganz seltenen Fällen der Auslöser. Hier hilft nur der Fachmann.

Formaldehyd E1:

Dies ist die gesetzlich festgelegte Kennzeichnung für formaldehydarme Werkstoffe mit einem vorgegebenen Grenzwert von max. 0,1 ppm (= 1 mm^3 auf 1 m^3 Raumluft) Formaldehyd-Abgabe an die Raumluft. In Deutschland kommen ausschließlich Produkte der Klasse E1 zum Einsatz.

Fremdmöbelteile:

Für Möbel oder zusätzlich eingebaute Einrichtungsgegenstände, Elektrogeräte etc., die nicht in Verbindung mit unserem Kaufvertrag oder unserer Montage stehen bzw. fremd montiert wurden, können wir keinerlei Haftung übernehmen.

Füße und Fußbodenschutz:

Für den Schutz der eigenen Fußböden und Beläge ist der Käufer verantwortlich. Die industrielle Serienfertigung sieht jeweils den modellspezifischen Standard vor. Um die unterschiedlichen Böden vor Kratzern oder Beschädigungen zu schützen, achten Sie bitte darauf, dass unter die Fußvarianten des Hersteller evtl. gesonderte Schutzunterlagen, z. B. Filz-, Kunststoff-, Gummi- oder sonstige -Gleiter angebracht werden. Sondervereinbarungen sind bedingt möglich, im Zweifelsfall lassen Sie sich bitte beraten.

Fugen / Stoßkanten etc.:

In den Verbindungen der Arbeitsplatten, in Stoßkanten, Kochfeld- oder Spülenausschnitten und an der Wandabschlusskante darf es nicht zu Staunässe kommen. Bitte stellen Sie keine Küchengeräte unterhalb von Hängeschränken auf, die Wasserdampf erzeugen. Dazu zählen Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Eierkocher etc.. Sonst können die Schrank- und Türenkanten durch den aufsteigenden Wasserdampf beschädigt werden.

▸ **Pflege:** Dauerelastische Abdichtungsfugen sind „Wartungsfugen". Sie müssen je nach Nutzungsintensität und generell nach einigen Jahren erneuert werden.

Funktionsteile:

Dies sind technische „Kompromissteile" zwischen festen und beweglichen Materialteilen. Damit sie auf Dauer zuverlässig funktionieren können, ist ihre sorgfältige Handhabung sehr wichtig. Unbedingt beachten sollten Sie die in der Herstellerbeschreibung und meist in kg angegebenen Belastbarkeitsgrenzen.
Beschläge können z. B. durch eine einseitige Handhabung überbeansprucht werden. Bedingt durch Material und Verarbeitung können Funktionsteile optisch oder in den Maßen abweichen.
▸ **Pflege:** Je nach Art und Oberfläche ist eine regelmäßige Pflege und Wartung sehr empfehlenswert. (Herstellerhinweise!)

Furnier:

Bezeichnet dünne Blätter, die aus Holz hergestellt wurden. Furniere werden auf eine Möbelbauplatte geklebt und zeichnen sich durch eine schöne gleichmäßige Maserung des Holzes aus. Furniere erfordern zu ihrer Herstellung ein hohes Maß an handwerklichem Können.

Fußbodenheizung:

Eine Fußbodenheizung kann zum Austrocknen von Möbelbauteilen führen. Deshalb ist der richtige Umgang mit Massivholz- und Echtholzfurniermöbeln hier besonders wichtig. Deren direkter Kontakt mit dem beheizten Fußboden sollte vermieden werden.
Holz ist hygroskopisch. Das heißt, es nimmt nicht nur Feuchtigkeit auf, sondern gibt diese auch an die Raumluft ab. Daher sind sehr trockene Räume, die Nähe zu Heizkörpern oder der direkte Kontakt mit der Fußbodenheizung besonders problematisch.

Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Luftfeuchtigkeit (zwischen 45% und 60%). Denn im Holz kann es durch Austrocknen zu extremen Folgeschäden wie Rissen, Schwund oder Verziehen kommen. Während der Heizperiode im Winter kann der Gebrauch von Luftbefeuchtern sinnvoll sein. Ihre Möbel und Ihre Gesundheit werden es Ihnen danken.

Gebrauchsnutzen:

Dieser betrifft Ihre Erwartungen an die Strapazier- und Gebrauchsfähigkeit, Pflegefreundlichkeit, Lebensdauer und Funktionalität einer neuen Küche. Sie entscheiden selbst, welchen Nutzen Ihre Möbel erfüllen sollen. Informieren Sie sich deshalb vor dem Kauf ausreichend über die Qualität der Küchenmöbel. Sprechen Sie mit Ihrem Küchenspezialisten über Ihre Anforderungen.
Eine Küche in einem Haushalt mit Kindern muss andere Ansprüche erfüllen als in einem Single-Haushalt. Ihr Küchenspezialist berät Sie gerne kompetent und ausführlich, wie Sie Qualität und Design optimal miteinander vereinen können.
Je besser Sie sich vor dem Kaufabschluss informieren, desto mehr Freude haben Sie später an einer neuen Küche!

Gefrierschrank:

Achten Sie bitte auf das völlige Schließen der Gerätetüren. Sonst kann es zu ungewollter Tauwasserbildung und Quellschäden kommen.

Geruch:

Die Geruchsbeurteilung ist personenbezogen unterschiedlich und deshalb sehr subjektiv. Neue Produkte riechen anfänglich, das ist allgemein bekannt. Gerade in der Küche ist bei Küchendünsten, Lebensmitteln usw. und je nach Materialien auf gutes Lüften und Abtrocknen zu achten. Das kann durchaus einige Wochen oder Monate dauern. Hier hilft am besten häufiges Lüften oder feuchtes Abwischen mit einem verdünnten Reinigungsmittel und danach Trockenreiben. Bestimmte Produkte wie z. B. Massivholzschränke behalten zeitlebens einen gewissen Eigengeruch. Treten Gerüche auf, die eventuell noch subjektiv wahrnehmbar, jedoch gesundheitlich unbedenklich sind und innerhalb der Toleranzen bei Möbeln liegen, handelt es sich um „warentypischen Eigenschaften" und nicht um eine Beanstandung.

Geschirrhandtücher:

Diese bitte niemals zum Trocknen über die Arbeitsplattenkante in das Spülbecken hängen. So vermeiden Sie Quellschäden.

Geschirrspüler:

[▸▸▸ Siehe unter Spülmaschinen]

Glas:

Glas ist ein Sammelbegriff für einen Werkstoff mit unterschiedlichen Eigenschaften. Bei Einbauküchen wird Glas für Nischenrückwände, Arbeitsplatten und für Fronten verwendet. Glas kann auf der Rückseite farbig beschichtet werden und bietet dem Küchenspezialisten viele Gestaltungsmöglichkeiten. Bei zahlreichen Anwendungen ist ein Sicherheitsglas erforderlich. Glas in seiner speziellen Form als Glaskeramik finden Sie bei allen Kochfeldern.
▸ **Pflege:** Glas bitte nur mit Spülmittel oder handelsüblichen Glasreinigern reinigen und trocken polieren, um Kalkflecken zu vermeiden. Da Glas jedoch in sehr vielen Varianten und Qualitäten als Nutz- und Zierfläche eingesetzt wird, sind die Reinigungs- und Pflegehinweise des jeweiligen Herstellers ganz besonders zu beachten. Mit Ihren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Küchenspezialisten.

Glas: ESG-Glas (Glassprung):

Einscheiben-Sicherheitsglas zeichnet sich insbesondere durch erhöhte Schlagfestigkeit aus. In fast allen öffentlichen Einrichtungen, Objekten, Hotels etc. ist dieses Glas vorgeschrieben. Die Schlagfestigkeit wird durch eine spezielle Behandlung

erzielt, die „Vorspannen“ genannt wird. Dieses Glas ist nicht kratzfest. Im Falle von Glasbruch entstehen bei Sicherheitsglas sehr kleine Glaspartikel, die zudem nicht mehr sehr scharfkantig sind. Das ist Ihnen sicherlich bei Autoscheiben bekannt. Trotzdem ist die Schlagfestigkeit im Kantenbereich eingeschränkt. Bedingt durch die hohen Temperaturen beim Härten kann es zu kleinen Unebenheiten, Einschüssen und Verbrennungen kommen. ESG-Glas darf bei seiner Nutzung keinen extremen Temperaturen (sehr heiß oder eiskalt) ausgesetzt werden. Die Nickel-Sulfid-Einschüsse können hierdurch einen Glassprung auslösen.

Glasarbeitsplatten:

Glas ist nur bedingt hitzebeständig. Ein Topfuntersatz hilft, Spannungsrisse zu vermeiden. Schneiden Sie bitte nicht direkt auf der Glasplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett. Vermeiden Sie stoßweise Schläge auf die Kanten und Oberflächen.

Glaskeramikkochfelder:

▶ **Pflege:** Diese bitte mit einem milden Spülmittel reinigen. Niemals kratzende oder scheuernde Mittel und Gegenstände benutzen. Eingebrannte Speisereste nach dem Abkühlen erst einweichen und dann mit einem Rasierklingenschaber vorsichtig entfernen. Zuckerhaltige Verschmutzungen sind sofort zu entfernen.

Gneise:

[▶▶▶ Siehe unter Granit]

Granit:

Granit ist irrtümlich oft ein Sammelbegriff für alle Natursteine, die für Einbauküchen als Arbeitsplatten und Nischenrückwände verwendet werden. Eigentlich müssten aber viele Gesteine als Gneise, Gabbro, Syenit oder Quarzit bezeichnet werden. Alle Natursteine haben sehr unterschiedliche Entstehungsgeschichten und damit verbunden auch unterschiedliche Gebrauchseigenschaften. Manche Steine sind vulkanische Tiefengesteine, andere sind Oberflächen-Ergussgesteine. Einige Natursteinarten waren vor Millionen Jahren Bodenablagerungen auf dem Meeresgrund.

Granit ist ein Tiefengestein und besteht immer aus Quarz, Glimmer und Feldspat. Diese körnigen Bestandteile sind mit kleinen Luftspalten (sog. „Kapillaren“) verbunden. Granit ist deswegen saugfähiger als z. B. ein schwarzer Gabbro. Der Feldspat und der Glimmer können auch zu mikroskopisch feinem Abrieb (sog. „Aussandungen“) führen. Dies ist eine warentypische Eigenschaft und hat auf den Gebrauchsnutzen keinen nachteiligen Einfluss. Gneise sind sogenannte Metamorphite (Umwandlungsgesteine) und besitzen porige Plattenoberflächen. Sie werden daher häufig mit einer Kunststoffvergütung auf der Oberfläche ausgestattet, einer sog. „Resinierung“ (Resinharz). Dadurch wird die Oberfläche porendicht und glatt. Fragen Sie hierzu auch gerne Ihren Küchenspezialisten.

Um Ihre Messer zu schonen, schneiden Sie bitte nicht auf der Granitoberfläche, sondern benutzen Sie bitte stets ein Schneidebrett. Heiße Töpfe und Pfannen stellen Sie bitte grundsätzlich auf einem Topfuntersatz ab, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte bitte sofort abwischen. Durch die mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) der Natursteine entstehen sonst möglicherweise Verfärbungen. Besonders kritisch sind dunkle Weine, Fruchtsäfte, säurehaltige Flüssigkeiten und Speiseöle, die möglichst schnell abgewischt werden müssen. Sollten Sie einmal eine solche „Verschmutzung“ nicht sofort bemerken, weichen Sie die betreffende Stelle möglichst über Nacht mit einem feuchten Tuch ein. Das genügt meistens, um den Fleck verschwinden zu lassen. Fragen Sie auch Ihren Küchenspezialisten: er nennt Ihnen gerne weitere geeignete Spezialmittel.

Gebrauchsspuren oder ein Nachlassen des Glanzes lassen sich nicht gänzlich vermeiden. Vermeiden Sie auch extreme Temperaturunterschiede. Wenn Sie auf dieselbe Stelle zuerst etwas Tiefgefrorenes und dann eine heiße Pfanne legen, kann der Naturstein zerspringen. Deshalb gilt: Bitte unbedingt die Herstellerangaben beachten!

▶ **Pflege:** Ihre Granitplatten sind vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung muss nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich mit Ihren Fragen an Ihren Küchenspezialisten. Die regelmäßige wöchentliche Unterhaltspflege erledigen Sie mit einem speziellen Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Haushaltsübliche Geschirrspülmittel sind dafür ungeeignet: sie sind häufig eingefärbt und können Verfleckungen in der Natursteinoberfläche hervorrufen.

Halogenglühlampen:

Verwenden Sie bitte beim Austausch nur das vorgeschriebene Leuchtmittel. Ansonsten besteht Brandgefahr. Die zulässige Höchstwattzahl steht sichtbar im Strahlergehäuse. Fragen Sie bitte auch Ihren Küchenspezialisten.

Haustiere:

Hier ist grundsätzlich Vorsicht geboten. Mit Haustieren ist es wie mit allen liebgewonnen Wesen oder Gegenständen: Toleranz und Verständnis sind hier notwendig. Haustiere können nicht rund um die Uhr beaufsichtigt werden. Sie sollten aber wissen, dass – wie für Kinder den Eltern – die Aufsichtspflicht für Tiere den Tierhaltern oder Haus- und Wohnungsbesitzern obliegt. Nutzen Sie die vielfältigen Hinweise und Informationen aus Fachzeitschriften und den Medien (z. B. Stiftung Warentest -test- Möbelkauf-, „Ein Herz für Tiere“ etc.). Fest steht, dass Krallen- und andere Tiere ganz erhebliche und vielfach irreparable Schäden anrichten können.

Herd:

[▶▶▶ Siehe unter Backofen]

Induktionskochfeld:

[▶▶▶ Siehe unter Sicherheit]

Heizung:

[▶▶▶ Siehe unter Dunstabzug]

Hochglanzoberflächen:

Für die Hochglanzlackierung von Küchenmöbelfronten werden heute in zunehmendem Maße wasserlösliche Lacke eingesetzt. Hochglanzoberflächen werden in bis zu fünf Arbeitsgängen aufgebaut und bieten eine hervorragende, dichte und pflegeleichte Oberfläche.

Bei hochwertigen Hochglanzlacken wird die letzte Lackschicht zusätzlich poliert. Zu den warentypischen Eigenschaften zählen je nach Material und Verarbeitung zum Beispiel ein kaum sichtbarer „Orangenhaut“-Effekt und, je nach Lichteinfall und Lichtquelle (zum Beispiel bei Gegenlicht), leicht unterschiedliche Farbschattierungen an Oberflächen und Kanten. Durch den Gebrauch kommt noch eine Oberflächen-Patina dazu.

▶ **Pflege:** Hochglanzoberflächen niemals mit Mikrofasertüchern oder sogenannten Schmutzradierern reinigen! Eine Beseitigung von hartnäckigen Verschmutzungen ist mit einer Autopolitur möglich. Machen Sie bitte vorher einen Test an einer unauffälligen Stelle.

Holzwerkstoffe:

Die Qualität eines Produktes ist grundsätzlich nicht davon abhängig, ob ein Möbel aus Holzwerkstoffen oder Massivholz besteht, sondern eher von der Qualität des Materialeinsatzes. Die

altbewährten Werkstoffplatten (Spanplatten), mitteldichten Faserplatten (MDF), Sperrholz-, Dreischicht- oder Tischlerplatten sind von höchster Güte und Qualität.
Ob mit Furnier, Folie oder lackierter Oberfläche: die Oberflächen sind äußerst stabil, weniger anfällig bei Temperaturschwankungen und vielfältig einsetzbar. Ihre Inhaltsstoffe sind auf gesundheitliche Unbedenklichkeit nach den strengen EG-Richtlinien geprüft und dokumentiert. Sie schonen damit auch die Umwelt und unsere natürlichen Ressourcen.

Installation, Abwasser und Sanitär:

Hier ist bei der Küchenplanung besondere Vorsicht geboten. Es geht um Ihre Sicherheit und bei eventuellen Schäden um die Haftung. In Mietwohnungen sollten Sie unbedingt Einblick in die Baupläne und Konstruktion sowie Kenntnis über die verarbeiteten Materialien, die unter Putz verlegten Rohre, Elektroleitungen etc. und über die einzelnen Wandbeschaffenheiten haben. PVC-Rohre etwa können derzeit noch nicht mit Messgeräten erfasst werden. Legen Sie den Beratern bitte unbedingt aktuelle Verlege- und Installationspläne vor. Bei Abweichungen oder Folgeschäden können wir keine Haftung übernehmen.

Kachelofen:

[►►► Siehe unter Kamin]

Kaffee- und Espressomaschinen, Schnellkocher, Toaster, Eierkocher:

Alle diese Geräte erzeugen im Betrieb Wärme und Feuchtigkeit. Betreiben Sie bitte diese Geräte niemals unterhalb der Wandhängeschränke oder im Rolladengeräteschrank! Feuchtigkeitsniederschlag an den Schränken führt zu Quellschäden. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

Kamin- und Kachelofen:

Wenn Sie einen Dunstabzug mit Außenanschluss und eine offene Feuerstelle in der Küche oder in angrenzenden Wohnräumen haben, informieren Sie bitte Ihren Küchenspezialisten. Er plant dann mit Ihnen entsprechende Sicherheitseinrichtungen, die den einwandfreien Betrieb von Dunstabzug und Kamin- oder Kachelofen gewährleisten.

Keramik:

Keramik oder genauer gesagt „Feinsteinzeug“ ist ein universeller Werkstoff für die Küche. Die Oberfläche ist glatt, hart und porendicht. Die Oberfläche ist geschmacks- und geruchsneutral und chemikalienresistent gegenüber haushaltsüblichen Säuren oder Laugen.
Nicht immer ist für Sie erkennbar, dass es sich um Feinsteinzeug handelt. Fragen Sie bitte Ihren Verkäufer, um welche Oberfläche es sich handelt.
Spülbecken werden üblicherweise weiß oder farbig glasiert, Arbeitsplatten hingegen bleiben meistens unglasiert. Es gibt Keramikarbeitsplatten mit optischen Marmorstrukturen ebenso wie einfarbige, schneeweiße oder dunkle Oberflächen.
Das Brennen der Keramik erfolgt bei über 1200 °C. Es gibt unterschiedliche Bauweisen von Keramikoberflächen: massive Platten, aber auch dünne Platten, die als „Sandwich“ in mehreren Schichten verklebt sind. Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Keramikarbeitsplatte. Verwenden Sie bitte immer einen Topfuntersetzer. Die Keramik ist hart und daher spröde und stoß- und bruchempfindlich. Vermeiden Sie immer ein hartes Anstoßen insbesondere an die Kanten der Keramikarbeitsplatte oder am Rand des Spülbeckens.
Weisen Sie bitte unbedingt fremde Handwerker, (z.B. den Gardinendekorateur oder Maler) daraufhin, niemals auf die Keramikoberfläche zu treten - es besteht Bruchgefahr! Arbeitsplatten sind grundsätzlich nicht zur Begehung freigegeben.
Die Keramik ist weitestgehend kratzfest, aber ein Schneidbrett aus Holz oder Kunststoff sollte immer verwendet werden. Ansonsten kann es einen silberfarbigen Metallabrieb von den Messerklingen geben und die Messer verstumpfen schnell. Keramikmesser dürfen niemals direkt auf der Arbeitsplattenoberfläche benutzt werden, da diese die Oberfläche anritzen können. Verwenden Sie auch beim Fleischklopfen als Unterlage ebenfalls ein Schneidbrett.
Keramikarbeitsplatten können Sie unbedenklich mit allen flüssigen Reinigern, aber auch mit feiner Scheuermilch bearbeiten. Verwenden Sie bitte keinen Stahlschwamm, sondern ausschließlich Kunststoffschwämme und Mikrofasertücher.
Lesen Sie bitte in die Gebrauchs- und Pflegeanleitung, die Ihnen bei der Abnahme der Küche übergeben wurde. Spezielle Pflegeanleitungen des Herstellers sind einzuhalten und haben Vorrang vor allgemeinen Pflegehinweisen. Fragen Sie bitte im Zweifel Ihren Küchen-Fachberater.

Keramikspülbecken:

Diese sind hitze- und kältebeständig, geschmacks- und geruchsneutral und chemikalienresistent gegenüber haushaltsüblichen Säuren oder Laugen. Genauere Angaben siehe Herstellerangaben.

Kinder:

Sind in der Küche immer gern gesehen. Beachten Sie aber bitte die Sicherheitsvorschriften Ihres Möbel- und Geräteherstellers. Schubladen und Auszüge sind keine Treppen und Schranktüren keine Turngeräte. Eine Überlastung kann zu Abbrechen oder Ausreißen mit Verletzungsgefahr führen!
Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten nach Topfschutzgittern für Ihren Herd sowie anderen Kindersicherungen. Medikamente gehören grundsätzlich in kindersichere Schubladen! Ihr Küchenspezialist baut Ihnen auf Wunsch gerne ein Schubladenschloss ein.

Küche allgemein:

Eine Küche muss fachmännisch montiert und funktionstüchtig sein. Nehmen Sie sich bitte genügend Zeit für die Planung. Denn Küchenarbeit bedeutet auch den Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit. Darüber hinaus können Lebensmittel starke Flecken verursachen, auch wenn heute viele Materialien eine hohe Beständigkeit gegen die meisten Beanspruchungen aufweisen. Verunreinigungen sollten Sie grundsätzlich sofort entfernen.
Alle Funktionsteile benötigen einen gewissen Spielraum (Luft), der auch das optische Gesamtbild beeinflussen kann. Sprechen Sie darüber mit Ihrem Fachberater. Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Be- und Entlüftung der Küche. Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen. Die Möbelbauteile sind in der Regel aus Holzwerkstoffen gearbeitet, die sensibel auf Feuchtigkeit reagieren. Benutzen Sie stets den Dunstabzug und stimmen Sie die Leistungsstufe auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten ab. Reiben Sie nach dem Kochen den aufgetretenen Dampfbeschlag trocken. Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Topfkratzer etc. und Mikrofasertücher nur dann, wenn sie vom Hersteller freigege-

ben wurden. Nur saubere, weiche, nichtfusselnde Tücher oder Fensterleder verwenden, aber niemals Dampfreiniger, da die Oberfläche dadurch zerstört werden kann. Eine Aufarbeitung ist dann vielfach nicht mehr möglich. Zu guter Letzt: Lesen Sie unbedingt die kompletten Herstellerangaben für alle Küchenteile, von der Arbeitsplatte bis zur Spülmaschine. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Küchenspezialisten nach weiteren Informationen.
[►►► Siehe auch unter Dunstabzug, Fugen / Stoßkanten, Luftfeuchte]

Kühlschrank:

Achten Sie bitte auf das völlige Schließen der Gerätetüren. Sonst kann es zu ungewollter Tauwasserbildung und Quellschäden kommen. An der Innenrückwand Ihres Kühlschranks taut das Eis automatisch und das Wasser läuft durch einen Tauwasserablaufkanal zum Verdunsten ab.

► **Pflege:** Reinigen Sie bitte alle vier Wochen diesen Ablauf z. B. mit einem flexiblen Pfeifenreiniger. Bitte keine harten Gegenstände wie Schraubenzieher oder Messer verwenden. Alle sechs Monate ist eine Grundreinigung fällig: Räumen Sie dazu das Gerät vollständig aus. Ein Verstopfen des Tauwasserablaufs führt zu stehendem Wasser im Gerät und Quellschäden an den Möbeln.

Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

Kunststein:

Kunststein wird auch als Quarz-Composit bezeichnet. Darunter versteht man vor allem Arbeitsplatten und Nischenrückwände aus Gesteinsmehl, gemischt mit einem Bindemittel. Das fertige Produkt ist so hart wie Naturstein und hat den Vorteil, dass es porendicht ist. Außerdem lassen sich farbige Oberflächen herstellen, die die Natur nicht bieten kann.

Kunststeinarbeitsplatten:

► **Pflege:** Kunststeinarbeitsplatten sollten Sie nur mit Spülmittel reinigen. Keine Imprägnierung auftragen.

Kunststoffbeschichtete Fronten:

► **Pflege:** Reinigen Sie Ihre kunststoffbeschichteten Fronten mit einem milden Spülmittel und reiben Sie diese anschließend trocken. Verwenden Sie niemals Glassprühreiniger. Dieser enthält als Lösemittel immer Alkohol (Spiritus), der die Kantenumleimer angreift und zu Quellschäden führt. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für die Oberflächen Ihrer Küche hat.

Lacke:

DD-Lack ist ein Zwei-Komponentenlack für hohe Ansprüche. Er besitzt eine zähe Elastizität und ist daher speziell für Massivholzfronten geeignet. Er zeigt einen sehr guten Verbund mit dem Untergrund, hohe Elastizität gegenüber den natürlichen Bewegungen des Holzes, hohe Füllkraft und Bestwerte bei mechanischer und chemischer Beanspruchung. Für die Hochglanzlackierung von Küchenmöbelfronten werden heute in zunehmendem Maße wasserlösliche Lacke eingesetzt. Hochglanzoberflächen werden in bis zu fünf Arbeitsgängen aufgebaut und bieten eine hervorragende dichte und pflegeleichte Oberfläche. Bei guten Hochglanzlacken wird die letzte Lackschicht zusätzlich poliert.

Lacklaminat:

Eine neue Generation glänzender und matter Oberflächen ist das Lacklaminat.

Lacklaminat hat eine Oberfläche aus einem Lackfinish und unterscheidet sich daher von herkömmlichen Lackoberflächen, die meistens zwei oder bis zu vier Lackschichten aufweisen. Fragen Sie bitte Ihren Küchen-Fachberater, wenn Sie nicht sicher sind, um welche Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt.

Lacklaminat darf niemals mit einem Mikrofasertuch gereinigt werden. Ebenso sind harte Gläserhandtücher ungeeignet. Das gleiche gilt für Scheuermilch und Radierer. Diese alle zerkratzen die glatte Lackfinish-Oberfläche oder führen bei matten Oberflächen zu unerwünschten Verglänzungen.

Glassprühreiniger sind ebenfalls ungeeignet. Sie enthalten Alkohol, der als Lösemittel das Lackfinish angreift und zu matten Stellen führen kann. Verwenden Sie auch niemals einen Dampfsprühreiniger.

Eine milde Seifenlösung genügt, die Sie anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben. Vermeiden Sie streifenförmige waagerechte oder senkrechte Bewegungen, sondern reiben kreisförmig ohne Druck.

Lesen Sie bitte in die Gebrauchs- und Pflegeanleitung, die Ihnen bei der Abnahme der Küche übergeben wurde. Spezielle Pflegeanleitungen des Herstellers sind einzuhalten und haben Vorrang vor allgemeinen Pflegehinweisen. Fragen Sie bitte Ihren Küchen-Fachberater.

Lackoberflächen:

► **Pflege:** Farbig lackierte Oberflächen, egal ob glänzend oder stumpf, reinigen Sie bitte nur mit einem milden Spülmittel. Anschließend trockenreiben. Um Verglänzungen zu vermeiden üben Sie dabei bitte keinen starken Druck aus. Ungeeignet sind alle lösungsmittelhaltigen Reiniger einschließlich Glassprühreiniger. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, um welche Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt und ob der Hersteller besondere Pflegehinweise nennt.

Laminat:

[►►► Siehe unter Schichtstoff]

Lichtechtheit:

Die „Lichtechtheit" eines Materials beschreibt seine Widerstandsfähigkeit gegenüber der Einwirkung von Licht. Halogenlicht und besonders das Sonnenlicht können die Oberflächen verändern, wenn man sie zu lange einer zu starken Bestrahlung aussetzt. Schützen Sie also eine wertvolle Küche vor extremer Lichteinwirkung. Denn eine „absolute" Lichtechtheit, d.h. eine völlige Unempfindlichkeit gegenüber Licht, lässt sich materialbedingt nicht erreichen.

Auch Naturhölzer oder andere natürliche Stoffe wie z. B. Lacke können durch eine länger andauernde, intensive Lichteinwirkung ausbleichen, nachdunkeln, vergilben, reißen oder schrumpfen. Besondere Vorsicht ist daher gerade in hellen Südzimmern mit großen Glasflächen geboten. Bei zu starker Sonneneinstrahlung sollten die Vorhänge oder Jalousien möglichst geschlossen werden. Auf die Gebrauchsfähigkeit oder die Lebensdauer des Möbels haben diese „Mutationen" aber kaum einen Einfluss. Die richtige Pflege Ihrer Möbel ist auch hier wieder besonders wichtig.

Luftfeuchte, Heizung, Raumklima:

Für Ihre Möbel und Ihre Gesundheit ist eine Luftfeuchte von 45% bis 60% ideal. Deshalb wird empfohlen, ein Thermometer und ein Hygrometer anzubringen, welche die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit im Raum anzeigen.

Bei dauerhaft feuchten Wänden drohen Schimmelpilze und Materialschäden!

Eine Heizung in der Küche ist keine Energieverschwendung, sondern eine Notwendigkeit. Sind die Temperaturen dort zu niedrig und ist gleichzeitig die Luft zu feucht, kann sich an den kältesten Stellen Kondenswasser bilden (die so genannten „Tauwasserpunkte"), meist in Ecken bzw. an Außenwänden. Bei länger anhaltender Feuchtigkeit können sich auch hier leicht Schimmelpilzflächen bilden. Extreme Luftfeuchtigkeitswerte in der Küche entstehen während des Kochens und müssen z. B. durch eine Dunstabzugshaube abgeleitet werden. Der beste Schutz gegen Dauernässe sind eine gut temperierte Küche und die ausreichende Ableitung der feuchten Kochdämpfe nach außen – etwa durch kräftiges, kurzes Lüften.

[►►► Siehe unter Allgemein]

Massivholz:

Massivholz wird auch als Vollholz bezeichnet. Dabei werden massive Bretter zu Rahmentüren und Arbeitsplatten verleimt. Massivholz ist ein seit Jahrhunderten bewährtes und besonders hochwertiges und langlebiges Produkt. Alte Bauernmöbel werden traditionell aus massivem Holz hergestellt. Holz ist ein lebendiges Produkt – auch nach der Verarbeitung: Quellen und Schwinden etwa sind warentypische Eigenschaften! Viele Hölzer haben natürliche Wuchseigenschaften, die ebenfalls eine warentypische Eigenschaft sind und keinen Grund für eine Reklamation darstellen. Dazu zählen z. B. bei der Eiche der „Spiegel" (sog. „Markstrahlen", schmale glänzende Streifen), bei amerikanischem Kirschbaum die „Gums" (dunkle Harzeinschlüsse) und bei Kernesche und Kernbuche die Farbverläufe, die nicht immer in der Bemusterung vorher erkennbar sind. Massivholz ist aber auch durchaus anspruchsvoll. Denn es braucht, ebenso wie der Mensch, ein spezielles Raumklima. Lassen Sie sich von Ihren Küchenspezialisten entsprechend beraten.

Massivholzarbeitsplatten:

Benutzen Sie hier bitte ebenfalls immer ein Schneidebrett sowie einen Topfuntersetzer für heiße Töpfe, um Brandstellen zu vermeiden.

▸ **Pflege:** Massivholzarbeitsplatten müssen regelmäßig mit einem silikonfreien Möbelöl eingerieben werden. So erzielen Sie bei regelmäßiger Anwendung eine widerstandsfähige und seidig glänzende Oberfläche. Ein Sicherheitshinweis: Beachten Sie bitte, dass in Leinöl getränkte Baumwolllappen selbstentzündlich sind und nur in einer geschlossenen Blechdose aufbewahrt werden dürfen.

Massivholztüren:

▸ **Pflege:** Massivholztüren in Form von farblos oder farbig lackierten Möbelfronten dürfen nur mit einem lauwarmen Spülwasser abgewischt und sollten danach sofort trockengewischt werden.

MDF:

MDF ist eine aus sehr feinen Holzfasern hergestellte Möbelbauplatte mit einem nahezu homogenen Aufbau. MDF wird besonders als Trägermaterial bei Folienfronten und hochwertigen Hochglanzlack-Fronten verwendet.

Mikrofasertücher und Radierschwämme:

Mikrofasertücher und Radierschwämme dürfen niemals auf echtem Hochglanzlack, Hochglanzlacklaminat- oder Acrylfronten benutzt werden: Beide schleifen und zerstören den Glanz irreparabel.

Mikrowellengerät:

[▸▸▸ Siehe unter Sicherheit]

Mineralstoffplatten:

Mineralstoffplatten bestehen auch aus einem Gesteinsmehl mit einem höheren Zusatz von Acryl. Sie besitzen den einzigartigen Vorteil, dass sie völlig fugenlos eingebaut werden können. Spülbecken aus dem gleichen Werkstoff können somit nahtlos integriert werden.

Mineralstoffarbeitsplatten und -spülen:

Diese sind nur bedingt hitzebeständig. Mit einem Topfuntersetzer vermeiden Sie Brandstellen.

▸ **Pflege:** Die Platten und Spülen aus Mineralstoff bitte nur mit Spülmittel reinigen. Kleine Kratzer können Sie mit einem harten Schleifschwamm und etwas Scheuerpulver auspolieren. Geschirrspülmaschinen-Tabs bei hartnäckigen Verunreinigungen über Nacht einwirken lassen. Bräunliche Verfärbungen am Spülbeckenboden sind meistens verfärbte Kalkablagerungen, die Sie mit einem Essigreiniger oder mit verdünnter Zitronensäure bequem entfernen können.

Mineralstoffspülbecken:

Auch sie sind nur bedingt hitzebeständig. Stellen Sie deshalb keine heißen Pfannen und Töpfe zum Abkühlen auf die Spülbecken.

Möbelbeschläge:

Der sachgerechte Gebrauch von Möbeln beinhaltet bei späteren Abweichungen vom Montagezustand die Sorgfaltspflicht zur Nachjustierung, um die dauerhafte Funktionssicherheit zu gewährleisten und Folgeschäden (z. B. ausgehängte Frontteile) auszuschließen.

Möbeloberflächen allgemein:

Die Vielfalt an Möbeloberflächen bezüglich Material, Farben und Qualität ist sehr groß. Folglich variieren auch die Eigenschaften stark. Bedenken Sie deshalb bereits bei Ihrer Wahl vor dem Kaufabschluss, wie stark die Möbelteile und die Geräte künftig benutzt und beansprucht werden. Schönheit, Eleganz oder die naturbelassene Beschaffenheit etwa von Massivholz bedeuten nicht gleichzeitig eine hohe Strapazierfähigkeit und Lebensdauer. Ob Kunststoff, Echtholzfurnier, Nachbildung oder Massivholz: Alle Oberflächen verändern sich im Laufe der Zeit durch Sonnen- und andere Lichteinwirkung.

[▸▸▸ Siehe unter Lichtechtheit]

Auch hier gilt der Grundsatz: Je „natürlicher" die Oberfläche ist, desto sorgfältiger müssen Sie damit umgehen. Nachbildungen oder Kunststoffe sind in der Regel günstiger und häufig auch reinigungs- und pflegefreundlicher. Lassen Sie sich deshalb am besten von einem Fachmann beraten. Fragen Sie dabei nach dem Pflegeaufwand, nach der Hitzeempfindlichkeit, Langlebigkeit, Umweltverträglichkeit usw.

Möbelpolitur und Silikonpflegemittel:

Diese schaden Ihren Möbeln. Silikonspuren sind nur schwer wieder zu entfernen.

Nachbildungen, Folien, Dekore und Kunststoffe:

Die Auswahl und die permanenten Neuentwicklungen sind sehr vielfältig. Lesen und beachten Sie bitte deshalb die Herstellerhinweise und Produktinformationen.

[▸▸▸ Siehe auch unter Möbeloberflächen]

Naturstein:

Um Ihre Messer zu schonen, benutzen Sie bitte ein Schneidebrett. Heiße Töpfe und Pfannen bitte grundsätzlich auf einem Topfuntersatz abstellen, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte bitte sofort abwischen. Durch die mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) der Natursteine entstehen sonst möglicherweise Verfärbungen. Bei Beschädigungen fragen Sie bitte unverzüglich Ihren Küchenspezialisten: er nennt Ihnen geeignete Spezialmittel.

▶ **Pflege:** Naturstein ist in der Regel vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung muss nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich bei Fragen dazu an Ihren Küchenspezialisten.
Die regelmäßige wöchentliche Unterhaltspflege erledigen Sie mit einem speziellen Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Haushaltsübliche Geschirrspülmittel sind dafür ungeeignet, da diese häufig eingefärbt sind und Flecken in der Natursteinoberfläche verursachen können.

Neubauten:

[▶▶▶ Siehe unter Aufmaß, Dunstabzug, Fogging und Küche allgemein]

Niedrigenergiehaus:

Wenn Sie ein Niedrigenergiehaus planen oder bewohnen, sollte Ihr Dunstabzug einen Umluftbetrieb mit einem wirkungsvollen Luftreiniger haben. Weisen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten bei der Planung darauf hin.

Objektabwicklung:

Bei Objektgeschäften sind sowohl rechtliche als auch sicherheitstechnische Aspekte unbedingt zu beachten. Nehmen Sie deshalb rechtzeitig Kontakt mit uns auf, damit wir Ihnen behilflich sein können.

Ölbehandelte und gewachste Oberflächen:

Beachten Sie bitte grundsätzlich die Herstelleranweisungen zum Produkt! Achten Sie bitte auch darauf, dass auf den hochwertigen Möbeloberflächen keine heißen, schweren, scharfkantigen oder feuchten Gegenstände abgestellt werden, denn diese könnten Ränder oder Druckstellen hinterlassen. Säurehaltige Flüssigkeiten wie Fruchtsäfte oder Alkohol sollten Sie bei Verschütten sofort abtupfen, um ein Eindringen zu vermeiden. Keinesfalls mit starkem Druck auf der Stelle reiben. Tabakrauch, Küchendünste, Überhitzungen und andere Umwelteinflüsse hinterlassen Spuren. Um bei Ihrem Möbel trotz häufigem Gebrauch und starker Nutzung Aussehen und Qualität zu erhalten, ist eine regelmäßige Pflege insbesondere auch der Oberfläche sehr wichtig.

▶ **Pflege:** Für die Langzeitpflege benutzen Sie am besten Spezialöl oder Wachs. (Diese meist weitgehend naturbelassenen Mittel riechen oft unterschiedlich stark.) Verwenden Sie die Mittel zum Auffrischen vor oder nach der Heizperiode, insgesamt aber höchstens ein- bis zweimal pro Jahr. Fettlösliche Glasreinigungsmittel dürfen bei der Glas- und Spiegelreinigung nicht mit geölten Oberflächen in Kontakt kommen. Bitte säubern Sie vor dem Nachölen oder Nachwachsen zuerst die Oberfläche. Auf keinen Fall mit irgendeinem „Reiniger" an die Produkte gehen. Probieren Sie die entsprechenden Reinigungsmittel am besten zuerst an einer nicht sichtbaren Stelle aus. Im Zweifelsfall empfiehlt es sich, vorher fachmännischen Rat einzuholen.

Planung und Lieferung:

Für eine fehlerlose und unproblematische Montage sind präzise Maß- und Bedarfsangaben sehr wichtig! Das betrifft die Tür-, Treppen- und Gangbreite ebenso wie den Hinweis, ob es einen Aufzug gibt und in welchem Stockwerk Sie wohnen. Wichtige Fragen sind hier zum Beispiel: Sind die Steckdosen und Lichtschalter richtig verlegt? Hält die Wand das spätere Gewicht der Möbel, Hängeschränke, Wandborde etc. wirklich aus?
Zu berücksichtigen ist auch, dass Böden, Wände und Decken meist nicht völlig eben sind. Dies muss bei der Montage beachtet und angepasst oder ausgeglichen werden. Gibt es kurzfristige Änderungen in den Räumlichkeiten, sollten Sie dies dem Verkäufer und Monteur rechtzeitig mitteilen. Der Raum und auch der Zugang, in bzw. durch den Küchenmöbel geliefert werden, muss begehbar und leer sein.
Für Fremdmöbel oder sonstige von Ihnen zugelieferte Teile übernehmen wir keine Garantie oder Gewährleistung.

Porzellan und Steingutgeschirr:

Diese haben häufig an der Unterseite raue, unglasierte Standringe, die zu Kratzschäden an der Arbeitsplatte führen können. Schieben Sie deshalb Ihr Porzellan oder Steingutgeschirr nicht auf der Arbeitsplatte hin und her.

Raumtemperatur:

[▶▶▶ Siehe unter Allgemein]

Diese sollte nicht unter 18° Celsius liegen. Auch Küchenräume müssen geheizt werden.

Reinigungs- und Pflegehinweise allgemein:

Dazu sind unbedingt die Herstellerhinweise für alle Materialien und Geräte zu beachten.
Die regelmäßige Unterhaltspflege ist gleichzusetzen mit der täglichen Körperpflege beim Menschen. Der tägliche Gebrauch hinterlässt überall seine Spuren. Für die Reinigung aller Holz-, Lack-, Folien- und Kunststoffoberflächen empfehlen wir verdünnte und milde handelsübliche Geschirrspülmittel oder Haushaltsreiniger.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen können konzentrierte Reinigungsmittel mit etwa einer Minute Einwirkzeit verwendet werden. Danach unbedingt mit klarem Wasser abwischen. Auch hier gilt der Grundsatz: Verschmutzungen möglichst schnell entfernen und kein Wasser oder Restflüssigkeit auf den Oberflächen stehen lassen.
Wichtig ist, dass verschüttete Flüssigkeiten oder Verunreinigungen (z. B. Fruchtsaft, Alkohol etc.) sofort mit einem saugfähigen Küchenpapier oder einem sauberen Tuch/Geschirrtuch abgetupft - nicht gerieben - werden, damit sie gar nicht erst in die Oberfläche eindringen können. Bitte verwenden Sie keine Mikrofasertücher, außer es werden vom Hersteller besondere Produkte empfohlen.
Reiben Sie nicht auf der Stelle und verwenden Sie keine silikonhaltigen Möbelpflegemittel. Versuchen Sie niemals, Schadstellen mit Lösungsmitteln (z. B. Fleckenentferner, Terpentin, Benzin) oder gar mittels Dampfreinigern zu entfernen. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

Scharniere:

Die heute üblicherweise selbstschließenden Türscharniere der Küchen, sog. Topfbänder, sind weitgehend wartungsfrei.

▶ **Pflege:** Falls Sie ein Knarren oder eine Schwergängigkeit feststellen, können Sie zur Behebung ein harzfreies Sprühöl verwenden. Bitte die Türen nicht auseinander bauen: fehlerhaft montierte oder justierte Türscharniere können ausreißen und jemanden verletzen.

Schichtstoff:

Schichtstoff wird auch Laminat oder HPL genannt und eignet sich besonders für Küchenarbeitsplatten. Er ist in hohem Maße hitzebeständig, kratzfest und chemikalienbeständig.
Schichtstoff ist ein hochwertiges und seit Jahrzehnten bewährtes Produkt. Bei Arbeitsplatten aus Schichtstoff oder Laminat bitte immer ein Schneidebrett verwenden.

Feuchtigkeit und Nässe an Fugen und Kanten der Arbeitsplatten bitte sofort abwischen. Keine heißen Töpfe und Pfannen direkt auf der Platte abstellen. Wenn Wasser überläuft, bitte auch sofort die Unterseite der Arbeitsplatte abwischen, um Quellschäden zu vermeiden!

Schimmel:

Schimmel findet sich hauptsächlich an der Außenwand und ist oft ein Zeichen falscher Klimatisierung. Die häufigsten Ursachen von Schimmelbildung sind zu hohe Luftfeuchte, zu geringe Zimmertemperatur auf Grund unzureichender Beheizung, kein Gebrauch des Dunstabzugs und zu wenig Lüften. Bei Neubauten etwa besteht immer die Gefahr einer zu hohen Luftfeuchtigkeit. Lassen Sie deshalb ggf. bei der Montage der Küche die Sockelblenden vorläufig weg, um eine bessere Luftzirkulation zu erreichen. Lassen Sie sich auf jeden Fall von Ihrem Küchenspezialisten beraten, wie Sie Schäden an einer neuen Küche vermeiden können.

Schnellkocher:

[►►► Siehe unter Kaffeemaschine]

Schubkastenführung aus Metall:

► **Pflege:** Bei Rollschubführung (erkennbar an den zylindrischen Rollen) sollten Sie die Laufschienen einmal jährlich mit einem trockenen Staubpinsel reinigen. Bitte keinesfalls die Rollen schmieren! Bei Kugelführung (erkennbar an den Rollkugeln) ist keine besondere Pflege erforderlich.

Schubladen und Auszüge:

Die Schubladen und Auszüge sind heute wartungsfrei und werden gemäß der DIN Norm für 40.000 Benutzungen getestet.
Sie dürfen nicht überlastet werden. Hier gilt als Faustregel: nicht mehr als 40 kg Belastung je Schublade. Das ist die Höchstgrenze, sofern es sich nicht um besonders gekennzeichnete Schwerlastauszüge handelt. Wenn Sie sich nicht sicher sind, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

Selbstmontage:

[►►► Siehe unter Abholmöbel]

Sicherheit:

Bei elektronischen Geräten wie Induktionskochfeldern oder Mikrowellengeräten sind bei sachgerechter Anwendung keine gesundheitlichen Risiken zu erwarten. Lesen Sie bitte die vom Hersteller beigefügte Gebrauchsanweisung. Bei dem Betrieb von Induktionskochfeldern sollten Sie jedoch mit Ihrem Arzt Rücksprache halten, wenn Sie einen Herzschrittmacher älterer Bauart besitzen.

Silikonfugen:

Silikonfugen sind immer Wartungsfugen. Wenn dauerelastische Silikonfugen schimmeln oder sich lösen, ist eine Erneuerung notwendig. Das ist eine warentypische Eigenschaft und somit kein Grund für eine Reklamation. Nach fünf Jahren Gebrauch sollten Sie die Silikonfugen kontrollieren. Fragen Sie dazu bitte Ihren Küchenspezialisten.

Silikonpflegemittel:

[►►► Siehe unter Möbelpolitur]

Sonderfarben, Sonderbeiztöne:

Eine „absolute" Farb- und Strukturgleichheit bei Sonderanfertigungen ist fertigungstechnisch bei industrieller Fertigung nicht möglich.
[►►► Siehe auch unter Farb- und Strukturunterschiede]

Spülmaschinen:

Spülmaschinen während des Betriebs nicht öffnen, um keinen Dampf an Ihre Möbel gelangen zu lassen. Warten Sie nach Ende des Spülvorgangs bitte 20 Minuten und öffnen Sie erst dann die Maschine, um Quellschäden an der Arbeitsplatte zu vermeiden. Denken Sie bitte daran, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

Stahlwolle und Topfkratzer:

Beides sind unsachgemäße Pflegemittel und zerstören die wertvollen Oberflächen einer Einbauküche.

Steingutgeschirr:

[►►► Siehe unter Porzellan]

Stumpf-samtmatte Oberflächen:

► **Pflege:** Für stumpfsamtmatte Oberflächen gibt es meist besondere Pflegehinweise des Herstellers, die Sie unbedingt beachten müssen. Das gilt für die verwendeten Reinigungsmittel und für die Reinigungsintervalle. Stark färbende Einwirkungen wie Fruchtsäfte, Rotwein, Cola oder Kaffee sind genauso wie fetthaltige Wrasen sofort zu entfernen.
Vermeiden Sie dabei starken Druck auf die Oberfläche, da sonst zwangsläufig Verglänzungen entstehen. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, um welche Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt und ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für diese hat.

Thermoplaste:

Der Handelsbegriff für Thermoplaste ist „Folienfront". Thermoplaste sind heute als Küchenmöbeloberfläche nicht mehr wegzudenken. Die Oberflächen reichen von samtmatt bis hochglänzend.

Tischlerplatte:

Dies ist eine Mehrschichtplatte aus nebeneinander stehenden Holzleisten. Die Außenlagen sind oftmals Edelholzfurnier, ein besonders hochwertiges Produkt.

Toaster:

[►►► Siehe unter Kaffeemaschine]

Toleranzen:

[►►► Siehe unter Farb- und Strukturunterschiede bei Massivholz und Echtholzfurnier und unter Allgemein]

Topfbänder:

[►►► Siehe unter Scharniere, Stahlwolle und Topfkratzer]

Unterhaltspflege:

Bitte beachten Sie unbedingt die Herstelleranweisungen zum Produkt! Es ist sehr wichtig, dass Sie Verschüttetes wie Fruchtsaft oder Alkohol mit einem saugfähigen Küchenpapier oder Tuch abtupfen. So verhindern Sie, dass die Flüssigkeiten in die Oberfläche eindringen. Bitte keinesfalls auf der Stelle reiben oder silikonhaltige Möbelpflegemittel verwenden. Vermeiden Sie eine Behandlung der Schadstellen mit Lösungsmitteln wie z. B. Fleckenentferner, Terpentin, Benzin.

Wandbefestigung:

[►►► Siehe unter Aufmaß, Küche allgemein]

Wasser:

Vermeiden Sie ein Überlaufen von Wasser an der Arbeitsplatten-Vorderkante und an den Fugen. Wischen Sie übergelaufenes Wasser bitte sofort weg. Dadurch verhindern Sie Quellschäden und für Ihre Gesundheit gefährdenden Schimmel. Besonders gilt dies für den Bereich rund um das Spülbecken.

Werkzeuge:

Bitte nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Beschläge, Werkzeuge und Materialien verwenden. Bei Nichtbeachtung droht der Verfall Ihrer Gewährleistung und Garantie!

WIR FREUEN UNS AUF IHR VERTRAUEN

WIR SIND MITGLIED BEI ALLIANCE MÖBEL MARKETING

ALLIANCE ist unter anderem auch einer der größten Abnehmer der Küchenindustrie. Von dieser Größe profitieren Sie. Mit garantiert kleinen und fairen Preisen.

ALLIANCE
Möbel-Einkauf & Marketing