



faszination küche & wohnen

Pflege und Benutzeranleitung für Küchenmöbel

Funktionen und Nutzung der Küche

Wie alle Gegenstände des täglichen Lebens hat sich auch das Erscheinungsbild der modernen Einbauküche deutlich verändert. Eine Kücheneinrichtung bestand früher im Wesentlichen aus Einzelteilen, wie Buffet, Herd und Becken. Die Küchenarbeit beanspruchte einen Grossteil des Tages und bestand hauptsächlich aus Essenkochen, Aufräumen und -Putzen.

Das lag zum einen an den nicht zusammenhängenden Arbeitsflächen und Funktionen und damit langen Wegen, zum andern auch an den damals noch üblichen langen Zubereitungszeiten.

Mit dem Erscheinen der Einbauküche wurde die Küchenarbeit total revolutioniert. Geschickt angeordnete Arbeitsflächen und Funktionen sorgen dafür, dass Kochen heute eine rationelle Angelegenheit ist.

In der Folge war auch eine Veränderung der Ansprüche unvermeidlich. Neben den reinen „Arbeitsfunktionen“ legt man heute auch sehr großen Wert auf ein gediegenes Ambiente. Die Küche wandelte sich von der Werkstatt in einen Raum, in dem man sich wohlfühlt. In einer heutigen Küche werden deshalb Materialien verwendet, die ursprünglich nur im Wohnbereich verwendet wurden. Diese Materialien wurden zwar qualitativ wesentlich verbessert um den Anforderungen der Küche gerecht zu werden, aber sie benötigen dennoch eine besondere Pflege, auf die wir hier eingehen wollen.

Inhalt

- Funktion und Nutzung der Küche
- Tipps zur Nutzung
- Pflegetipps
- Zusammenfassung
- Ein kleines Materialkompendium
- Impressum

Tipps zur Nutzung

Küchenarbeit bedeutet auch Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken. Die heutigen Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind. Damit keine Schäden an ihrer neuen Küche auftreten und damit Sie lange Freude daran haben, sollten Sie ein paar wenige aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.

Anmerkung:

Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen!

Wir haben es in der Küche in der Regel mit Möbelbauteilen aus Holzwerkstoffen zu tun, diese reagieren sensibel auf Feuchtigkeit. Durch den vorsichtigen Umgang mit Feuchtigkeit, vermeiden Sie Schäden an den Möbelbauteilen.

Stimmen Sie die Leistungsstufe der Dunstabzugshaube auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten und räumlichen Gegebenheiten ab. Hierbei hilft Ihnen die Bedienungsanleitung ihrer Dunstabzugshaube.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Be- und Entlüftung der Küche.

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug. Schalten Sie die Haube vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein, und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf.

Reiben Sie auftretenden Dampfbeslag an den benachbarten Schränken nach dem Kochen trocken.

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Min. nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren.

Wenn Sie dringend etwas brauchen: Geschirrspülertüre vollständig öffnen, Gegenstand entnehmen und Geschirrspüler wieder ganz verschließen (nicht nur anlehnen).

Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.

Vermeiden Sie überschwappendes Wasser. Und wenn es dann doch passiert ist: Bitte sofort trocken wischen – auch das verschüttete Wasser unter der Kaffeemaschine!

Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentüre.

Hinweis:

Solange Sie Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können, ist die Temperatur kleiner als etwa 70° C und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der Backofen auf Dichtigkeit der Türe durch Ihren Kundendienst überprüft werden.

Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke.

Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur Ihre Möbel.

Deshalb: Dampfbeslag am Besten sofort trocken wischen, verschüttetes Wasser aufrocknen.

Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidbrett.

Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb Kratzer entstehen.

Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung auftritt, und damit überlaufendes Kondenswasser das Möbel nicht beschädigen kann.

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich.

Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreien Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z.B. Neutraseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
 - Verwenden Sie am besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch oder ein Leder. Verwenden Sie Microfasertücher nicht für glänzende Fronten, diese Tücher sind abtrassiv.
- Achten Sie darauf, nur völlig saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
 - Nach der Reinigung alle Teile gründlich Trockenreiben.

Pflegetipps

Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.

Holz lackiert

Lackierte Holzoberflächen werden mit wenig warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels nebelfeuchtem Tuch gereinigt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden.

Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift. Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig.

Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel behandeln. Die Arbeitsplatte besteht aus einem Holzwerkstoff, der sich der Luftfeuchtigkeit im Raum anpasst.

Vermeiden Sie stehendes Wasser auf der Arbeitplatte, denn dadurch kann sich die Platte verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus und Arbeitplatte)

Es gibt unterschiedliche Kunststoffoberflächen, sie werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt, oder auch ein Glasreiniger verwendet werden.

Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

„Samtmatte“ Oberflächen

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Porosität der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermittel wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.

Hochglanzoberflächen

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen, beachten Sie deshalb die Produktinformation.

Reinigen Sie Hochglanzoberflächen ausschließlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder einem weichen, sauberen Baumwolltuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. In Ausnahmefällen bei

hartnäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben.

Microfasertücher sind für die Reinigung von lackierten Hochglanzflächen nicht geeignet.

Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung .

Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Mineralstoffarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichen Glasreinigern gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneideunterlage verwenden. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fetthaltige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingschaber entfernt.

Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt, Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.

Edelstahl

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl können mittels 10%-iger Zitronensäure oder einem handelsüblichen Metallpolish – Reiniger beseitigt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

Emaile

Zur Pflege von Emaille-Oberflächen genügt ein handelsübliches Spülmittel.

Aluminium

Aluminiumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, oder einen Glasreiniger verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernde Reinigungsmittel!

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter sofern er aus Metall ist, regelmäßig im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 – 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Backöfen

Der Backofeninnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben, die meisten Backöfen sind selbstreinigend!

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch.

Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Bei dieser Gebraucherinformatio handelt es sich um Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Küchenmöbeln. Sie basieren auf Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis und entsprechen dem aktuellen Stand der Technik. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift. Wir erheben mit der Gebraucherinformatio keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn es kommen immer wieder neue Materialien auf den Markt, die hier noch nicht berücksichtigt werden konnten.

Materialkompendium

Massivholz bzw. Holzwerkstoffe

Massivholz bzw. Holzwerkstoffe sind lebendige Werkstoffe, die besonders auf Luftfeuchtigkeit reagieren. Man sagt Holz „arbeitet“. Die Oberflächenbehandlung kann diese materialspezifischen Eigenschaften zwar verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche, am Besten zwischen 40% und 65 % (relative Luftfeuchtigkeit) liegt. Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2-3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen.

Übrigens fühlen Sie sich bei dieser rel. Luftfeuchtigkeit auch am Wohlsten.

Als reines Naturprodukt unterliegt Holz bedingt durch die unterschiedlichen Wuchsregionen geringfügigen Schwankungen in Farbe und Struktur. Für Liebhaber von Massivholz ist das ein Qualitätsmerkmal.

Furnier

Furnier ist dünn geschnittenes „Massivholz“ mit einer Dicke von bis zu 8 mm. Durch Aufleimen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit durch Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Holzwerkstoffe (Spanplatte und MDF)

Holzwerkstoffe ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfasern, Holzspänen oder Furnieren besteht. Die Spanplatte wird aus beleimten Holzspänen unter hohem Druck und Temperaturen von etwa 100°C hergestellt. Die Mittellage besteht aus groben Spänen, die Decklage aus feinen Spänen. Dadurch entsteht ein „Beplankungseffekt“ der die Formstabilität der Platte gewährleistet. Spanplatten werden immer mit Furnieren oder Kunststoffen beidseitig beschichtet.

Kunststoffe

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Korpusen verwendet. Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist sehr vielfältig einsetzbar und kann mit Dekoren bedruckt werden oder unifarbig sein. Es ist besonders reinigungsfreundlich, da es eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an Arbeitsplatten erfüllen. Thermoplastischer Kunststoff wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt. Der Vorteil liegt darin, dass auch Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.

Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt oder dienen der optischen Aufwertung. Zum Einsatz kommen Sie unter anderem bei Elektrogeräten, Spülen, Arbeitsplatten, Nischenauskleidungen, Griffen und Sockeln. Verwendet werden hauptsächlich Edelstahl und Aluminium.

Lacke

Es werden umweltverträgliche Lacksysteme verwendet. Diese schützen die Möbeloberfläche. Sie werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend oder als Strukturlack verarbeitet. Metallische Trägerwerkstoffe (Beschlagteile) werden auch pulverbeschichtet, wobei trockenes Lackpulver auf dem Träger „ingebrannt“ wird.

Öle und Wachse

Eine besondere Oberfläche erreicht man bei Massivholz mit Ölen und/oder Wachsen. Die natürliche Holzstruktur wird hervorgehoben, ohne dass eine Oberflächenschicht sichtbar ist. Nachteilig ist die Fleckenempfindlichkeit, weil keine Schutzschicht vorhanden ist.

Glas

Der Einsatz von Glas in der Küche ist entweder technisch bedingt oder dient der optischen Aufwertung.

Naturstein und Mineralstoffplatten

Als Naturstein für Arbeitsplatten wird im Regelfall Granit verwendet. Granit ist ein Tiefengestein und zeichnet sich durch eine hohe Härte aus. Die Oberfläche hat von Natur aus feinste Fugen und kann Flüssigkeiten aufnehmen. Nach einer Imprägnierung mit Silikon oder ähnlichen wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Als Naturprodukt ist jeder Stein ein Einzelstück, sodass sich einzelne Platten in Farbe und Struktur unterscheiden können.

Mineralstoffplatten bestehen aus Natursteinpartikeln, die mit synthetischen Harzen gebunden sind. Die Eigenschaften werden im Wesentlichen durch das verwendete Harz bestimmt.

Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier nicht behandelt wurden. Bitte beachten Sie deshalb immer die „Produkt- und Pflegeinformation“ des jeweiligen Herstellers.