

## Wissenswertes zur Pflege von Materialien

Folgend einige Pflegetipps zu den gebräuchlichsten Materialien. Es empfiehlt sich natürlich, bei jedem Produkt direkt den Hersteller zu den passenden Pflegeprodukten anzufragen.

### **Keramik**

Die Glasur von Keramik weist eine sehr harte Oberfläche auf, ist jedoch empfindlich auf Schläge. Keramik ist säure-, lösungsmittel- und laugenbeständig gegenüber den meisten im Haushalt verwendeten Körperpflege- und Reinigungsmitteln sowie Kosmetika. Damit Keramik ihren Glanz behält und einer hartnäckigen Kalkablagerung vorgebeugt wird, ist sie regelmässig mit einem feuchten Tuch abzureiben, mit Wasser nachzuspülen und trocken zu reiben. Für die regelmässige Reinigung können folgende Mittel empfohlen werden:

#### **Handabwaschmittel**

Brio, Ecuma, Formany, Fox, Handy, Lavada, Lux, Manella, Palmolive, Pur tout, Pril, Solo, Teepol, Vel

#### **Allzweckreiniger**

Ajax, Flup, Hopp, Just NR, Kosla, Meister Proper, Neutralseife, Per, Pronto, Spic, Suso, Tambour, Vigor. Kalk kann eine Ablagerung auf der Glasur verursachen, Deshalb Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit einem Kalkentfernungsmittel beseitigen

#### **Kalkentfernungsmittel**

Duschoclean, Durgol Ménage, Decalc, Potz Calc, K2r, Calcadid, Haushaltentkalker (Turmix) Putzessig (Achtung, alle Mittel verdünnen). Metallspuren können mit CLO-WC (Sipuro) beseitigt werden. Falls sie zu hartnäckig sind, hält Ihr Servicemonteur eine spezielle Lösung bereit.

#### **Achtung**

Seit einigen Jahren gibt es oberflächenvergütete Keramik – zum Beispiel Wonderglass. Auf dieser Keramik perlt das Wasser einfach ab, ohne Rückstände zu hinterlassen. Fragen Sie in diesen Fällen Ihren Fachmann.

### **Corian**

Corian ist ein einzigartiges Massivoberflächenmaterial. Es ist nur ein Minimum an Pflege erforderlich, damit Sie auch noch Jahre später das Aussehen von Corian geniessen können. Natürlich ist das Material nicht selbstreinigend, sondern benötigt wie jedes andere Material auch regelmässige Pflege. Wischen sie verschüttete Nahrungsmittel oder Getränke bitte sofort ab, Fettflecken sowie die meisten anderen Flecken lassen sich im Normalfall mit Seifenlauge und Wasser bzw. ammoniakhaltigen Oberflächenreinigern beseitigen. Damit die Oberfläche von Corian auch noch nach Jahren pflegeleicht ist und wie neu aussieht, empfehlen wir herkömmliche Reinigungsmittel.

#### **Was tun bei Beschädigungen**

Wenden Sie sich einfach an Ihren autorisierten Fachhändler, Monteur oder Fachverarbeiter für Corianprodukte. Diese verfügen über das Know-how und Material, mit dem fast jeder Schaden behoben werden kann.

### **Was Sie unbedingt vermeiden sollten**

Bitte setzen Sie Corian keinen starken Chemikalien aus. Sollten Farblöser, Pinselreiniger, Metallreiniger, Backofenreiniger, Azeton (Nagellackentferner) und säurehaltige Abflussreiniger mit Ihrem Corian-Becken oder Ihrer Corian-Arbeitsfläche in Berührung kommen, die Oberfläche sofort mit viel Seifenlauge abspülen. Nagellack sollte mit einem nicht azetonhaltigen Nagellackentferner entfernt und die Oberfläche anschliessend mit Wasser abgewaschen werden. Auch wenn Corian schlagfest ist, können schwere oder spitze Objekte, die auf die Arbeitsfläche fallen, schwere Beschädigungen wie zum Beispiel Dellen verursachen. Direktes Schneiden auf Corian ist zu vermeiden. Darüber hinaus wird empfohlen, beim Ausgiessen von kochendem Wasser in die Spüle, kaltes Wasser laufen zu lassen. Corian ist hitzebeständiger als die meisten anderen Arbeitsplattenmaterialien, aber durch das Abstellen von heissen Töpfen vom Herd oder aus dem Backofen, kann Corian Schaden nehmen. Das gleiche gilt für Haushaltgeräte, die sich erwärmen und für Bratpfannen und irdene Töpfe. Also; zum Schutz von Corian, heisse Töpfe und Haushaltgeräte stets auf einen Untersetzer oder einer hitzebeständigen Platte mit Gummifüssen abstellen! Die regelmässige Pflege von Corian erfordert nur einen minimalen Aufwand. Bei den Arbeitsplatten werden drei Oberflächenbeschaffenheiten unterschieden:

- matt/seidenmatt
- halbgläzend
- hochglänzend

Mit Seifenlauge, Wasser und einem Schwamm lassen sich die meisten Flecken auf den drei verschiedenen Oberflächenarten mühelos entfernen. Bei hartnäckigen Flecken ist je nach Oberflächenbeschaffenheit unterschiedlich vorzugehen. Die Oberfläche immer mit einem Geschirrtuch trocken wischen, um Kalkablagerungen zu verhindern.

#### **Matt/Seidenmatt**

Diese Oberflächen mit einem feuchten Lappen abwischen. Leichtere Flecken könne problemlos mit Seifenwasser oder ammoniakhaltigen Reinigern abgewischt werden. Hartnäckige Flecken mit Scheuerpulver (z.Bsp. Barkeepr's Fried, VIM Ajax) und einem grünen Scotchbrite-Schwamm. Damit Corian wieder wie neu aussieht, die Oberfläche gelegentlich mit einem Schwamm (ohne Reinigungsmittel) leicht kreisend bearbeiten. Zur Desinfektion die Oberfläche ab und zu mit einem verdünnten Haushalts-Chlorkalk (1 Teil Wasser - 1 Teil Chlorkalk) abwischen.

#### **Halbgläzend**

Hartnäckige Flecken auf halbgläzenden Oberflächen mit einem auf einen weissen Scotchbrite-Schwamm aufgetragenen milden, cremigen Bleich-Reinigungsmittel (zum Beispiel Soft Scub, VIM, Ajax, CIF) oder verdünntem Chlorkalk kreisend bearbeiten. Um den Glanz und die Farben aufzufrischen, ein mildes Poliermittel auftragen und mit einem Papiertuch oder einem Tuch nachwischen.

#### **Hochglanzoberflächen.**

Wie bei halbgläzenden Oberflächen vorgehen, allerdings anstelle eines Scheuerschwamms einen einfachen Schwamm verwenden. Hartnäckige Flecken können ebenfalls beseitigt werden, indem Sie die Oberfläche mit einer auf ein weiches Tuch aufgetragenen weissen Politurmasse leicht kreisend bearbeiten. Damit die Oberfläche gleichmässig glänzt, gegebenenfalls die gesamte Fläche behandelt, bis diese ein gleichmässiges Aussehen hat.

#### **Spülen und Becken**

Sämtliche Corian-Spülen und -Becken haben eine matt/seidenmatt Oberfläche. Zur Entfernung von Flecken ein Scheuermittel mit dem grünen Scotchbrite-Schwamm auftragen. Gelegentlich Ihre Spüle reinigen, indem Sie es etwa zu einem Viertel mit einer Wasser-Chlorkalk-Lösung füllen. 15 Minuten einwirken lassen. Die Lösung ablaufen lassen, dabei die Seiten und den Boden abwaschen. Hartnäckige Flecken lassen sich problemlos entfernen, wenn Sie verdünnten Chlorkalk oder ein verdünntes biologisches Waschmittel über Nacht einwirken lassen. Wasser mit hohem Härtegrad kann unter Umständen sichtbare Kalkablagerungen auf der Corian-Oberfläche verursachen. Diese könne mit einem geeigneten Entkalkungsmittel problemlos entfernt werden. Das Mittel kurz einwirken lassen. Die vom Hersteller angegebenen Verwendungshinweise beachten. Mit einem grünen Scotchbrite-Schwamm die gesamte Oberfläche behandeln, dann mit klarem Wasser spülen und polieren.

## Gläser

### Duschentrennwand

Unmittelbar nach Gebrauch mit Gummischaber Wasser abwischen und danach mit einem Tuch nachtrocknen. Die Oberfläche mit „Glas Plus“ oder einem ähnlichen Mittel behandeln. (mit „Glas Plus“ behandelte Oberflächen setzen weniger Kalk und Schmutz an und sind leichter zu reinigen) Echtglasflächen ein- bis zweimal jährlich mit Glas-Comfort oder ähnlichem behandeln. Dieses lässt das Wasser abperlen und das Glas danach schneller reinigen.

## Chromnickelstahl

Hochwertige Edelstahlspülen sind unter dem Begriff CNS 18/10 bekannt, d.h. der Stahl wird um 18% Chrom- und 10% Nickelanteil ergänzt. Das macht ihn rostfrei, hitze- und säurebeständig. Er ist schlagfest und elastisch (Geschirr geht nicht so schnell zu Bruch) und dank porenfreien Oberfläche absolut hygienisch und pflegeleicht - kurz: unverwüstlich. Edelstahl ist zudem umweltfreundlich, da zu 100 % recycelbar. So werden heute fast alle ausrangierten Edelstahlspülen zur Herstellung neuer Produkte gleicher Qualität wieder verwertet. Allerdings: Kratzspuren lassen sich nicht immer vermeiden und farbig ist Edelstahl auch nicht zu haben. Dafür ist der Werkstoff zeitlos, trend-unabhängig und lässt sich ideal mit jedem Einrichtungsstil, jeder Küchenfront und jeder Farbe kombinieren. Spülbecken und Abdeckungen aus rostfreiem Stahl benötigen wenig Pflege. Das Material ist so gut, dass es für Jahre und Jahrzehnte sein neuwertiges Aussehen behält. Die Produkte müssen lediglich nach der Benützung gereinigt werden.

### Diverse Haus- und Putzmittel:

- Essigwasser (20 % Essig, 80 % Wasser)
- Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst
- Haushalts- und Fensterreiniger sind auch gute Putzmittel (keine Scheuermittel)
- Spüle trocknen, so vermeiden sie Kalkflecken

### Inox Creme

- Mit nassem Lappen auftragen, leicht verreiben, einwirken lassen
- und mit Wasser abspülen
- Anschliessend mit trockenem Lappen nachpolieren

### Glanz

- Wo (Fett-) Flecken vermieden werden sollten, bringen verschiedene Hausmittelchen wie Vaseline, Handcreme, Politur (Auto, Möbel) einen matten Glanz

### Blinkpaste

- Normale Reinigung mit Lappen oder Schwamm
- Danach mit warmem Wasser abspülen
- Bei starken Flecken mit einem Flaschenkorken aufreiben und nachspülen.

### Bitte unbedingt beachten:

- Die Korrosionsbeständigkeit von Chromnickelstahl wird durch Säuren und halogene Verbindungen (Chloride, Bromide, Jodide) verringert.
- Keine Chlorlösungen (Javel-Wasser) verwenden
- Fremdrost verhindern. Das heisst Ablagerungen von Stahlteilchen, welche nicht an der betroffenen Stelle entstanden sind, sondern von anderswo zugetragen wurden. Zum Beispiel von liegen gebliebenen Spänen beim Feilen, Schleifen, Bohren oder durch die Verwendung von ungeeignetem Küchenwerkzeug (z.B. Stahlwatte etc.)
- Wasser und Flugrost vermeiden. Flugrost kann durch unsachgemässe Lagerung der Spüle vor dem Einbau entstehen.