

## Pflegehinweise für ihre Küchen Zimmermann-Küche

Für die Materialien in Ihrer Küche bedarf es der richtigen Pflege, damit der Wert und die Lebensdauer über Jahre erhalten bleibt. Wir haben für Sie die wichtigsten Pflegetipps zusammengestellt.

### Pflegehinweise für Fronten:

#### **Allgemeine Pflegehinweise:**

1. Verwenden Sie grundsätzlich nur milde, wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
2. Verwenden Sie ein weiches, nicht fusseIndes Tuch, ein Leder oder einen Schwamm.
3. Verwenden Sie kein Mikrofaser-Tuch. Es enthält häufig kleine Schleifartikel, die dazu führen können, dass Ihre Küchenoberfläche zerkratzt.
4. Auch Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
5. Entfernen Sie Verschmutzungen immer so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und somit meistens vollständig entfernen.
6. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch!
7. Wischen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung stets gründlich trocken. Stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden verursachen.

#### **Pflegehinweise für Kunststoff-Fronten:**

1. Kunststoff-Fronten lassen sich mit den haushalts- und handelsüblichen Reinigungsmitteln pflegen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
2. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie die Reinigungsmittel mit wenig Wasser verdünnt auf. Benutzen Sie ein weiches Tuch. Anschließend sollten Sie mit klarem Wasser die Reinigungsmittelreste entfernen und die Fronten trocken wischen.
3. Hartnäckige Flecken wie Lack-, Klebstoffreste oder Fettspritzer können Sie problemlos mit handelsüblichen Kunststoffreinigern entfernen. Prüfen Sie diese vor dem ersten Gebrauch zunächst an einer nicht sichtbaren Stelle.

4. Essigreiniger, Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sowie Reiniger auf Nitrobasis sind zur Reinigung der Oberflächen nicht geeignet.

#### **Pflegehinweise für hochglänzende Fronten (Lacklaminat und lackierte Fronten):**

Hochglänzende Fronten zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche komplett geschlossen ist.

1. Die verwendeten Putzmittel – möglichst Baumwolltücher (keine Mikrofasertücher!) – müssen vorher gründlich gereinigt und gespült werden, denn eventuell vorhandene mineralische Verschmutzungen, wie Sand- oder Staubkörner, können dazu führen, dass die Oberfläche verkratzt.
2. Bitte verwenden Sie auf gar keinen Fall Glasreiniger, da diese lösemittelhaltige Substanzen enthalten!
3. Bei hochglänzenden Fronten können mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren entstehen. Diese fallen je nach Farbe und Lichteinfall mehr oder weniger auf. Sie stellen keine Minderung des Gebrauchswertes dar, sondern sind wie bei allen hochglänzenden Oberflächen an Autos, Gläsern oder anderen Möbeloberflächen langfristig nicht zu vermeiden. Derartige Gebrauchsspuren stellen keinen Reklamationsgrund dar.

#### **Pflegehinweise für matte Lackfronten:**

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Struktur der Oberflächen erreicht. Daher muss bei der Reinigung der Küche folgendes beachtet werden:

1. Die Struktur der samtmaten Front macht die Oberflächen gegen stark färbende Flüssigkeiten wie zum Beispiel Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein, aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss.
2. Waschen Sie Verunreinigungen möglichst sofort mit viel Wasser oder verdünnter Seifenlauge ab. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.
3. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet, kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden.
4. **Es gibt unterschiedliche Materialien für „samtmatte“ Oberflächen. Beachten Sie deshalb die Produktinformationen der Hersteller.**

### **Pflegehinweise für Holzdekor-Fronten:**

Holzdekor-Fronten sind Kunststoff-Fronten in Holzoptik. Sie sehen aus wie Holz, sind aber viel pflegeleichter.

1. Nutzen Sie milde, wasserlösliche Reinigungsmittel.
2. Benutzen Sie ein weiches, nicht fusseIndes Tuch, ein Ledertuch oder einen Schwamm.

### **Pflegehinweise für Echtholz-Fronten:**

Fronten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist ein vollständiger Schutz vor Flecken nicht komplett gegeben. Daher sollten Sie beachten:

1. Aufgrund der Offenporigkeit der Front sollten Flecken niemals eintrocknen!
2. Fleckrückstände können mit einer warmen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme eines weichen, nicht fusseInden Baumwoll- oder Ledertuches entfernt werden. Anschließend mit klarem, lauwarmem Wasser nach und danach trocken wischen.
3. Verwenden Sie keine Mikrofasertücher oder Schmutzradierer. Diese enthalten häufig feine Schleifpartikel, die zu einem Verkratzen der Oberflächen führen können.
4. Wachs und Möbelpolituren sowie Kunstharz- oder Nitroverdünnungen (auch keine Reinigungsmittel auf Nitrobasis) sind zur Pflege nicht geeignet. Polituren können ungeeignete Lösungsmittel oder Farbzusätze enthalten.
5. Echtholzfronten sind ausgerichtet auf ein Raumklima von 15 bis 25 Grad Celsius und 45 bis 55 % relative Luftfeuchtigkeit. Holz arbeitet! Deutlich trockeneres Raumklima kann zu Trocknungsrisen, deutlich feuchteres Klima zum Aufquellen führen.

### **Pflegehinweise für Glas-Küchenfronten:**

Vollflächige Glasfronten auf Türen und Auszügen wirken in der Küche großzügig, hell, klar und transparent. Sie sind in optischer Hinsicht für Viele eine echte Alternative zu pflegeintensiveren Hochglanzfronten.

1. Glasfronten können Sie mit handelsüblichen Glasreinigern säubern.
  2. Vermeiden Sie direktes Scheuern oder Kratzen auf Glasoberflächen.
  3. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
- 

### **Pflegehinweise für Arbeitsplatten**

#### **Allgemeine Hinweise:**

1. Grundsätzlich sollten Arbeitsplatten nicht als Schnittflächen benutzt werden, da Messerschnitte in jedem Material, also auch im harten Schichtstoff-Belag, Kerben hinterlassen können. Nützlich sind Schneidunterlagen aus Holz, Kunststoff, Granit oder Ähnliches.
2. Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Das Schieben über die Arbeitsplatte kann daher leicht Kratzer verursachen.
3. Die Arbeitsplatten lassen sich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel!) pflegen. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie diese mit wenig Wasser verdünnt auf. Benutzen Sie hierfür ein weiches Tuch.
4. Aggressive Reinigungsmittel, wie Entkalker und Reiniger von Kaffeeautomaten, können die Arbeitsplatte beeinträchtigen. Sie dürfen nicht auf die Arbeitsplatte gelangen.
5. Sollte das dennoch geschehen sein, müssen diese umgehend mit einem feuchten Tuch wieder entfernt werden.
6. Grundsätzlich gilt: Stehende Flüssigkeiten auf Arbeitsplatten, insbesondere auf Leimfugen, müssen sofort entfernt werden.

#### **Pflegehinweise für Schichtstoffarbeitsplatten:**

1. Schichtstoffarbeitsplatten sollten regelmäßig gereinigt werden. Dazu können Sie nahezu alle gängigen Reinigungsmittel verwenden, die keine scheuernden oder schleifenden Teilchen enthalten.

2. Stark säurehaltige Mittel und stark saure Salze, sowie fettige und wachshaltige Polituren können die Oberflächenstruktur der Kunststoffarbeitsplatte verändern.
3. Verwenden Sie für die Reinigung warmes Wasser, da durch kaltes Wasser unschöne Schlieren und Verfärbungen entstehen können.
4. Tabu sind Stahlwolle, Fensterleder und gebrauchte Tücher. Putzen Sie Ihre Schichtstoffarbeitsplatte besser mit einem weichen Tuch und verwenden Sie zum Nachtrocknen ein Papiertuch.
5. Länger stehende Wasseransammlungen oder ein feuchter Schwamm auf den Stoßfugen, das sind die Verbindungsstellen der Arbeitsplatte, tun Ihrer Küche nicht gut.
6. Wenn Sie heiße Pfannen, Töpfe oder Backbleche abstellen möchten, sollten Sie stets Untersetzer verwenden.

#### **Pflegehinweise für Naturstein- und Granitarbeitsplatten:**

Naturstein ist robust und langlebig, kratz- und stoßfest, resistent gegen Wasser, Schmutz sowie Feuchtigkeit, hitzebeständig, pflegleicht und hygienisch. Damit ist Naturstein ein bewährtes Material für den Einsatz in der Küche. Natursteinarbeitsplatten haben aber offene Poren und sind daher saugfähig. Ohne eine entsprechende Pflege kann Schmutz eindringen und Flecken entstehen lassen.

1. Im Abstand von ein bis zwei Jahren sollte eine Spezialimprägnierung der Natursteinarbeitsplatte mit einem wasser- und ölabweisenden Mittel erfolgen. Achten Sie dafür darauf, dass die Arbeitsplatte komplett sauber und trocken ist und tragen Sie anschließend die Imprägnierung auf. Das Material wird einen Großteil des aufgetragenen Mittels aufnehmen. Den Rest wischen Sie einfach ab. So kann kein flüssiger Schmutz in die Platte eindringen.
2. Säure kann eine Natursteinplatte gefährden, deshalb sollten Sie auch darauf achten, säurehaltige Lebensmittel nicht direkt mit der Oberfläche in Kontakt kommen zu lassen.

#### **Pflegehinweise für Quarz Composite-Arbeitsplatten:**

Das moderne Oberflächenmaterial Quarzstein, auch als Quarzwerkstoff, Quarzkompositgestein oder Kunststein bezeichnet (englischen Quarz Stone oder Engineered Stone), eignet sich ideal als Küchenarbeitsplatte, Tischplatte oder Fußbodenfliese. Die Platten sind besonders hygienisch und leicht zu reinigen:

1. Leichte Flecken und Abdrücke können mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel (Allesreiniger, Glasreiniger OHNE Silikone, milder Essigreiniger) gereinigt werden
2. Öl, Wein, Essig, Tee, Kaffee, Zitronensaft, Obst- und Gemüsesäfte können mühelos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden
3. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurückbleibt.
4. Bei eingetrockneten Flecken verwenden Sie einen Scheuerschwamm ohne Metallanteile und ein mildes Scheuermittel (zum Beispiel einen Cerankochfeldreiniger).
5. Quarzstein ist gegen Wärme unempfindlich. Beim Einfluss extremer Hitze, wie bei Töpfen oder Pfannen vom Herd, verwenden Sie bitte Untersetzer.

#### **Pflegehinweise für Porzellankeramik-Arbeitsplatten:**

Porzellankeramik ist eine abriebfeste und absolut kratzunempfindliche Porzellanoberfläche. Der Herstellungsprozess ist ähnlich dem Ihres Porzellans zu Hause. Damit handelt es sich bei Porzellankeramik um ein hundertprozentiges Naturprodukt. Durch seinen hohen Härtegrad bleiben die Eigenschaften des Materials auch nach intensivem Gebrauch und häufiger Reinigung erhalten.

1. Frische Flecken sofort entfernen. Es reicht ein feuchtes Tuch, sowie ein neutrales Reinigungsmittel (Allesreiniger, Glasreiniger OHNE Silikone, milder Essigreiniger)
2. Öl, Wein, Essig, Tee, Kaffee, Zitronensaft, Obst- und Gemüsesäfte können mühelos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden
3. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurückbleibt.
4. Bei eingetrockneten Flecken verwenden Sie einen Scheuerschwamm ohne Metallanteile und ein mildes Scheuermittel (zum Beispiel einen Cerankochfeldreiniger).
5. Porzellankeramik ist gegen Wärme unempfindlich. Beim Einfluss extremer Hitze, wie bei Töpfen oder Pfannen vom Herd, verwenden Sie bitte Untersetzer.
6. Farben auf Acryl- oder Nitrobasis bzw. Textmarker können die Oberfläche von Porzellankeramik nachhaltig verfärben.

### **Pflegehinweise für Mineralwerkstoff-Arbeitsplatten:**

Mineralwerkstoff ist ein ungiftiges Material und verfügt über keinerlei Stoffe, welche die Oberfläche verändern könnten – auch nicht nach längerem Gebrauch. Glatte, porenlose Oberflächen und nahtlose Verbindungsstellen gewährleisten optimale Hygiene.

1. Verschmutzte Flächen sollten umgehend gereinigt werden. Dazu verwenden Sie ein feuchtes Schwammtuch und handelsüblichen Allzweckreiniger oder bei stärkeren Verschmutzungen ein flüssiges Scheuermittel.
2. Kalkhaltige Verunreinigen entfernen Sie bitte mit Essigreiniger (sauer) oder einem anderen handelsüblichen Kalkreiniger.
3. Für alle matt-gefinishten Oberflächen können Sie bedenkenlos ein flüssiges Scheuermittel verwenden (für nicht polierte Flächen!)
4. Stärkere Verschmutzungen wie zum Beispiel Wein, Tee, Kaffee, Lebensmittelfarben, Obst- und Gemüsesäfte können mit einem Bleichmittel leicht entfernt werden (nicht länger als fünf Minuten einwirken lassen!). Anschließend reinigen Sie die Oberfläche mit einem handelsüblichen Allzweckreiniger und spülen mit klarem Wasser nach.
5. Nagellack kann mit Nagellackentferner ohne Aceton entfernt werden.
6. Brand- und Nikotinrückstände entfernen Sie mit einem flüssigen Scheuermittel oder Scheuerschwamm. Glanz kann mit einem feinkörnigen Reinigungsschwamm wiederhergestellt werden.
7. Gegenstände, die direkt vom Herd oder aus dem Backofen kommen, sollten nicht direkt auf die Mineralwerkstoffoberfläche gestellt werden, da sonst Spannungen entstehen und sich Risse bilden können.

### **Pflegehinweise für Naturholz- und Massivholzarbeitsplatten:**

Massivholzarbeitsplatten bestehen aus einem natürlichen und lebendigen Werkstoff, der sich den Gegebenheiten anpasst, denen er ausgesetzt ist. Hohe Luftfeuchtigkeit und die Nässe, die bei der Küchenarbeit entsteht, führen zu vermehrtem „Arbeiten“ der Holzplatte. Daher achten Sie auf folgende Pflegehinweise:

1. Stellen Sie deshalb sicher, dass nie über längere Zeit Wasser auf Ihrer Massivholzarbeitsplatte steht und vermeiden Sie es, feuchte Tücher oder Schwämme darauf abzulegen. Nach der feuchten Reinigung sollte die Platte sofort trockengerieben werden.
2. Empfehlenswert ist es die Echtholzplatte regelmäßig mit einem wachshaltigen Mittel zu behandeln, um Wasser- und Fleckenresistenz zu gewährleisten.
3. Normalstarke Verunreinigungen wie Staub, Fingerabdrücke oder leichte Rückstände von der Küchenarbeit lassen sich mit einem milden Putzmittel und einem fuselfreien Tuch entfernen.
4. Für hartnäckigere Flecken verwenden Sie Waschbenzin oder Kernseife.

### **Pflegehinweise für Glasarbeitsplatten:**

Glasarbeitsplatten sind absolut pflegeleicht, licht- und hitzebeständig. Deshalb ist die Reinigung und Pflege einer Glasplatte auch sehr unkompliziert.

1. Für das Säubern von Klarglas können Sie handelsübliche, milde Reinigungsmittel oder Glasreiniger und einen normalen Schwamm oder ein Tuch verwenden.
  2. Bei satinierten Glasoberflächen müssen Sie darauf achten, dass das Putzmittel weder Silicon noch Säure enthält.
  3. Das direkte Scheuern, Kratzen und Schneiden auf einer Glasarbeitsplatte kann zu Beschädigungen führen, weshalb die Benutzung von Schneideunterlagen angeraten wird.
- 

### **Pflegehinweise für Spülen:**

#### **Pflegehinweise für Edelstahl-Spülen:**

1. Edelstahl reinigen Sie am besten immer direkt nach dem Gebrauch. Das beugt Kalkflecken vor.
2. Tragen Sie etwas Spülmittel auf die weiche Seite Ihres Spülschwamms auf. Reinigen Sie die Edelstahloberfläche, indem Sie entlang der Bürstrichtung arbeiten. Die Richtung erkennen Sie, wenn Sie leicht schräg über den Edelstahl blicken. Zum Schluss einfach mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Mikrofasertuch trocken reiben.
3. Vermeiden Sie kreisende Bewegungen bei der Reinigung, da es sonst zu nachhaltigen Veränderung der Oberflächenstruktur kommen kann.
4. Wenn sich doch einmal Kalk gebildet hat, sind reine Essig- oder Zitronenreiniger eine gute Wahl. Sie reinigen gründlich und sich leicht abbaubar.



5. Enthalten die Reiniger aber Zusätze, dann sollten Sie genauer hinschauen: Die zusätzlichen Inhaltsstoffe solcher Reiniger sind für die meisten Edelstahloberflächen zu scharf.

### Pflegehinweise für Keramik-Spülen:

Keramikspülen gelten als pflegeleicht. Ihre Oberfläche ist glatt, hart und vollkommen geschlossen. Das verhindert, dass Schmutz und Flüssigkeit in das Material eindringen.

1. Weil Keramik eine hohe Dichte aufweist, bilden sich kaum Flecken – der Schmutz kann nicht anhaften. Trotzdem sollten Sie Ihre Keramikspüle **jeden Tag** kurz reinigen. Alles, was Sie benötigen, sind ein handelsüblicher Spülschwamm, etwas Geschirrspülmittel und Wasser.
2. Reinigen Sie Ihre Keramikspüle von Verschmutzungen, indem Sie die weiche Seite des Schwamms mit kleinen, kreisenden Bewegungen über die Oberfläche bewegen. Zum Schluss reiben Sie die Oberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.
3. Sollten Sie Reiniger für die Pflege Ihrer Keramikspüle verwenden, achten Sie bitte darauf, dass es sich um Mittel auf Basis von Calciumcarbonat und Aluminiumoxid handelt. Alle drei bis vier Wochen sollte damit eine Tiefenreinigung erfolgen.
4. Trotz der Unempfindlichkeit von Keramikoberflächen gilt: Es gibt bestimmte Putzmittel, die Sie besser nicht zum Säubern von Keramik verwenden sollten. Dazu gehören: Scheuermilch oder Scheuerpulver, aggressive, hoch konzentrierte Abflussreiniger, scharfe Armaturen- und Stahlreiniger, kratzige Bürsten oder Schwämme aus Stahl.

### Pflegehinweise für Silgranit-Spülen:

Silgranit-Spülen sind ausgesprochen hart und widerstandsfähig. Deswegen gestaltet sich die Pflege grundsätzlich sehr einfach. Trotzdem sollten Sie beim Reinigen einer Granitspüle bestimmte Punkte beachten, um möglichst lange Freude an der tollen Optik und Haptik zu haben.

1. Für die tägliche Reinigung Ihrer Spüle von Flecken und alltäglichen Gebrauchsspuren benötigen Sie nur einen Spülschwamm, etwas Spülmittel und Wasser.
2. Feuchten Sie den Spülschwamm unter laufendem Wasser leicht an. Geben Sie eine kleine Menge Spülmittel auf die weiche Seite des Spülschwamms. Reinigen Sie Ihre Granitspüle aus Silgranit mit kleinen, kreisenden Bewegungen des Spülschwamms und benutzen Sie dazu die weiche Seite des Schwamms. Spülen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach.

Zum Abschluss reiben Sie Ihre Spüle mit einem Mikrofasertuch trocken, um Kalkflecken vorzubeugen.

3. Reinigen Sie Ihre Silgranit-Spüle längere Zeit nicht, lagern sich Kalkpartikel auf der Oberfläche ab.
4. Kalkflecken können zum Beispiel mit Vollwaschmittel gereinigt werden. Füllen Sie heißes Wasser ( mindestens 60 °C ) in die SilGranit-Spüle. Geben Sie dann etwas Vollwaschmittel-Pulver in das heiße Wasser und rühren Sie die Lösung um. Lassen Sie das Wasser mindestens zwei Stunden einweichen, noch besser über Nacht. Am Tag darauf können Sie die Spüle mit einem Schwamm reinigen. Dann einfach Ausspülen und trocken wischen.
5. Essig-Essenz ist der natürliche Feind des Kalkes. Füllen Sie wieder die SilGranit-Spüle mit 60 °C heißem Wasser auf. Geben Sie jetzt zwei Tassen Essig-Essenz in das Wasser und vermischen Sie beides gut. Lassen Sie auch dieses Mal einfach das Ganze über Nacht – oder wenigstens zwei Stunden – einwirken. Entfernen Sie vorhandene Kalkflecken jetzt mit dem Schwamm. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und schon können Sie die SilGranit-Spüle trocken wischen.

#### **Pflegehinweise für Armaturen:**

Reinigen Sie Armaturen ausschließlich mit einem milden Neutralreiniger und einem weichen Tuch. Reiniger auf Ammoniakbasis oder Reiniger mit Essig, Bleichmitteln, Schleifkörpern oder starken antibakteriellen Zusatzstoffen beschädigen die Oberfläche und können zum Verlust des Garantieanspruchs führen.

*Haben Sie Fragen noch zum Thema Reinigungsverfahren und Reinigungsmitteln, sprechen Sie uns an und schauen Sie in die Herstellerangaben.*

***Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Küche Zimmermann-Küche.***

**K Ü C H E N**  
**ZIMMERMANN**