PFLEGEHINWEIS

DE

INOX

Edelstahl ist ein pflegeleichtes Material für die Küche. Damit die Arbeitsplatte schön bleibt, sind der richtige Gebrauch und die regelmäßige Reinigung notwendig. Deshalb werden diese Platten standardmäßig mit einem speziellen Edelstahlreiniger geliefert. Mit den folgenden Tipps werden Sie noch viele Jahre lang Freude an die Arbeitsplatte haben.

1 TÄGLICH PFLEGE

Wischen Sie Ihre Arbeitsplatte täglich mit Inox Cleaner (Art.-Nr. 290128) oder mit klarem Seifenwasser ab. Spülen Sie Ihr Oberteil immer gründlich mit lauwarmem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem trockenen, sauberen Fasertuch. Spülen und Trocknen sind unerlässlich; Es sorgt dafür, dass der verbleibende Schmutz sowie eventuelle Seifen- und Wasserrückstände absorbiert werden

2 SPEZIELLE FLECKEN ENTFERNEN

Fett- und Ölrückstände
(Glänzende order braune Flecken Flecken (Fett, Kaffee, Tee, Rotwein) können Sie mit Inox Cleaner behandeln. Lassen Sie den Reiniger eine Weile einwirken und reinigen Sie die Platte anschließend mit einem leicht feuchten Tuch oder einem Melaminschwamm. Mit lauwarmem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

Kalkflecken lassen sich mit Reinigungsessig entfernen. Spülen Sie das Blatt gründlich mit lauwarmem Wasser ab und trocknen Sie es vollständig ab. Vorsicht ist hier bei kalkhaltigen Natursteinen wie Marmor, Blaustein usw.

3 HARTNÄCKIGE FLECKEN ENTFERNEN

Eingezogene Flecken oder Flecken von Tinte, Farbe, Nikotin oder Filzstift können mit Waschbenzin oder Terpentin entfernt werden. Mit lauwarmem Wasser abspülen und die Platte gründlich trocknen.
Entfernung von hartnäckigen Flecken
Für hartnäckigere Flecken (z. B. Salzsäure, S39, Dunclan, Zement- und Fliesenreiniger, Abflussreiniger, Silberpolitur und Chlor) Behandlung mehrmals wiederholen. Verwenden Sie außerdem keine harten Schleifmittel wie Stahlwolle, Schleifpapier oder Diamant. Sie können die Blattoberfläche beschädigen.

INOX (RVS) CLEANER | ARTIKEL: 290128
Edelstahlreiniger, speziell entwickelt zum Schutz von Metalloberflächen. Ideal geeignet für die Behandlung von Edelstahl, der auf Hochglanz poliert werden kann. Sie können diesen Reiniger online unter www.dekkerzevenhuizen.nl/shop bestellen

Weitere Informationen!
Möchten Sie weitere Informationen zur Wartung, Reinigungstipps oder die Bestellung professioneller Reinigungskräfte? Dann schauen Sie sich an: www.dekkerzevenhuizen.de/pflege

Flüssigkeiten niemals austrocknen lassen. Lassen Sie Fette oder Lebensmittel nicht länger als nötig auf der Küchenarbeitsplatte liegen.

Verwenden Sie für heiße Gegenstände immer einen Untersetzer.

Schneiden Sie nie direkt auf der Küchenarbeitsplatte, sondern immer auf einem Schneidebrett.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Abbeizmittel, Bürsten-, Metall- oder Ofenreiniger, Chlor, Rohrfrei oder andere Chemikalien!

Bei einer Küchenarbeitsplatte mit Struktur bleibt mehr Schmutz zurück. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen und trocken reiben, damit kein Schmutz in der Struktur der Oberfläche zurückbleibt.

Küchenarbeitsplatten aus Edelstahl sind erhältlich bei Dekker Zevenhuizen BV, Postbus 11, 2760 AA Zevenhuizen Die Garantiebedingungen finden Sie unter www.dekkerzevenhuizen.de/garantie

DEKKER