

Dekton® ist ein pflegeleichtes Material für Küche und Bad. Damit die Küchenarbeitsplatte schön bleibt, ist eine sachgemäße Verwendung und regelmäßige Reinigung erforderlich. Mit den folgenden Tipps werden Sie lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben.

## 1 TÄGLICHE PFLEGE

Wischen Sie die Küchenarbeitsplatte täglich mit einem Küchentuch und sauberer Seifenlauge ab von etwas Spülmittel. Immer gründlich nachspülen

mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie die Küchenarbeitsplatte mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab. Dadurch werden Schmutz-, Seifen- und Wasserreste absorbiert.

### Regelmäßige Pflege

Zur einfachen Entfernung von Schmutz und Gebrauchsspuren der Evora Daily Cleaner kann auch zur Entfernung von Schmutz verwendet werden. Sprühen Sie den Daily Cleaner auf die Küchenarbeitsplatte und lassen Sie ihn 2-3 Minuten einwirken. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier abtrocknen. Spülen Sie immer gut mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenoberfläche mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

## 2 SPEZIFISCHEN FLECKEN ENTFERNEN

### Fett, Kaffee/Tee, Rotwein (Glänzende oder braune Flecken)

Lassen Sie den Evora-Intensivreiniger oder ein sauberes Seifenwasser aus etwas Spülmittel eine Weile einweichen, bis der Schmutz beginnt zu reagieren. Dann behandeln Sie mit einem Schwamm aus Melamin. Befeuchten Sie es leicht und drücken Sie es dann zusammen, um eine ausreichende Reibung zu erzielen. Spülen Sie immer gut mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenoberfläche mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

Auf einer Lux (polierten) Oberfläche können diese Flecken etwas hartnäckiger sein. Wenn der Fleck sich nicht mit dem Reiniger entfernen lässt oder mit Seifenwasser, dann etwas verdünntes Bleichmittel verwenden und befolgen Sie die Schritte wie oben genannt.

### Kalkflecken (Stumpfe weiße oder braune Flecken)

Lassen Sie den Reinigungssessig eine Weile einwirken. Dann behandeln Sie mit einem Melaminschwamm. Befeuchten Sie es leicht und drücken Sie es dann für genügend Reibung aus. Mit lauwarmem Wasser abspülen und mit einem Stück Küchenpapier gründlich abtrocknen. Achten Sie darauf, dass Reinigungssessig nicht mit Marmor oder Hartgestein in Berührung kommt.

### Tinte, Farbe, Nikotin

Entfernen Sie die zurückgezogenen Flecken von Tinte, Farbe, Nikotin oder Filzstift mit Waschbenzin oder Terpentin. Immer ausspülen mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie die Küchenarbeitsplatte mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

## 3 ENTFERNUNG VON HARTNÄCKIGEN FLECKEN

Verwenden Sie einen Scheuerschwamm (mit Nylonseite) und Evora-Intensivreiniger. Befeuchten Sie den Schwamm, damit der Intensivreiniger ausreichend verdünnt wird und eine polierte Oberfläche nicht beschädigen kann. Behandeln Sie dabei immer eine größere Fläche, da eine intensive Nutzung auf einer kleinen Fläche zu Qualitätseinbußen führen kann. Dies kann zu einem Unterschied im Glanz führen. Spülen Sie immer gründlich mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenoberfläche mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab. Haben sich die Metallschlieren, Flecken, Ringe oder Kratzer verringert, sind aber nicht ganz verschwunden? Wiederholen Sie dann den Vorgang. Diese Behandlung ist nicht für die tägliche Pflege der Küchenarbeitsplatte geeignet!

### Bitte beachten

› Verwenden Sie niemals harte Schleifmittel wie Stahlwolle, Schleifpapier oder Diamant Schleifmittel. Sie können die Oberfläche der Küchenarbeitsplatte dauerhaft beschädigen!



### Evora Care kit

Das Evora Care Kit (Art.-Nr. 290132) ist ein Set von Pflegeprodukten, mit denen Schmutz und Gebrauchsspuren leicht entfernt werden können. Sie können diesen Reiniger online bestellen: [www.dekkerzevenhuizen.nl/shop](http://www.dekkerzevenhuizen.nl/shop)



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.