

Glas (gehärtetes Glas) ist ein pflegeleichtes Material für die Küche. Damit Ihre Küchenarbeitsplatte schön bleibt, ist eine sachgemäße Verwendung und regelmäßige Reinigung erforderlich. Mit den folgenden Tipps werden Sie jahrelang Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben.

1 TÄGLICHE PFLEGE

Wischen Sie die Küchenarbeitsplatte täglich mit sauberem Seifenwasser ab. Immer gut mit lauwarmem Wasser abspülen und mit einem trockenen, sauberen Fasertuch abtrocknen. Das Abspülen und Abtrocknen ist wichtig, damit der restliche Schmutz und eventuelle Seifen- und Wasserreste aufgesaugt werden können.

2 ENTFERNEN VON SPEZIFISCHEN FLECKEN

Kalkflecken

(Stumpfe weiße oder braune Flecken) Kalkflecken können mit Reinigungssessig entfernt werden. Gut mit lauwarmem Wasser abspülen und die Arbeitsplatte vollständig trocknen lassen. Seien Sie vorsichtig mit Kalkstein-Natursteinen wie Marmor, Blaustein, etc.

Tinte, Farbe oder Nikotin

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.

3 ENTFERNUNG VON HARTNÄCKIGEN FLECKEN

Sie können hartnäckige Flecken auch mit einem Melaminschwamm behandeln. Befeuchten Sie diese leicht und drücken Sie sie gut zusammen, um eine ausreichende Reibung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass Sie eine größere Fläche behandeln. Bei intensiver Anwendung auf kleiner Fläche kann es zu Glanzunterschieden kommen. Diese Behandlung dient nicht der täglichen Pflege Ihrer Arbeitsplatte

Eingezogene Stellen oder Flecken aus Tinte, Farbe, Nikotin oder Filzstifte können mit Benzol oder Testbenzin lauwarm nachspülen mit Wasser und trocknen Sie die Küchenarbeitsplatte gründlich ab.

Kalkflecken können entfernt werden mit Reinigungssessig. Gut ausspülen mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie die Küchenarbeitsplatte vollständig ab.

Hinweis:

- › Niemals harte Scheuermittel, wie Stahlwolle/Schleifpapier oder Diamantschleifmittel verwenden (Beschädigung der Oberfläche).

Weitere Informationen!

Möchten Sie weitere Informationen zur Pflege, Reinigungstipps oder professionelle Reinigungskräfte bestellen? Dann besuchen Sie: 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.