

Corian® ist ein pflegeleichtes Material für Küche und Bad. Und ideal, weil ein Waschbecken/Spüle nahtlos integriert werden kann. Damit die Küchenarbeitsplatte schön bleibt, ist eine sachgemäße Verwendung und regelmäßige Reinigung erforderlich. Mit den folgenden Tipps werden Sie lange Freude an Ihrer Küchenarbeitsplatte haben.

1 TÄGLICHE PFLEGE

Wischen Sie Ihre Arbeitsplatte täglich mit einem Küchentuch und sauberen Seifenwasser ab. Spülen Sie die Arbeitsplatte immer gründlich mit lauwarmem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier. Dadurch wird der verbleibende Schmutz sowie Seifen- und Wasserreste aufgenommen.

Regelmäßige Pflege

Um den ursprünglichen Glanz des Materials zu erhalten, behandeln Sie es regelmäßig mit einem Scheuermittel (Cif) und einem Scheuerschwamm. Spülen Sie immer gut mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie das Spülbecken mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

2 ENTFERNEN VON SPEZIFISCHEN FLECKEN

Fett, Kaffee/Tee, Rotwein (Glänzende oder braune Flecken)
Fett- und Ölrückstände können entfernt werden mit einem Mikrofasertuch und etwas verdünnte Bleiche. Immer gut ausspülen mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie die Küchenoberfläche mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

Kalkflecken (matte weiße oder braune Flecken)
Kalkflecken können behandelt werden mit reinigungssessig. Lassen Sie das eine Weile liegen Dann behandeln Sie mit einem schwamm aus Melamin. Machen Sie es leicht feucht und drücken Sie es dann aus, um ausreichende reibung zu haben. Mit lauwarmem Wasser abspülen und mit einem Stück Küchenpapier wieder gründlich abtrocknen. Achten Sie darauf, dass der 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 Terpenin. 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 ein flüssiges Scheuermittel. Befeuchten Sie den Schwamm, damit das Schleifmittel ausreichend verdünnt ist und eine polierte Oberfläche nicht beschädigen kann. Behandeln Sie immer eine größere Fläche; Bei intensiver Anwendung auf kleiner Fläche kann es zu Glanzunterschieden kommen. Spülen Sie die Arbeitsplatte immer gründlich mit lauwarmem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab.

Wenn diese Behandlung nicht ausreicht, können Sie feinkörniges Schleifpapier verwenden und die Oberfläche anschließend mit einem Scheuerschwamm (Scotch Brite) oder einem flüssigen Schleifmittel mit Wasser polieren. Dadurch ist es auch möglich, kleine Schrammen und Kratzer zu entfernen. Diese Behandlung dient nicht der täglichen Pflege Ihrer Arbeitsplatte!

Bitte beachten

- > Verwenden Sie NIEMALS harte Schleifmittel wie Stahlwolle oder Diamant. Sie können die Oberfläche der Küchenarbeitsplatte dauerhaft beschädigen.
- > Verwenden Sie NIEMALS aggressive Chemikalien wie Aceton, chlorierte Lösungen, Farbstoffentferner und starke Säuren. Verschüttete Flüssigkeiten sofort mit viel Wasser entfernen!

weitere Informationen!

Wünschen Sie weitere Informationen und Reinigungstipps oder möchten Sie sich über Sonderangebote informieren? von professionellen Reinigungskräften? Bitte 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.