



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 die Küchenarbeitsplatte täglich mit einem Küchentuch und einer sauberen Seifenlauge mit etwas Spülmittel ab. Spülen Sie immer gut mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenplatte mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab. Dadurch werden Schmutz-, Seifen- und Wasserreste absorbiert.

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

(Stumpfe 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 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 Nylon Seite) und ein flüssiges Schleifmittel. Befeuchten Sie den Schwamm, damit das Schleifmittel ausreichend verdünnt ist und eine polierte Oberfläche nicht beschädigen kann. Behandeln Sie immer eine größere Fläche, da eine intensive Nutzung auf einer kleinen Fläche zu einem Unterschied im Glanz führen kann. Spülen Sie immer gut mit lauwarmem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenarbeitsplatte mit einem sauberen, trockenen Geschirrtuch oder Küchenpapier ab. Wenn diese Behandlung nicht ausreicht, können Sie feinkörniges Schleifpapier verwenden und die Küchenarbeitsplatte anschließend mit einem Scheuerschwamm (Scotch Brite) oder mit einem flüssigen Schleifmittel mit Wasser polieren. Dadurch können auch kleine Kerben und Kratzer entfernt werden. 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!



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.