

Pflegetipps für die Küche

In erster Linie sind die Produktinformationen und die Pflegeanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten! Diese können aufgrund besonderer Materialeigenschaften von unseren nachfolgenden Tipps abweichen. Die regelmäßige Pflege und Reinigung Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z.B. Neutralseife).
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch oder ein Ledertuch. Verwenden Sie Microfasertücher nur wenn Sie vom Küchenhersteller freigegeben wurden. Achten Sie darauf, nur saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trockenreiben.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.

Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Küchenoberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung womöglich nicht mehr möglich ist.

Holz lackiert

Lackiertes Holz wird mit wenig warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels nebelfeuchtem Tuch gereinigt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift. Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel zur Reinigung von Holz nicht geeignet, da sie Lösemittel und Fette enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Holzpflegemittel behandeln. Die Arbeitsplatten einer Massivholzküche bestehen aus einem Holzwerkstoff, der sich der Luftfeuchtigkeit im Raum anpasst. Vermeiden Sie stehendes Wasser auf der Arbeitsplatte, denn dadurch kann sich die Platte verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus und Arbeitsplatte)

Es gibt unterschiedliche Kunststoffoberflächen, beachten Sie deshalb bitte die Produktinformation der Hersteller. Die Arbeitsplatte aus Kunststoff oder andere Teile in der Küche werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

«Samtmatte» Oberflächen

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Struktur der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet, kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermittel wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck. Es gibt unterschiedliche Materialien für „samtmatte“ Oberflächen, beachten Sie deshalb die Produktinformationen der Hersteller um matte Küchenfronten zu reinigen.

Hochglanzoberflächen

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen, beachten Sie deshalb die Produktinformation der Hersteller. Reinigen Sie Hochglanzküchen ausschließlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder einem weichen, sauberen Baumwolltuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. In Ausnahmefällen, bei hartnäckigen Verschmutzungen, kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben. Microfasertücher sind für die Reinigung von lackierten Hochglanzflächen nicht geeignet. Beachten Sie auch die individuellen Pflegehinweise Ihres Herstellers.

Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Mineralstoffarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien, beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Glasflächen

Um Glas zu reinigen, kann mildes Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichen Glasreinigern verwendet werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Unterlage verwenden. Bei der Reinigung von satiniertem Glas dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fetthaltige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

Glaskeramikkochfelder (Ceran)

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt. Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben. Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt, Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.

Edelstahl

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Um Flugrost bei Küchen aus Edelstahl zu entfernen, können 10%-ige Zitronensäure oder ein handelsüblicher Metallpolish-Reiniger benutzt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

Emaile

Zur Pflege von Emaile-Oberflächen genügt ein handelsübliches Spülmittel.

Aluminium

Zur Oberflächenbehandlung von Aluminium verwenden Sie im Normalfall ein feuchtes, weiches Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich, die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reinigungsmittel!

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Metallfettfilter der Dunstabzugshaube regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3-6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

Backöfen

Um den Backofen zu reinigen, wird am besten handelsübliches Spülmittel benutzt, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger. Bitte beachten sie auch die Herstellerangaben!

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank «generalreinigen». Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!