

Pflegeanleitung
Notice d'entretien
Indicazioni per la cura



Pflegeanleitung

Küchenmöbel und Kunststofffronten

Kunststofffronten und Küchenmöbel lassen sich mit einem feuchten Tuch und haushaltsüblichen, wasserlöslichen Reinigungsmitteln pflegen. Je nach Verschmutzungsgrad sollten Sie das Reinigungsmittel, mit wenig Wasser verdünnt, auf die Fläche auftragen. Entfernen Sie die Reinigungsmittelreste anschliessend mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Oberfläche sofort trocken.

Samtmatte Kunststofffronten

Flecken von stark färbenden Substanzen und Flüssigkeiten sollten Sie möglichst schnell mit Wasser, bei Bedarf unter Zugabe eines haushaltsüblichen Reinigungsmittels, abwaschen. Eingedrungene oder eingetrocknete Flüssigkeiten lassen sich nur noch begrenzt entfernen. Fleckenrückstände und hartnäckige Fälle wie Fettrückstände o.ä. können mit einer heissen Seifenlösung unter Zuhilfenahme einer Nagelbürste ausgebürstet werden. Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen eignet sich auch Glas- oder spezieller Küchenreiniger mit Fettlöse-Formel.

Lackfronten

Reinigen Sie die Lackfronten mit einem feuchten Tuch (keine Mikrofaser). In hartnäckigen Fällen kann auch ein Küchen-Reinigungsmittel mit Fettlöser verwendet werden. Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Fronten keine lösungsmittelhaltigen Substanzen, diese sind für Lackfronten gänzlich ungeeignet.

Echtholzfronten

Bei Holzfronten ist zu beachten, dass stets in Holzfaserrichtung gewischt wird. Danach sollte die Front mit einem weichen Lappen sorgfältig abgetrocknet werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen eignet sich auch Glasreiniger. Möbelpolituren und Wachs sowie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen sind zur Pflege nicht geeignet. Polituren können Lösungsmittel oder Farbzusätze enthalten, welche die Oberfläche farblich verändern oder sogar angreifen.

Edelstahl-Arbeitsflächen

Normale Verschmutzungen entfernen Sie mit Wasser und Spülmitteln. Danach mit heissem Wasser abspülen und trockenreiben. Für stärkere Verschmutzungen und Wasserflecken empfehlen wir, ein Edelstahlpflegemittel zu benutzen. Diese schützen zusätzlich durch einen Wasser abstossenden Schutzfilm.

Arbeitsplatten aus Kunststoff

Die Arbeitsplatten sind mit Schichtstoff belegt. Ihre Oberfläche ist unempfindlich und lässt sich gut mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Vorsicht: Arbeitsplatten aus Kunststoff sind nicht hitzebeständig. Verwenden Sie bei heissen Objekten Untersetzer.

Granitarbeitsflächen

Normalerweise werden Arbeitsflächen aus Granit feucht abgewischt und oder mit flüssigem Geschirrwaschmittel gereinigt. Auch matte oder geflammte Natursteine werden so gepflegt. Entfernen Sie starke Verschmutzungen immer sofort. Lassen Sie Ölspritzer und Fette nicht auf der Oberfläche liegen. So vermeiden Sie Fleckenbildung. Die Eigenschaften der für Arbeitsflächen eingesetzten Natursteine sind sehr unterschiedlich. Unsere Partner für Natursteine können Ihnen weitere wertvolle Tipps zu deren Pflege geben. Granitarbeitsflächen sind sehr widerstandsfähig, auf aggressive Mittel wie Scheuerpulver sollte trotzdem verzichtet werden.

Küchenapparate

Bei den Küchenapparaten sind viele verschiedene Materialien im Einsatz. Hier ist unbedingt die Pflege- und Reinigungsanleitung der Hersteller zu beachten. Dies gilt besonders bei Backöfen und Herden mit katalytischer- oder pyrolytischer Selbstreinigung. Beachten Sie auch, dass bei Dampfabzügen die Filter regelmässig

gereinigt oder ersetzt werden müssen. Die Lebensdauer und Leistung der Geräte wird sonst stark eingeschränkt.

Glaskeramikkochfeldern

Achten Sie darauf, dass kein Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf dem Kochfeld anbrennen. Entfernen Sie diese ggf. schnellstmöglich mit einem feuchten Tuch. Metallisch glänzender Topfabrieb oder andere hartnäckige Verschmutzungen wie Kalk- und Wasserflecken können Sie mit speziellen Ceranfeld-Reiniger entfernen. Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten im noch heissen Zustand mit dem Rasierklingschaber.

Schädlich

Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Fronten niemals Nitro- oder Kunstharzverdünnungen. Mittel auf Nitrobasis sind für die Pflege nicht geeignet und können zu massiven Beschädigungen führen. Vor allem Lackoberflächen werden durch Verdünnungen, Nagellackentferner oder auch unverdünnten Spiritus angegriffen. Auf keinen Fall dürfen zur Reinigung von Küchenteilen Dampfgeräte, Scheuer- oder andere aggressive Mittel eingesetzt werden.



Notice d'entretien

Meubles de cuisine et façades en mélaminé, stratifié ou polymère

Il suffit de les nettoyer avec un chiffon humide imprégné d'un détergent ménager courant. Eliminer les taches tenaces en appliquant le détergent, légèrement dilué, sur la surface concernée. Rincer ensuite avec un chiffon humide et essuyer immédiatement.

Façades soyeuses en mélaminé, stratifié ou polymère

Eliminer le plus rapidement possible les substances et liquides fortement colorants avec de l'eau en ajoutant éventuellement un détergent ménager courant car les taches de liquides séchés ou incrustés sont pratiquement impossibles à éliminer. Il est possible d'enlever les restes et les taches tenaces (par ex. la graisse etc.) avec une solution savonneuse chaude et de gratter avec une brosse à ongles. Eliminer les taches particulièrement tenaces avec un détergent spécial verre ou cuisine à base d'un solvant de graisse.

Façades laquées

Les laver avec un chiffon humide (pas en microfibre). Eliminer également les taches tenaces avec un détergent spécial cuisine à base d'un solvant de graisse. Éviter les produits à base de solvants car ils risquent d'endommager irrévocablement les façades laquées.

Façades en bois véritable

Il faut veiller à toujours les nettoyer dans le sens du fil du bois. Bien essuyer ensuite la surface avec un chiffon doux. Eliminer également les taches tenaces avec un détergent spécial verre. Défense d'utiliser des vernis pour meubles, la cire ou tout diluant cellulosique et acrylique. Les vernis peuvent contenir des solvants ou colorants susceptibles de décolorer la surface, voire même de l'attaquer.

Plans de travail en inox

Eliminer les salissures courantes avec de l'eau et du produit vaisselle. Rincer ensuite à l'eau chaude et essuyer. Eliminer les taches tenaces et les taches d'eau avec un détergent spécial inox qui permet d'appliquer un film protecteur hydrofuge.

Plans de travail stratifiés

Leur surface est résistante et facile à nettoyer avec un détergent ménager courant. Attention : les plans de travail stratifiés ne sont pas résistants à la chaleur. Veillez à placer un dessous-de-plat pour éviter de les brûler.

Plans de travail en granit

Normalement, les plans de travail en granit sont nettoyés avec un chiffon humide et/ou un liquide vaisselle. Nettoyer les pierres naturelles mates ou marbrées de la même manière. Toujours éliminer immédiatement les taches tenaces. Ne pas laisser les gouttes d'huile et la graisse pénétrer à l'intérieur du matériau. Vous évitez ainsi la formation de taches. Les pierres naturelles employées dans la fabrication des plans de travail ont différentes propriétés. Nos partenaires peuvent vous donner de précieux conseils quant à leur entretien. Les plans de travail en granit sont très résistants, il est cependant recommandé d'éviter tout produit agressif telles que les poudres abrasives.

Electroménager

Plusieurs matériaux sont employés. Il est impératif de respecter les conseils de nettoyage et d'entretien du fabricant. Cette règle s'applique notamment aux fours autonettoyants à catalyse ou pyrolyse. Veillez également à nettoyer régulièrement les filtres des hottes ou à les changer. Dans le cas contraire, les longévité et rendement de ces appareils sont sensiblement compromis.

Vitrocéramique

Évitez à ce que du sucre ou des denrées à base de sucre ne brûlent sur la table de cuisson. Les éliminer le plus rapidement possible avec un chiffon humide. Éliminer les traces laissées par les casseroles ou autres taches tenaces (tartre, eau) avec un détergent spécial vitrocéramique. Éliminer les restes carbonisés lorsqu'ils sont encore chauds avec le racloir compris dans l'étendue de la livraison.

Interdits

Défense absolue d'utiliser des diluants cellulose ou acrylique pour nettoyer les façades. En effet, les produits cellulose ne conviennent pas à l'entretien de ces surfaces et risquent de les endommager gravement. Notamment les surfaces laquées sont attaquées par les diluants, dissolvants ou autres alcools purs. Défense absolue d'utiliser des appareils à vapeur, produits abrasifs ou autres substances agressives pour nettoyer les meubles de cuisine.



Indicazioni per la cura

Mobili da cucina e frontali in materiale sintetico

Per la cura dei frontali in materiale sintetico e dei mobili da cucina si possono utilizzare un panno bagnato e detersivi solubili in acqua comunemente reperibili in commercio. A seconda del grado di sporco si consiglia di applicare il detersivo, diluito con un po' d'acqua, sulla superficie. Dopo di ciò rimuovete i resti di detersivo con un panno bagnato e poi asciugate immediatamente la superficie.

Frontali in materiale sintetico opachi

Eventuali macchie di sostanze e liquidi fortemente coloranti devono venire sciacquate via il più rapidamente possibile con acqua, se necessario aggiungendo un detersivo comunemente reperibile in commercio. Se sono penetrati o essiccati dei liquidi, essi si lasciano eliminare solo limitatamente. Resti di macchie e casi di macchie ostinate come residui di grasso o simili possono venire rimossi con una soluzione bollente a base di sapone e l'ausilio di uno spazzolino per unghie. In caso di sporco particolarmente ostinato è indicato anche un detersivo per vetro o uno speciale detersivo da cucina con formula liposolvente.

Frontali laccati

Pulite i frontali laccati con un panno umido (non microfibra). In casi di sporco ostinato si può anche utilizzare un detersivo da cucina con solvente per grassi. Per la pulizia dei frontali siete pregati di non impiegare sostanze contenenti solventi, in quanto essi sono assolutamente inadatti per frontali laccati. Frontali in vero legno

Nel caso di frontali in vero legno si deve badare a pulire sempre nella direzione delle

fibre del legno. Dopo di ciò il frontale deve venire asciugato accuratamente con uno straccio morbido. In caso di sporco ostinato è indicato anche un detersivo per vetro. Lucidi per mobili o cera come diluizioni di nitrato o di resina sintetica non sono adatti alla cura dei frontali. I lucidi potrebbero contenere solventi o additivi coloranti che modificherebbero il colore della superficie o addirittura l'attaccerebbero.

Superfici di lavoro in acciaio inox

Lo sporco normale può venire eliminato con acqua e detersivi. Dopo di ciò sciacquate con acqua ed asciugate strofinando. Nel caso di sporco più forte e di macchie dovute all'acqua consigliamo di utilizzare un prodotto curativo apposito per l'acciaio inox. Esso protegge ulteriormente con una pellicola protettiva che rende la superficie impermeabile all'acqua.

Piani di lavoro in materiale sintetico

I piani di lavoro sono rivestiti di laminato plastico stratificato. La loro superficie è insensibile e la si può pulire bene utilizzando detersivi comunemente reperibili in commercio. Attenzione: i piani di lavoro in materiale sintetico non sono resistenti ad alte temperature. In caso di oggetti bollenti utilizzate dei sottopentola.

Superfici di lavoro in granito

Normalmente i piani di lavoro in granito vengono passati con un panno umido o puliti con un detersivo liquido per stoviglie. Anche pietre naturali opache o sfiammate vengono curate in questo modo. In caso di forte sporco, rimuovetelo sempre immediatamente. Non lasciate che spruzzi di olio e grassi posino a lungo sulla superficie, altrimenti si formano macchie. Le caratteristiche delle pietre naturali impiegate per piani di lavoro sono molto differenti. I nostri fornitori partner di pietre naturali possono darvi ulteriori preziosi consigli per la loro cura. Le superfici di lavoro in granito sono molto resistenti, si consiglia tuttavia di evitare l'utilizzo di prodotti aggressivi come polveri abrasive.

Elettrodomestici da cucina

Nel caso di elettrodomestici da cucina vengono impiegati diversi tipi di materiale. In questo caso si devono assolutamente rispettare le istruzioni per la cura e la pulizia fornite dai relativi costruttori. Ciò vale in particolare per forni e fornelli elettrici con sistema di autopulizia catalitico o pirolitico. Tenete anche presente che nel caso di aspiratori di vapore i filtri devono venire periodicamente puliti o sostituiti. La durata e la prestazione degli apparecchi viene altrimenti fortemente compromessa.

Piani di cottura in vetroceramica

Badate che sul piano di cottura non brucino zucchero o cibi contenenti zucchero. Rimuovete eventuali resti il più rapidamente possibile con un panno umido. Tracce lucide di attrito di metallo, dovute al trascinarsi di pentole o altro sporco ostinato come macchie di calcare e di acqua possono venire eliminate con speciali detersivi per piani di cottura in vetroceramica. I resti di cibi bruciati si consiglia di rimuoverli quando sono ancora caldi con il raschietto a lama di rasoio.

Dannoso

Per la pulizia dei frontali siete pregati di non utilizzare mai diluizioni di nitrato o di resina sintetica. I prodotti a base di nitrato non sono adatti alla cura e potrebbero provocare ingenti danni. Soprattutto le superfici laccate vengono attaccate da diluizioni, solventi per unghie o anche alcool non diluito. In nessun caso è consentito per la pulizia di elementi di cucina l'impiego di apparecchi a vapore, prodotti abrasivi o altri prodotti aggressivi.

Sanitas Troesch AG

Basel, Biel/Bienne, Chur, Contone, Crissier, Jona, Köniz, Kriens, Lugano, Rothrist, Sierre, St. Gallen, Thun, Winterthur, Zürich

www.sanitastroesch.ch