

# Info & Pflege

## Küchenfronten und Arbeitsplatten

Sehr geehrter Kunde,

damit Ihnen Ihre Möbel viele Jahre erhalten bleiben, möchten wir Sie umfassend über alle produkt- und warentypischen Eigenschaften aufklären und unsere Erfahrungswerte weitergeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihren neuen Einrichtungsgegenständen und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Ihr Wohn Schick Team



# Allgemeine Pflegehinweise

Die hochwertigen Oberflächen von Küchen sind sehr pflegeleicht. Um den Wert und die Lebensdauer Ihrer neuen Küche über viele Jahre zu erhalten, sollten Sie diese regelmäßig, aber vor allen Dingen richtig pflegen. Beachten Sie daher bitte die folgenden grundlegenden Pflegehinweise.



## Reiniger

Verwenden Sie grundsätzlich nur milde, wasserlösliche Haushaltsreiniger, bzw. nur Reinigungsmittel, die laut Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind. Ganz gleich, ob Sie eine Hochglanz-Front oder eine supermatte Kunststoff-Front gekauft haben.

**Wichtig!** Verwenden Sie auf gar keinen Fall scharfe, chemische Substanzen oder scheuernde Putz- oder Lösungsmittel! Zu scharfe Reinigungsmittel sowie Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.

## Hilfsmittel

Verwenden Sie ein weiches, nicht fuselndes Tuch, ein Leder oder einen Schwamm.

**Wichtig!** Verwenden Sie keine Mikrofasertücher oder Schmutzradierer. Diese enthalten häufig feine Schleifpartikel, die zu einem Verkratzen der Oberfläche führen können.

## Flecken

Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und somit meistens vollständig entfernen.

## Wasser / Feuchtigkeit

Halten Sie alle Flächen stets trocken. Wischen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung stets gründlich trocken. Stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden verursachen!

**Wichtig!** Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser aus einem Schlauch!

Zu feuchte Oberflächen durch Verwendung zu nasser Tücher oder auftretenden Dampfschwaden während oder nach dem Kochen sind grundsätzlich zu vermeiden.

Stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden verursachen! Die Küche muss in einem normal klimatisierten Raum stehen. Dieses gilt sowohl hinsichtlich der Temperaturen als auch besonders für die Luftfeuchtigkeit.

# Arbeitsplatten

Arbeitsplatten dienen zur Arbeitsvorbereitung und dürfen nicht als Schnittfläche benutzt werden. Messerschnitte können in jedem Material, also auch im harten Schichtstoff-Belag, Kerben hinterlassen. Verwenden Sie deshalb Schneideunterlagen aus Holz, Kunststoff, Granit, o.ä.

Porzellan- und Steingutgeschirr haben an der Unterseite einen unglasierten Rand. Das Schieben über die Arbeitsplatte kann daher leichte Kratzer verursachen.

**Wichtig!** Heiße Töpfe, Pfannen oder andere heiße Gegenstände dürfen nicht auf der Arbeitsplatte abgestellt werden. Verwenden Sie dafür immer einen Topfuntersatz oder eine Graniteinlage.

Die Arbeitsplatten lassen sich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel) pflegen. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie diese mit Wasser verdünnt auf. Benutzen Sie hierfür ein weiches Tuch. Entfernen Sie die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Arbeitsplatte trocken.

**Wichtig!** Stehende Flüssigkeiten auf Arbeitsplatten, insbesondere auf Leimfugen, müssen sofort entfernt werden.

---

# Natursteinoberflächen

Natursteine sind säureempfindlich. Daher sollte auf säurehaltige Haushaltsmittel verzichtet werden. Säurehaltige Lebensmittel, wie Essig oder Zitronensaft, greifen den Stein an und beschädigen die Oberfläche. Verwenden Sie ein Schneidebrett.

Stark färbende Lebensmittel (rote Beete, Kirschsafft, Rotwein, etc.) werden vor allem beim hellen Naturstein schnell sichtbar. Reinigen Sie deshalb die Oberflächen immer sofort.

Verwenden Sie ein Schneidebrett. Stark fettlösende Allzweckreiniger, Schmierseife oder andere Fettlöser bilden Rückstände auf dem Naturstein und lassen den Stein schneller verschmutzen.

**Wichtig!** Verwenden Sie kein Scheuerpulver, keine Schleif- oder Scheuerschwämme (Topfkratzer). Sie beschädigen die Oberfläche.

Fette und Öle sollten nicht längere Zeit auf der Oberfläche stehen bleiben. Sie führen bei Natursteinen dazu, dass die Oberfläche dunkel und fleckig werden kann. Längere Einwirkung von Wasser auf der Oberfläche kann zur Verdunkelung des Natursteins führen.

Warme Natursteinoberflächen lassen leichter Öle eindringen. Verwenden Sie bei heißen Töpfen und Pfannen einen Untersatz.

Zur Reinigung der Oberfläche verwenden Sie bitte das mitgelieferte Schutz- und Pflegeset unter Beachtung der Verarbeitungshinweise des Herstellers. Bei der Verwendung des mitgelieferten Schutzmittels kann es zu einer geringen Farbtonvertiefung kommen.

Reinigen Sie nach dem Kochen die Oberfläche mit dem gelieferten Pflegemittel unter Beachtung der Verarbeitungshinweise des Herstellers.



# Hochglänzende und ultra-hochglänzende Lack-Fronten



Damit die Fronten weder in der Verarbeitung noch beim Transport Schaden erleiden, sind diese mit einer Schutzfolie versehen. Nach dem Entfernen der Schutzfolie verwenden Sie eine 1%ige Seifenlösung in Wasser (nur wasserlöslichen, neutralen Haushaltsreiniger verwenden) und ein weiches, fusselfreies und sauberes Tuch (kein Mikrofaser Tuch) zur feuchten Reinigung. Reiben Sie die Fronten anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.

Die Fronten zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche komplett geschlossen ist. Anhaftender Schmutz kann so ohne große Krafteinwirkung und unter Verzicht von chemischen Mitteln gut entfernt werden.

**Wichtig!** Achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Reinigungstücher (möglichst aus Baumwolle - keine Mikrofaser verwenden!) extrem sauber sind und nach jedem Wischvorgang ausgespült werden.

Verschmutzungen wie Sand- oder Staubkörner (mineralischer oder gar metallischer Natur) können Kratzer oder Spuren auf der hochglänzenden Fläche hinterlassen. Für derartige Gebrauchsspuren kann der Hersteller keine Gewährleistung übernehmen.

Beim Gebrauch und Reinigen der Möbel können mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren auf den Fronten entstehen. Diese fallen je nach Farbe und Lichteinfall mehr oder weniger auf. Sie stellen keine Minderung des Gebrauchswertes dar, sondern sind wie bei allen hochglänzenden Oberflächen an Autos, Gläsern oder anderen Möbeloberflächen langfristig nicht zu vermeiden. Derartige Gebrauchsspuren stellen keinen Reklamationsgrund dar.

# Hochglänzende Kunststoff-Fronten

Damit die Fronten weder in der Verarbeitung noch beim Transport Schaden erleiden, sind diese mit einer Schutzfolie versehen. Nach dem Entfernen der Schutzfolie verwenden Sie eine 1%ige Seifenlösung in Wasser (nur wasserlöslichen, neutralen Haushaltsreiniger verwenden) und ein weiches, fusselfreies und sauberes Tuch (kein Mikrofaser Tuch) zur feuchten Reinigung. Reiben Sie die Fronten anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.

Hochglänzende Fronten zeichnen sich durch sehr gute Reinigungsmöglichkeiten aus, da die Oberfläche komplett geschlossen ist. Anhaftender Schmutz kann so ohne große Krafteinwirkung und unter Verzicht von chemischen Mitteln gut entfernt werden.

**Wichtig!** Achten Sie unbedingt darauf, dass die verwendeten Reinigungstücher (möglichst aus Baumwolle - keine Mikrofaser verwenden!) extrem sauber sind und nach jedem Wischvorgang ausgespült werden.

Verschmutzungen wie Sand- oder Staubkörner (mineralischer oder gar metallischer Natur) können Kratzer oder Spuren auf der hochglänzenden Fläche hinterlassen. Für derartige Gebrauchsspuren kann der Hersteller keine Gewährleistung übernehmen.

Beim Gebrauch und Reinigen der Möbel können mikroskopisch kleine Gebrauchsspuren auf den Fronten entstehen. Diese fallen je nach Farbe und Lichteinfall mehr oder weniger auf. Sie stellen keine Minderung des Gebrauchswertes dar, sondern sind wie bei allen hochglänzenden Oberflächen an Autos, Gläsern oder anderen Möbeloberflächen langfristig nicht zu vermeiden. Derartige Gebrauchsspuren stellen keinen Reklamationsgrund dar.

---

## Kunststoff-Fronten

Kunststoff-Fronten lassen sich mit den haushalts- und handelsüblichen Reinigungsmitteln pflegen. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Je nach Verschmutzungsgrad tragen Sie die Reinigungsmittel mit Wasser verdünnt auf. Benutzen Sie hierfür ein weiches Tuch. Anschließend sollten Sie mit klarem Wasser die Reinigungsreste entfernen und die Türen trocken wischen.

Hartnäckige Flecken wie Lack- und Klebstoffreste oder Fettspritzer können Sie problemlos mit handelsüblichen Kunststoffreinigern entfernen. Prüfen Sie diese vor dem ersten Gebrauch aber zunächst an einer nicht sichtbaren Stelle.

## Folien-Fronten mit samtmatter Oberfläche

Fronten mit samtmatter Oberfläche werden mit einem speziellen Hochmatt-Lack versiegelt. Dieser Lack verleiht den Fronten eine besondere Haptik, die der einer gewachsten Holzfront sehr nahe kommt. Dieser Lack besitzt grundsätzlich eine rauere Struktur als eine glatte Lackierung.

Fettspritzer und Fettablagerungen, können mit einer sehr warmen 30%igen Schmierseifenlösung unter Zuhilfenahme einer Spül- oder Handwaschbürste (Nagelbürste) abgebürstet werden.

Anschließend die Reste der Reinigungslösung mit klarem, lauwarmen Wasser abwaschen und mit einem Ledertuch trocken reiben.

**Wichtig!** Lebensmittel und Substanzen mit einem hohen Farbstoffanteil, wie Kaffee, Senf, Tee, Rotwein o.ä., möglichst sofort mit viel Wasser oder verdünnter Seifenlauge abwaschen. Solche Flecken können, wenn sie einmal eingetrocknet sind, dauerhafte Verfärbungen hinterlassen.



## Holz-Fronten / massiv oder furniert

Holz ist ein natürlicher Werkstoff. Abweichungen in der Struktur des Holzes und in der Farbe, z.B. durch unterschiedliche Licht- und Sonneneinstrahlung, sind charakteristisch für dieses Naturprodukt und somit völlig normal. Diese Abweichungen zeigen die Hochwertigkeit des Materials auf und sind daher kein Reklamationsgrund.

Die Oberflächen der Holzfront sind mehrfach mit einem hochwertigen Lack versiegelt. Zur Reinigung genügt es daher, sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch in Richtung der Holzstruktur abzuwischen, so dass eventuelle Schmutzpartikel aus der Pore entfernt werden. Fettspritzer und andere Verunreinigungen dürfen auf keinen Fall eintrocknen und sollten sofort entfernt werden.

Wischen Sie alle Oberflächen nach der Reinigung stets gründlich trocken. Zu feuchte Oberflächen durch Verwendung zu nasser Tücher oder auftretende Dampfschwaden während oder nach dem Kochen sind grundsätzlich zu vermeiden.

Als lebender Werkstoff kommt Holz in Bewegung, wenn es immer wieder extrem feuchter oder trockener Luft ausgesetzt wird. Trotz sorgfältiger Lackbeschichtung quillt oder schwindet es. Die Küche muss in einem normal klimatisierten Raum stehen. Dies gilt sowohl hinsichtlich der Temperatur als auch besonders für die Luftfeuchtigkeit.

**Wichtig!** Halten Sie alle Flächen stets trocken! Stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten können dauerhafte Schäden verursachen.





**Stammhaus**  
72401 Haigerloch-Owingen  
Hauptstraße 96  
Tel 07474/691-0  
Fax 07474/691-150  
info@wohn-schick.de



78628 Rottweil  
Im Kapellenösch 14  
Industriegebiet Süd  
Tel 0741/17420-0  
Fax 0741/17420-450  
info@wohn-schick.de