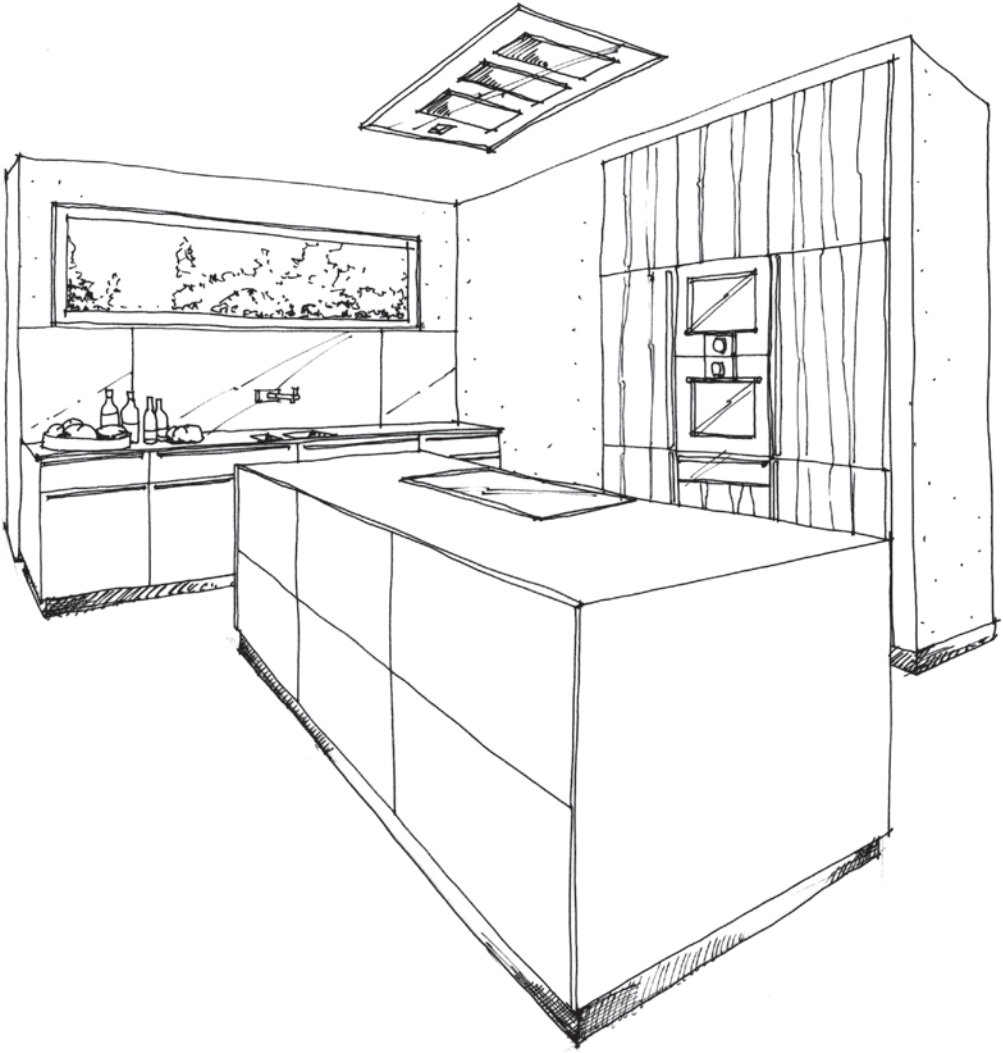
DIE KLEINE KÜCHENFIBEL

Tipps, Tricks, Pflege

Küchengilde®

DER KLUB
DER GUTEN
KÜCHEN



Herzlichen Glückwunsch zur neuen Küche!

Eine Küche ist eine Küche, ist eine Küche. Eben nicht. Verschiedene Materialien und Eigenschaften machen auch bei modernen Küchen manchmal den entscheidenden Unterschied. Und weil Ihre neue Einbauküche das am meisten strapazierte Möbelstück in Ihrem Haus ist, ist es gut zu wissen, wie Sie optimal damit umgehen und es pflegen, damit Sie viele Jahre Ihre helle Freude an Ihrer Küche haben. Die vielen wertvollen Tipps in dieser Broschüre helfen Ihnen dabei.

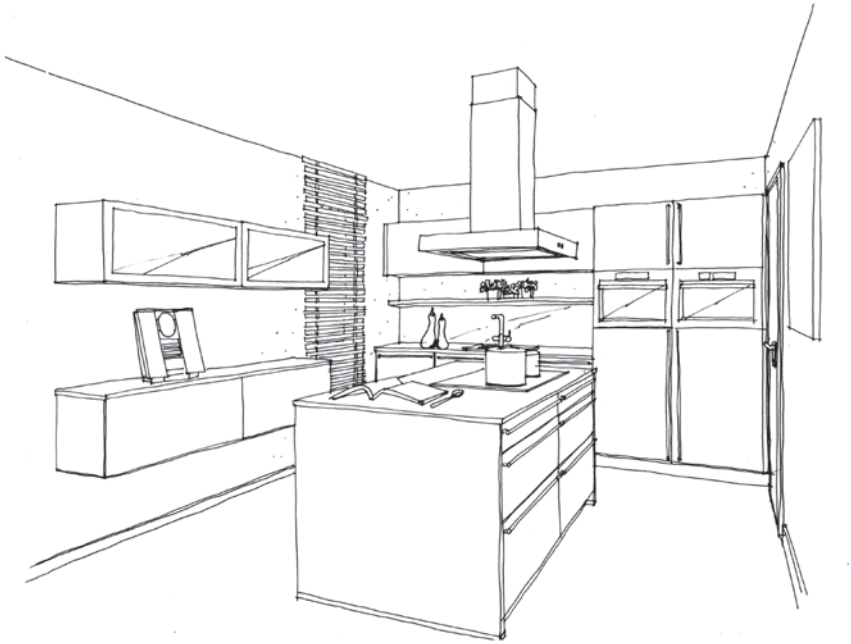
Es kann passieren, dass das eine oder andere Türscharnier oder ein Schubkasten aufgrund starker Beladung, Temperaturschwankungen und ständiger Beanspruchung mal nachjustiert werden muss. Nehmen Sie dann einfach diese Broschüre zur Hand, denn mit den entsprechenden Tipps auf Seite 16 können Sie die notwendigen Einstellarbeiten ganz einfach und schnell selbst erledigen. Und falls Ihnen das wider Erwarten doch nicht gelingt, sind wir natürlich zum günstigen Service-Preis gern für Sie da.

Übrigens: So, wie Sie mit Ihrem Auto regelmäßig zur Inspektion fahren, kann auch eine rechtzeitige Kücheninspektion die Qualität, Lebensdauer und vor allem die Freude bei der täglichen Küchenarbeit deutlich erhöhen. Und da die Stundenlöhne unserer Monteure nur ca. 50% der Stundenlöhne von Kfz-Mechanikern betragen, kostet das auch nicht die Welt! Fragen Sie uns einfach.

Wichtig: Lesen Sie die jeweiligen Bedienungsanleitungen sorgfältig durch!

Inhalt

1. Funktionen und Nutzung der Küche 4
2. Die wichtigsten Tipps zuerst 5
3. Pflegetipps Küche 6
4. Küchengeräte 7
5. Materialpflege 10
6. Detailinformationen 13
7. Zum Selbermachen 16
8. Zusammenfassung und rechtliche Hinweise . . . 18



Heute ist keine Küche mehr von gestern.

Die gesamte Optik der modernen Einbauküche hat sich im Laufe der Jahre stark verändert. Wo früher Einzelteile, wie Herd, Buffet oder Spülstein zum Einsatz kamen, hat heute längst die Einbauküche „aus einem Guss“ Einzug gehalten. Funktional und ergonomisch platzierte Arbeitsflächen, Geräte und Stauräume machen sämtliche Küchenaktivitäten heute praktisch und effizient.

Daneben wird inzwischen besonders großen Wert auf ein schönes Küchenambiente gelegt, besonders, wenn es in den Wohnraum integriert ist. So wurde die Küche im Laufe der vergangenen Jahrzehnte immer mehr zum Mittelpunkt des täglichen Lebens.

In einer modernen Küche werden zunehmend Materialien verwendet, die früher vor allem im Wohnbereich genutzt wurden. Um den erhöhten Anforderungen der Küche gerecht zu werden, werden diese Materialien zwar kontinuierlich verbessert, dennoch benötigen sie eine besondere Pflege. Auch dazu finden Sie zahlreiche Tipps auf den folgenden Seiten.

So bleibt Ihre Küche einfach länger schön!

Grundsätzlich sollten Sie bitte unbedingt die Produktinformationen des jeweiligen Herstellers aufmerksam lesen und griffbereit aufbewahren.

In der Küche geht es rund! Da entstehen beim Kochen und Zubereiten Feuchtigkeit, Wasserdampf und hohe Temperaturen. Zudem verursachen manche Lebensmittel starke Flecken.

Zwar sind die meisten Möbelmaterialien sehr resistent gegen hohe Beanspruchung, dennoch sind der Belastbarkeit aufgrund spezifischer Eigenschaften der Werkstoffe Grenzen gesetzt. Die folgenden, wichtigsten Tipps sollten Sie befolgen, damit Ihre Küche lange der schöne Mittelpunkt Ihres Zuhauses bleibt.

1. Damit sich warme Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen, sollte Ihre Küche wohl temperiert sein! Denn die meisten Küchenmöbel sind aus Holzwerkstoffen, die sensibel auf Feuchtigkeit reagieren. Nutzen Sie deshalb beim Kochen unbedingt immer Ihre Dunstabzugshaube. Welche Leistungsstufen für welche räumlichen Gegebenheiten ideal sind, steht in der Bedienungsanleitung Ihrer Dunstabzugshaube.
2. Sorgen Sie für ausreichende Be- und Entlüftung beim Kochen. Schalten Sie Ihre Dunstabzugshaube gleich zu Beginn des Kochvorgangs ein und lassen Sie die Haube auch nach dem Kochen noch einige Zeit in Betrieb. Eventuellen Dampfbeschlag an den umliegenden Küchenschränken reiben Sie am besten gleich nach dem Kochen trocken.
3. Überschwappendes Wasser, ganz gleich wo in der Küche, sollten Sie immer sofort trocken wischen – auch wenn man es nicht gleich sieht, wie z. B. verschüttetes Wasser unter der Kaffeemaschine! Besonders wichtig ist das vor allem dort, wo Arbeitsplatten aneinander stoßen oder bei Übergängen, z. B. zur Rückwandverkleidung. Sonst besteht die Gefahr des Aufquellens.
4. Heiße Töpfe dürfen nie direkt auf der Arbeitsplatte oder auf anderen Möbelteilen abgestellt werden.
5. Wasserkocher, Kaffeemaschine oder Toaster sollten Sie besser nicht unter Hängeschränken platzieren. Denn der Dampf schädigt durch die erhöhte Temperatur auf Dauer Ihre Möbel. Deshalb: Dampfbeschlag immer sofort abwischen. Auch hier beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung des Geräteherstellers.
6. Schneiden Sie nie direkt auf Ihrer Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie immer ein Schneidebrett. Kratzer hinterlassen kann z. B. auch Steingutgeschirr, da es an der Unterseite einen nicht glasierten Rand hat.

Gönnen Sie Ihrer Küche die beste Pflege.

Bitte beachten Sie auch in Sachen Pflege die Produktinformationen und Anleitungen der jeweiligen Hersteller, die aufgrund unterschiedlicher Materialeigenschaften von den nachfolgenden Tipps abweichen können.

In jedem Fall führt die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche zu einer Werterhaltung und einer weitaus längeren Lebensdauer. Zudem bleibt der einwandfreie hygienische Zustand Ihrer Küche erhalten.

1. Verwenden Sie zum Reinigen Ihrer Küchenmöbel auf keinen Fall Lösungsmittel, Stahlwolle, Scheuerpulver oder Topfkratzer. Diese scharfen Mittel können Oberflächen in einem Maß zerstören, dass eine Reparatur nicht mehr möglich ist. Verwenden Sie ausschließlich wasserlösliche, milde Haushaltsreiniger (z. B. Neutralseife), die in den Produktinformationen des Herstellers ausdrücklich für Küchenmöbel empfohlen werden.
2. Nutzen Sie zum Reinigen ein nicht fusselndes, weiches Tuch oder ein Leder. Auch Microfaser-Tücher verwenden Sie besser nur dann, wenn Sie von Ihrem Küchen-Hersteller freigegeben wurden. Setzen Sie immer nur wirklich saubere Tücher oder Lappen ein.
3. Jegliche Verschmutzungen bitte möglichst schnell entfernen. Noch frische Flecken lassen sich deutlich einfacher und meist auch vollständig beseitigen. Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocken reiben.
4. Verwenden Sie nie den selben Lappen zur Reinigung der Arbeitsfläche und Ihrer Küchenfronten. Schmutz oder feine Sandkörner im Lappen, z. B. vom Salatwaschen, können unschöne Kratzer auf glänzenden Fronten hinterlassen.
5. In Ihrer Küche benutzen Sie bitte niemals einen Wasserschlauch oder einen Dampfreiniger.

Vom guten Umgang mit Ihren Küchengeräten.

Lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Einbaugeräte sorgfältig die Bedienungsanleitungen, die meist auch Auskunft über die zu verwendenden Reinigungsmittel geben.

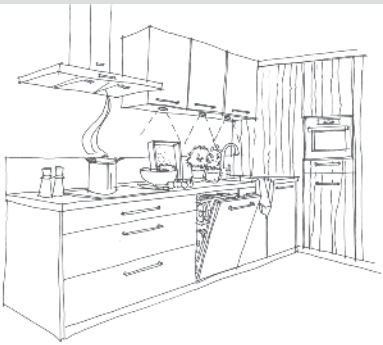
Darüberhinaus gibt es einige wichtige und allgemein gültige Tipps, damit Ihre Elektrogeräte möglichst lange mit der Lebensdauer Ihrer Küche mithalten können. Zudem empfehlen wir Ihnen – ähnlich wie beim Auto – alle paar Jahre eine Kücheninspektion, durch die Qualität und Lebensdauer beim täglichen Umgang mit der Küche verbessert werden.

Dunstabzug

1. Schalten Sie die Dunstabzugshaube immer beim Kochen ein, da Ihre Hängeschränke neben dem Abzug sonst langfristig in Mitleidenschaft gezogen werden.
2. Reinigen Sie den Metallfettfilter je nach Koch-Häufigkeit und Fettgehalt Ihres Essens alle zwei bis vier Wochen im Geschirrspüler oder mit Spülmittel-Lauge. Stellen Sie die Temperatur auf 70° und verwenden Sie KEIN Reinigungsmittel, da dies den Metallfettfilter angreifen kann. Legen Sie die Filter in den Geschirrspüler, damit das Fett besser herauslaufen kann.
3. Bei Dunstabzugshauben mit Umluftbetrieb reinigen Sie den Aktivkohlefilter alle sechs bis 12 Monate, je nachdem, wie oft der Abzug zum Einsatz kommt. Ist der Aktivkohlefilter nicht auswaschbar, ersetzen Sie diesen bitte regelmäßig.

Geschirrspüler

1. Nutzen Sie Multitabs nur, wenn diese für Ihr Modell empfohlen werden und nehmen Sie die entsprechende Einstellung für Multitabs am Geschirrspüler vor.
2. Das eingestellte Spülprogramm immer bis zum Ende laufen lassen. Frühzeitiges Öffnen kann durch den heißen Wasserdampf die Arbeitsfläche schädigen.
3. Warten Sie nach dem Geschirrspülgang ca. 20 Min., bis Sie die Maschine öffnen, damit der Dampf im Geschirrspüler kondensieren kann. Und falls Sie doch mal schnell etwas brauchen: Tür vollständig öffnen und den Geschirrspüler nach Entnahme des Gegenstandes sofort wieder richtig verschließen – die Türe nicht nur anlehnen, sonst verschlechtern Sie damit das Spülergebnis und es bleiben z. B. Flecken auf Gläsern zurück.



Backofen und Kochfeld

1. Die Selbstreinigungsfunktion beim Backofen rechtzeitig in Betrieb nehmen, damit ein ordentliches Ergebnis erzielt wird. Oft dauert das Programm ein bis zwei Stunden.
2. Backöfen ohne Selbstreinigungsfunktion lassen sich gut mit normalem Spülmittel reinigen, solange sie noch warm sind und die Verschmutzung noch nicht eingebrannt ist. Bei hartnäckiger Verschmutzung nutzen Sie am besten einen speziellen Backofenreiniger. Bitte beachten Sie auch hier die Herstellerangaben!
3. Überprüfen Sie Ihren Backofen ab und zu auf seine Dichtigkeit. Berühren Sie dazu die Seitenkante der Backofentür mit der Fingerkuppe. Wenn man sie anfassen kann, liegt die Temperatur unter ca. 70° C und die Wärmeabgabe ist in Ordnung. Ansonsten lassen Sie den Backofen durch Ihren Kundendienst prüfen.
4. Hat Ihr Ceran-Kochfeld einen Sprung im Glas, sollten Sie es auf keinen Fall weiterbenutzen, sondern umgehend den Kundendienst bzw. Ihren Händler benachrichtigen.

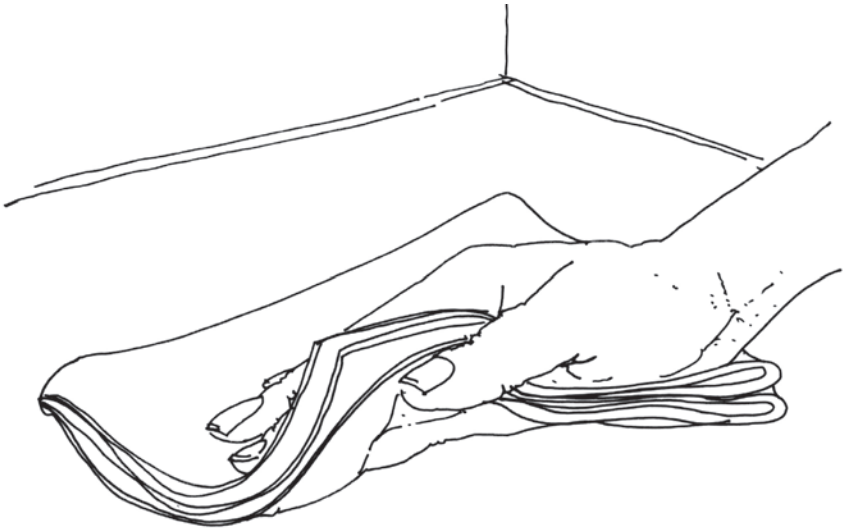
Kühlschrank und Gefrierelement

1. Reinigen Sie Ihren Kühlschrank aus hygienischen Gründen alle sechs Monate gründlich. Schalten Sie ihn dazu aus, lassen Sie ihn abtauen und entnehmen Sie alle Körbe, Fächer und Trennwände. Zur optimalen Reinigung empfehlen wir ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Bitte beachten sie die Herstellerangaben.
2. Prüfen Sie regelmäßig den Kondenswasser-Ablauf in Ihrem Kühlschrank, damit es nicht zur Verstopfung kommt und damit eventuell überlaufendes Kondenswasser Ihre Möbel nicht schädigen kann. Ein Ablauf-Pikser wird in der Regel mitgeliefert, meistens steckt dieser im Ablaufloch. Bitte den Pikser vor Inbetriebnahme entfernen und aufbewahren.
3. Den Gefrierschrank, sofern nicht selbstabtauend, regelmäßig abtauen. Schon eine dünne Eisschicht erhöht den Stromverbrauch erheblich.

Mikrowelle

Bei Schränken, in denen hinter einer Lifttür eine Standmikrowelle betrieben wird, die Lifttür während der Nutzung der Mikrowelle immer offen lassen, damit die Wärme entweichen kann.

Materialien in der Küche und ihre gute Pflege.



Holz lackiert

Alle lackierten Holzoberflächen am besten mit einem milden, fettlösenden Haushaltsreiniger, wenig warmem Wasser und einem weichen Tuch gereinigt. Trocknen Sie die Oberflächen anschließend in Strukturrichtung sorgfältig ab. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie Haushaltsreiniger oder auch Glasreiniger unverdünnt. Prüfen Sie vorsichtshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger der Oberfläche schadet. Nicht geeignet für lackiertes Holz sind Möbelpolituren oder ähnliche Pflegemittel, da sie Fette und Lösungsmittel enthalten und deshalb oft einen Film hinterlassen, der die gleichmäßige Oberflächenoptik verändert.

Holz gewachst oder geölt

Massivholz-Arbeitsplatten sind vom Hersteller mit einem speziellen Öl oder Wachs behandelt. Dennoch bleiben sie empfindlich gegen Flecken, z. B. von farbintensivem Obst oder Gemüse (Paprika, Rote Beete etc.).

Entfernen Sie Flecken möglichst sofort mit einem milden Haushaltsreiniger und nutzen Sie zusätzlich bei Bedarf eine Handbürste. Trocknen Sie die Arbeitsplatte anschließend sorgfältig ab und behandeln Sie die Arbeitsplatte erneut mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel. Es empfiehlt sich, dieses Pflegemittel hin und wieder aufzutragen, denn die Arbeitsplatte aus Holz passt sich der Luftfeuchtigkeit im Raum an. Sehr trockene Luft trocknet auch das Holz der Arbeitsplatte aus.

Vermeiden Sie unbedingt stehendes Wasser auf der Arbeitsplatte, das dazu führen kann, dass sich die Platte verzieht und die Oberfläche rau wird.

Kunststoffoberflächen (Korpus, Fronten und Arbeitsplatte)

Aufgrund unterschiedlicher Kunststoffoberflächen beachten Sie bitte auch hier die Hersteller-Informationen. In der Regel werden Kunststoffoberflächen mit einem weichen Tuch, mildem Haushaltsreiniger und anschließend mit klarem Wasser feucht abgewischt und dann trocken gerieben. Bei besonders hartnäckigen Flecken verwenden Sie den Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch Glasreiniger. Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang sämtlicher Möbelkanten und -fugen.

Mineralstoff-Arbeitsplatten

Viele Hersteller verwenden unterschiedliche Materialien. Bitte beachten Sie die individuellen Produktinformationen und Pflegeanleitungen. Alle handelsüblichen Flüssigkeiten, sowie alle Fette und Öle sollten Sie sofort entfernen, damit keine bleibenden Flecken entstehen.

„Samtmatte“ Oberflächen

Küchenmöbel-Oberflächen mit Samteffekt erzielt man durch eine besondere Porosität der Oberflächen, was sie leider auch sehr empfindlich macht, z. B. gegen stark färbende Flüssigkeiten, wie Johannisbeer- oder Kirschsaft, Ketchup oder Rotwein, aber auch gegen Fette. Hier sollten Sie besonders auf umgehende Reinigung achten, denn eingetrocknete Flecken können meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Bitte keinesfalls aggressivere Mittel oder Scheuerpulver verwenden, da diese die Oberfläche aufpolieren und ein sichtbarer Glanzfleck entsteht.

Naturstein-Arbeitsplatten

Verwendet werden verschiedene Materialien, beachten Sie auf jeden Fall die individuellen Produktinformationen und Pflegeanleitungen Ihres Herstellers. Öl, Fett und sämtliche Flüssigkeiten sollten umgehend entfernt werden, damit keine bleibenden Flecken entstehen. Alle zwei Jahre sollten Natursteinplatten mit dem vom Hersteller empfohlenen Mittel imprägniert werden.

Hochglanzoberflächen

Auch für Hochglanzoberflächen werden unterschiedliche Materialien verwendet. Beachten Sie die Produktinformationen Ihres Herstellers. Hochglanzoberflächen reinigen Sie bitte nur mit einem sauberen, feuchten und weichen Leder- oder Baumwolltuch, denn schon kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen feine, unschöne Kratzer. Bei hartnäckigen Verschmutzungen nutzen Sie ausnahmsweise einen milden, nichtscheuernden Haushaltsreiniger. Danach mit einem feuchten Tuch abwischen und trockenreiben. Achtung: Mikrofasertücher sind für lackierte Hochglanzflächen ungeeignet.

Glasflächen

Klarglas reinigen Sie mit haushaltsüblichem Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel und mit Schwamm oder Lappen. Vermeiden Sie das Scheuern, Kratzen und Schneiden auf

Glas. Satinierte Glasoberflächen dürfen nicht mit silikon- und säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden. Auch fetthaltige und ölhaltige Substanzen hinterlassen bei satinierten Oberflächen unschöne Flecken, die nur mit Glasreiniger zu entfernen sind.

Glaskeramik-Kochfelder

Nicht festgebrannte Verschmutzungen können Sie einfach mit einem nassen Tuch beseitigen. Kalk- und Wasserflecken oder der Metallabrieb von Topfböden lässt sich mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramik-Reiniger entfernen. Festgebrannte Verschmutzungen am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernen. Achtung: Zucker oder zuckerhaltige Zutaten müssen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen

Hier empfehlen wir zur Reinigung handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernden Haushaltsreiniger. Kalkflecken lassen sich mit Essig oder Entkalkungsmittel entfernen und bei hartnäckigen Verschmutzungen hilft Spülmaschinenreiniger, den Sie aber NUR für Kunststoffspülen verwenden, andere Kunststoffteile können beschädigt werden.

Edelstahl

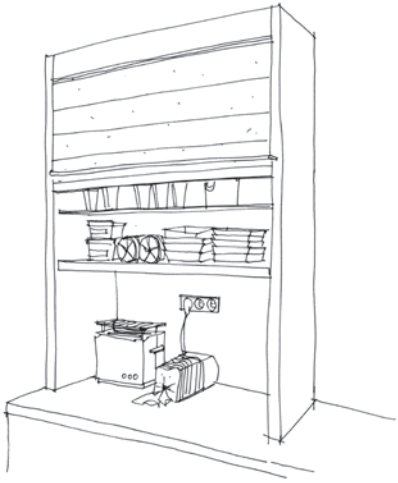
Handelsübliches Spülmittel eignet sich gut zur Pflege von Edelstahl. Wasserflecken und hartnäckige Verschmutzungen lassen sich leicht mit einem speziellen Edelstahlpflegemittel entfernen. Bei Flugrostflecken hilft 10%-ige Zitronensäure oder ein handelsüblicher Metallpolish-Reiniger. Spezielle Reinigungs- und Pflegemittel für polierte und auch für gebürstete Edelstahloberflächen erhalten Sie beim Hersteller.

Emaille

Emaille-Oberflächen lassen sich mit handelsüblichem Spülmittel einfach reinigen.

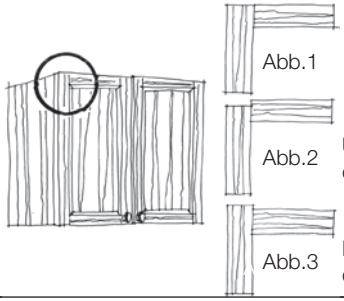
Aluminium

Im Normalfall reicht die Reinigung mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Wasserflecken lassen sich vermeiden, indem Sie die Aluminiumoberfläche gründlich trocknen. Bei gröberen Verschmutzungen nutzen Sie am besten Geschirrspülmittel, Glasreiniger oder ein Alu-Pflegemittel. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder alkalische Reinigungsmittel!



Für alle, die es noch genauer wissen wollen: Ein kleines Materialkompendium.

Massivholz bzw. Holzwerkstoffe

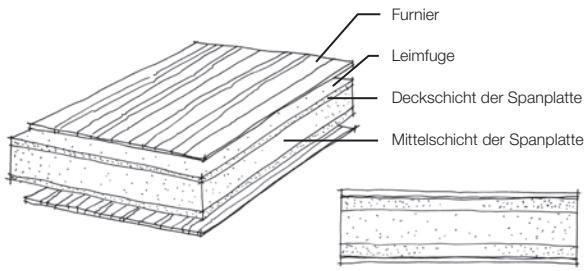


Quellung und Schwindung bei Massivholz Beispiel Rahmentüre

Abb.1 normale
Abb.2 hohe
Abb.3 niedrige Luftfeuchtigkeit

Alle Holzwerkstoffe sind lebendig und reagieren deshalb besonders auf Luftfeuchtigkeit. Man sagt auch „Holz arbeitet“. In der modernen Küchenherstellung werden die Holzoberflächen speziell behandelt, um diese materialspezifischen Eigenschaften zu verlangsamen – allerdings kann man sie nicht vollständig verhindern. Optimal ist deshalb eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 40% und 65 % in Ihrer Küche und im gesamten Wohnraum, da auch Sie sich bei diesen Werten allgemein am wohlsten fühlen. Kurzzeitige Unter- oder Überschreitungen von ca. 2-3 Tagen schaden natürlich nicht. Holz ist ein reines Naturprodukt und unterliegt, bedingt durch unterschiedliche Wuchsregionen, oft geringen Schwankungen in Struktur und Farbe. Für Massivholz-Freunde ist das jedoch ein Qualitätsmerkmal.

Furnier



Furnierte Spanplatte

Furnier ist bis zu 8 mm dünn geschnittenes Massivholz. Es wird auf Holzwerkstoffe aufgeleimt und bietet eine ähnliche Optik wie Massivholz. Es reduziert die Empfindlichkeit gegenüber Luftfeuchtigkeitsschwankungen.

Holzwerkstoffe (Spanplatte, MDF und HDF)

Dieser Sammelbegriff steht für Plattenmaterial aus Furnieren, Holzspänen oder Holzfasern. Spanplatten werden unter hohem Druck und mit Temperaturen von ca. 100°C aus beleimten Holzspänen hergestellt. Die Mittellage aus groben Spänen wird dabei zwischen die Decklagen aus feinen Spänen gepresst. Dieser „Beplankungseffekt“ gewährleistet die Formstabilität der Platte. Spanplatten werden immer beidseitig mit Kunststoffen oder Furnieren beschichtet.

Die MDF–Platte (MDF = mitteldichte Faserplatte) sowie die HDF-Platte (HDF = hochdichte Faserplatte) werden ähnlich hergestellt. Dabei werden jedoch feine Holzfasern verwendet, was zum höheren Gewicht der Platten führt. Durch die nahezu geschlossenen Poren der Oberfläche von MDF- und HDF-Platten, eignen sich diese bestens als Trägermaterial von farbig lackieren Fronten oder Folienfronten.

Kunststoffe

Kunststoffe werden meist als Fronten- und Korpus-Oberflächen genutzt. Unterschieden werden dabei duroplastische und thermoplastische Kunststoffe. Duroplastischer Kunststoff aus Melaminharz ist vielfältig einsetzbar und kann unifarbig sein oder beliebig mit Dekoren bedruckt werden. Seine glatte und geschlossene Oberfläche machen diesen Kunststoff besonders reinigungsfreundlich. Für Arbeitsplatten werden besonders robuste Schichtstoffe auf Melaminharzbasis verwendet. Thermoplastischer Kunststoff wird für Fronten und für nahtlose Flächenprofile eingesetzt.

Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Metalle in der Küche – meist Edelstahl oder Aluminium – dienen der optischen Aufwertung oder sie sind technisch bedingt, wenn sie bei Spülen, Arbeitsplatten, Nischenauskleidungen, Griffen, Sockeln oder Elektrogeräten zum Einsatz kommen.

Lacke

Umweltverträgliche Lacksysteme, als Klarlack oder Farblack von hochglänzend bis matt oder als Strukturlack, schützen die Möbeloberfläche. Metallische Beschlagteile werden auch pulverbeschichtet. Dabei wird trockenes Lackpulver auf dem Träger eingebrannt.

Öle und Wachse

Bei Massivholz erzielt man mit Ölen und/oder Wachsen eine besondere Oberfläche, bei der die natürliche Holzstruktur hervorgehoben wird. Ohne extra Schutzschicht sind diese Oberflächen allerdings besonders fleckenempfindlich.

Naturstein und Mineralstoffplatten

Für Arbeitsplatten aus Naturstein wird meist Granit verwendet, ein Tiefengestein, das sich durch seine besondere Härte auszeichnet. Jeder Stein ein natürliches Einzelstück, das sich in Farbe und Struktur unterscheiden kann. Von Natur aus haben Granit-Oberflächen feinste Fugen, die Flüssigkeiten aufnehmen können. Durch eine Imprägnierung, z. B. mit Silikon, wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, jedoch nicht verhindert. Alle zwei Jahre sollten Granitplatten mit dem vom Hersteller empfohlenen Mittel imprägniert werden.

Mineralstoffplatten bestehen aus Natursteinpartikeln gebunden mit synthetischen Harzen. Die Eigenschaften bestimmt im Wesentlichen das verwendete Harz.

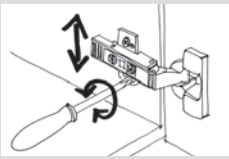
Wie Sie Kleinigkeiten schnell selbst erledigen.

Auch wenn Ihre neue Küche von Profis eingebaut wurde, kann es nach einer gewissen Zeit und hoher Beanspruchung vorkommen, dass die Schranktüren etwas schief hängen und sich deshalb nicht optimal schließen lassen. Das Ausrichten der Schranktüren ist ganz einfach. Alles, was Sie dazu brauchen, ist ein Schraubenzieher, ein bisschen Geduld und eine Prise Fingerspitzengefühl.

Schranktüren selbst justieren

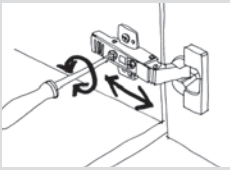
Grundsätzlich können Sie die Schranktür in drei Richtungen verschieben und so optimal positionieren. **Wichtig ist, dass die Türen zunächst möglichst gerade und parallel hängen.**

1. Die Türhöhe einstellen



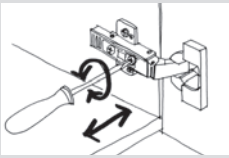
Zuerst sollten Sie die Höhenausrichtung vornehmen. Dazu **die untere und die obere Schraube des Scharniers etwas lockern**. So können Sie die Tür leicht nach unten oder oben verschieben. Wenn die Höhe stimmt, ziehen Sie die Schrauben wieder an. Manche Scharniere besitzen eine rechts unten sitzende Exzenterschraube, um die Einstellungen vorzunehmen. Dann müssen Sie die Montageschrauben nicht lösen.

2. Tür seitwärts ausrichten



Für die seitliche Ausrichtung der Schranktüren müssen Sie **die vordere Schraube des Scharniers entweder etwas lockern oder anziehen**. Beim Anziehen der Schraube entfernt sich die Tür vom Scharnier. Wird sie gelockert, bewegt sich die Tür zum Scharnier hin.

3. Tiefe einstellen

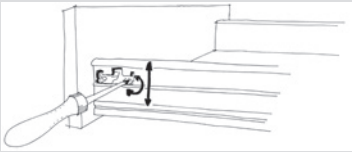


Die „Tiefe“ beschreibt den Abstand zwischen dem Schrankkorpus und der Schranktür. Dieser Abstand sollte so gering wie möglich sein und dabei das mühelose Schließen und Öffnen der Schranktür ermöglichen. **Dazu die hintere Schraube am Scharnier leicht lösen** und die Tür vom Schrank wegziehen oder in den Schrank hinein drücken. Ist die Schranktür optimal ausgerichtet, einfach die entsprechende Schraube festziehen. Im Optimalfall haben alle Schranktüren den gleichen Abstand zum Korpus.

Schubladen selbst justieren.

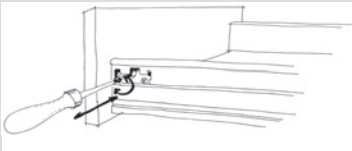
Schlecht eingestellte Schubladen in der Küche, in Schränken oder Kommoden sind ein Ärgernis. Denn wenn Schubfächer nicht sauber laufen, nicht richtig schließen oder sich verhaken, sieht das nicht nur unschön aus, es kostet auch Zeit und Nerven. Die Möglichkeiten der Justierung sind allerdings bei vielen Herstellern unterschiedlich. Es empfiehlt sich deshalb vor dem Justieren ein Blick in die Anleitung, um Zeit beim Suchen nach den richtigen Stellschrauben zu sparen. Die Einstellungs-Grundregeln für die Schubladenfronten sind jedoch bei fast allen Modellen gleich und das Justieren selbst ist denkbar einfach:

1. Die Höhe der Schubladen einstellen



Je nach Schubladenausführung befinden sich die Verstellmöglichkeiten der Schubladenhöhe vorne oder noch öfter seitlich. Das Justieren können Sie meist mit Hilfe eines Kreuzschlitzschraubenziehers vornehmen. Eine Spezialmechanik führt die Schublade mit jeder Rechtsdrehung des Schraubenziehers millimeterweise nach oben. Mit einer Linksdrehung bewegt sich die Front der Schublade nach unten.

2. Die seitliche Ausrichtung einstellen



Damit Schubladen optimal mittig ausgerichtet sind, nutzen Sie wieder die seitliche Stellschraube, um die Front mit einem Kreuzschraubenzieher mit wenigen Handgriffen nach rechts oder links zu verschieben. **Dabei müssen Sie unbedingt die Schrauben auf beiden Seiten gleichermaßen drehen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.**

3. Die Schubladenneigung einstellen

Für den Fall, dass die Front einer Schublade nicht 100%ig plan zu anderen Schrankflächen liegt, lässt sich meist auch der Neigungswinkel der Schublade ganz einfach korrigieren. **In den meisten Fällen lässt sich das mittels des Seitenbügels bewerkstelligen.** Entfernen Sie dazu die Abdeckungen der Verschraubung und kippen Sie durch einfaches Drehen nach rechts oder links die Schubladenfront. Dazu benötigen Sie in der Regel kein Spezialwerkzeug.

Zusammenfassung für Küchenkäufer.

Küchenpflege ist kein Hexenwerk. Meist reichen ein milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. Lesen Sie auf jeden Fall auch die Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehörhersteller, denn darin finden Sie weitere Informationen zur Pflege Ihrer Küche. Bei allen Verschmutzungen ist die schnelle Beseitigung der Flecken entscheidend, um lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

Diesen Tipps basieren auf Praxiserfahrungen und Laborversuchen, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen. Im Zweifelsfall prüfen Sie an einer unauffälligen Stelle, ob das Reinigungsmittel Ihrer Wahl die Oberfläche angreift. Wir erheben mit diesen Informationen keinen Anspruch auf Vollständigkeit, da neue Materialien eventuell hier noch nicht berücksichtigt werden konnten.

Rechtliche Hinweise.

Es gibt natürlich noch weitere Materialien, die in der Küche verwendet, hier aber nicht aufgeführt werden. Bitte achten Sie deshalb immer auf die individuellen Pflege- und Produkthinweise des entsprechenden Herstellers, um Fehler bei der Pflege und Nutzung zu vermeiden!

Impressum: