

Wie Sie Ihre Arbeitsplatte plegen.....

MASSIVHOLZ

Massivholz schafft die wärmste Atmosphäre in einem Raum. Schön anzusehen - weich und angenehm anzufassen. Mit der richtigen Pflege haben Sie die schönste Arbeitsplatte für viele Jahre.

WICHTIG – BEVOR SIE IHRE ARBEITSPLATTE IN BETRIEB NEHMEN:

Vor der Auslieferung wurden die Arbeitsplatten einem Ölprozess, wo sie mit Öl grundiert und poliert werden, um sicherstellen, dass das Öl so weit wie möglich in das Holz eindringt.

Wir bemühen uns, die Arbeitsplatten so pflegeleicht wie möglich zu machen. Sobald Ihre Massivholz-Arbeitsplatte fertig montiert ist, empfehlen wir Ihnen, sie vor der Benutzung mit dem mitgelieferten Pflegeöl zu ölen. Pflegeöl ist bei Ihrem Händler erhältlich.

Wenn Sie sowohl die Erstpflege als auch die laufende Ölpflege sorgfältig durchführen, wird Ihre Arbeitsplatte im Laufe der Jahre immer schöner.

Wir empfehlen, Ihre Arbeitsplatte innerhalb des ersten Monats ein paar Mal zu ölen und danach je nach Bedarf (ein paar Mal pro Jahr - oder öfter, je nach Nutzung).

Natürliches Holz verändert je nach Umgebung, in der es sich befindet, durch Schwankungen der Luftfeuchtigkeit (in der Regel jahreszeitlich bedingt), der Temperatur, des Sonnenlichts usw. seinen Charakter und seine Größe: Das Holz "arbeitet".

Holz für Arbeitsplatten wird auf etwa 8 % getrocknet, daher ist es wichtig, das Holz nicht ständig einer hohen Luftfeuchtigkeit auszusetzen. Die Luftfeuchtigkeit in der Wohnung sollte je nach Jahreszeit zwischen 40 und 60 % liegen. Bei hoher Luftfeuchtigkeit wird die Arbeitsplatte größer, bei niedriger Luftfeuchtigkeit kleiner. Die Arbeitsplatte "arbeiten" meistens in die Tiefe.

Sonnenlicht kann das Holz nachdunkeln oder aufhellen.

Kleine Risse und leichte Kratzer treten bei getrocknetem Holz auf - das gleiche gilt für Markstrahlen, auch "Spiegel" genannt. Alle sind ein natürlicher Teil des Charakters von Holz und daher nicht zu beanstanden.

- Verwenden Sie immer Untersetzer für heiße Töpfe, Backbleche und dergleichen.
- Wärmequellen wie Fritteusen, Wasserkocher, Kaffeemaschinen und Ähnliches sollten nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, sondern auf eine hitzeabweisende Unterlage. Dies schützt den Tisch vor Kontakthitze, die zu Austrocknung, Verfärbung oder schlimmstenfalls zu Rissen im Holz führen kann. Bei 80°C löst sich der Leim auf und es entstehen Schwundrisse.
- Stark färbende Lebensmittel wie Rotwein, Rote Bete, Beerensaft und Curry sollten sofort abgewischt werden, um Verfärbungen der Massivholzarbeitsplatte zu vermeiden.
- Metall in Form von Töpfen, Konservendosen usw. kann dunkle Spuren auf der Arbeitsplatte hinterlassen.
- Wir empfehlen, dass verschüttetes Wasser sofort aufgewischt wird. Das Gleiche gilt für Wasser auf Schüsseln, Bechern usw., die Sie auf den Tisch stellen. Wasserflecken, die auf Ihrer Arbeitsplatte hartnäckige Ringe/Flecken bilden, sind ein guter Indikator dafür, dass es an der Zeit ist, Ihre Arbeitsplatte zu ölen.
- Verwenden Sie niemals Messer direkt auf der Oberfläche, sondern immer ein Schneidebrett, und vermeiden Sie es, mit Steingut- oder Gusseisentöpfen und -pfannen direkt auf der Arbeitsplatte zu arbeiten, da diese die Oberfläche verkratzen können.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln für Ihre Arbeitsplatte - auch solche, die Scheuerpulver enthalten, da sie die Arbeitsplatte zerkratzen - und Salmiak, das das Holz verfärben kann.

Tägliche Reinigung:

Massivholz mit einem weichen, in sauberem, warmem Wasser ausgewrungenen Tuch abwischen. Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel, da es die Arbeitsplatte austrocknet.

Leitfaden zur Ölbehandlung:

Pflegeöl ist bei Ihrem Händler erhältlich.

- Sicherstellen, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Schleifen Sie die gesamte Platte mit einem Schleifschwamm oder einem Schleifpapier der Körnung 180 auf einem Schleifblock. Denken Sie daran, entlang der Maserung/Stäbe zu schleifen. Achten Sie darauf, nicht zu viel an einer Stelle zu schleifen, da sonst die Gefahr besteht, dass Sie die Platte aushöhlen und das farbige Öl verschwindet.
- Wischen Sie den Schleifstaub weg.
- Schütteln Sie die Ölflasche gründlich.
- Ölen Sie jeweils nur eine kleine Fläche ein, da das Öl nach 2-3 Minuten zu härten beginnt.
- Tragen Sie eine gleichmäßige Schicht Öl mit einem fusselfreien Tuch auf die Oberseite und die Kanten der Arbeitsplatte auf. Verteilen Sie das Öl weiterhin entlang der Maserung, um sicherzustellen, dass alle Dauben gleichmäßig getränkt sind.
- Wischen Sie verschüttetes Öl auf anderen Elementen als der Arbeitsplatte sofort auf.
- Wischen/Polieren Sie die Platte mit einem fusselfreien Tuch ab.
- Wiederholen Sie die Ölbehandlung nach zwei Stunden, wenn das Holz nicht gesättigt erscheint.
- Aushärtungszeit: 24 Stunden - die Platte erst danach verwenden.

DENKEN SIE DARAN, DASS ÖLTÜCHER SICH SELBST ENTZÜNDEN KÖNNEN. VERBRENNEN ODER VERNICHTEN SIE GEBRAUCHTE LAPPEN IN EINEM VERSIEGELTEN BEUTEL MIT ETWAS WASSER. ALTERNATIV KÖNNEN DIE LAPPEN IN GLÄSERN MIT DICHT SCHLIESSENDEM DECKEL AUFBEWAHRT WERDEN.

Tips von einem glücklichen Besitzer einer Massivholzplatte

- Bringen Sie Malerband an, um die Spüle, die Fugen und die Mischbatterie zu schützen, wenn Sie Ihre Arbeitsplatte ölen. Entfernen Sie das Klebeband, wenn Sie mit dem Einölen fertig sind
- Beim Einölen das Kochfeld anheben, z. B. mit kleinen Holzklötzchen Dann kann man bis zum Schnitt einölen.
- Verwenden Sie den Staubsauger, um den Schleifstaub zu entfernen.
- Verwenden Sie beim Einölen ein Paar Einweghandschuhe.
- Wo Sie die Arbeitsplatte am meisten benutzen - an Ihrem Lieblingsarbeitsplatz und rund die Spüle/Kochfeld - wird das Holz am stärksten abgenutzt und trocknet am schnellsten aus. Es ist ratsam, diese Bereiche häufiger zu ölen als den Rest der Arbeitsplatte.

PFLEGE VON SPÜLEN:

Unser Spülensortiment umfasst mehr als 200 verschiedene Modelle aus unterschiedlichen Materialien von anerkannten Lieferanten. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um Informationen über die Reinigungs- und Pflegeprodukte der Spülenlieferanten zu erhalten.

Stahlspülen:

Reinigen Sie die Spüle täglich mit einer Spülbürste und Spülmittel und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab. Anschließend mit einem hart ausgewrungenes Tuch abwischen. Dadurch wird verhindert, dass sich der im Wasser enthaltene Kalk in der Spüle ablagert.

Bei hartnäckigen Fettablagerungen o. ä. kann ein Nylonschwamm zusammen mit einem Polier- oder Allzweckreiniger verwendet werden

- NIEMALS Stahlwolle, Stahlschwämme o. ä. verwenden.

Kalkablagerungen mit einem Entkalkungsmittel entfernen. Lassen Sie es maximal 3 Minuten einwirken. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem Tuch trocken.

Wenn Rostflecken auftreten, ist es nicht die Spüle, die rostet. Es ist der äußere Rost von Gegenständen wie Dosen, Messern, Käsehobeln, gusseisernen Töpfen oder Bleichmitteln. Sie können versuchen, die Flecken mit einem feuchten Tuch und einem Allzweckreiniger zu entfernen.

Gelegentlich kann eine Edelstahlpolitur erforderlich sein, um das ursprüngliche Aussehen der Spüle wiederherzustellen.

Stahlspülen mit PVD-Beschichtung: *(farbige Stahlspülen)*

Reinigen Sie die Spüle täglich mit einer Spülbürste und Spülmittel - spülen Sie mit klarem Wasser nach. Anschließend mit einem hart ausgewrungenes Tuch abwischen. Dadurch wird verhindert, dass sich Kalk aus dem Wasser in der Spüle ablagert.

Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen direkt in die Spüle.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Chlor und andere Bleichmittel wie Cillit BANG, Abflussreiniger und Backofenreiniger.

Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder Schwämmen.

- Bleichmittelhaltige Reinigungsmittel: So schnell wie möglich abspülen/abwischen.
- Stark säurehaltige Lebensmittel (Saft, Tee, Senf, Alkohol, Mayonnaise usw.): So schnell wie möglich abspülen/abwischen.
- Säurehaltige Chemikalien: Sofort abspülen/abwischen.

Komposit-Spülbecken:

Reinigen Sie das Waschbecken täglich mit einer Spülbürste und Spülmittel - spülen Sie mit klarem Wasser nach. Anschließend mit einem hart ausgewrungenes Tuch nachwischen. Dadurch wird verhindert, dass sich der im Wasser enthaltene Kalk in der Spüle ablagert.

- Stark säurehaltige Lebensmittel (Saft, Tee, Senf, Alkohol, Mayonnaise usw.): So schnell wie möglich abspülen/abwischen.

Hartnäckige Flecken lassen sich entfernen, indem man mit der groben Seite eines Spülschwamms leicht über die Flecken schrubbt. Kalkablagerungen lassen sich mit normalem Essig, einer 7%igen Lösung in warmem Wasser, entfernen. Lassen Sie die Lösung einige Minuten im Becken einwirken und spülen Sie gründlich nach. Verfärbungen in der Spüle lassen sich entfernen, indem man heißes Wasser in die Spüle gibt und eine gewöhnliche Geschirrspültablette darin auflöst. Lassen Sie das Wasser mindestens 2 Stunden oder über Nacht einwirken und schrubben Sie es mit der groben Seite eines Spülschwamms.

Massives Messing / brüniertes Messing:

Reinigen Sie das Waschbecken täglich mit einem hart ausgewrungenes Tuch. Wenn die Spüle besonders schmutzig ist, können Sie sie mit einem weichen Schwamm und ein bisschen Spülmittel reinigen - mit klarem Wasser nachspülen und dann mit einem trockenen Tuch nachwischen

- NIEMALS säurehaltige Reinigungsmittel verwenden: Sofort nachspülen/nachwischen.
- Stark säurehaltige Lebensmittel (Saft, Tee, Senf, Alkohol, Mayonnaise usw.): So schnell wie möglich abspülen/abwischen.

Die gebräunte Oberfläche von brüniertem Messing kann verschwinden, wenn sie Säure ausgesetzt ist oder wenn Scheuermittel, Scheuerschwämme oder ähnliches verwendet wurden.

Porzellanspülen:

Reinigen Sie das Waschbecken täglich mit einem ausgewrungenen Tuch. Wenn das Waschbecken besonders schmutzig ist, können Sie es mit einem gewöhnlichen weichen Schwamm und ein bisschen Spülmittel reinigen - mit klarem Wasser nachspülen und dann mit einem trockenen Tuch nachwischen.

Entfernen Sie Kalkablagerungen mit Essig. Reiben Sie den Essig mit einem feuchten Tuch auf und spülen Sie ihn ab.

Entfernen Sie Verfärbungen mit normaler Zitronen- oder Weinsäure. Geben Sie etwas Säure auf ein feuchtes Tuch, reiben Sie den Fleck ab und spülen Sie ihn gründlich aus.

- Vermeiden Sie Scheuermittel und andere Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen würden.

Emaile-Spülen:

Wischen Sie das Waschbecken täglich mit einem ausgewrungenen Tuch ab. Wenn die Spüle besonders schmutzig ist, können Sie sie mit einem weichen Schwamm und ein bisschen Spülmittel reinigen - spülen Sie mit klarem Wasser nach, bevor Sie sie mit einem trockenen Tuch abwischen.

Entfernen Sie Kalkablagerungen mit Essig. Reiben Sie den Essig mit einem feuchten Tuch auf und spülen Sie nach.

Entfernen Sie eventuelle Verfärbungen mit einer Mischung aus gleichen Teilen Bleichmittel und Wasser. Geben Sie eine kleine Menge auf ein Tuch, reiben Sie den Fleck ab und spülen Sie gründlich nach.

- Vermeiden Sie Scheuermittel und andere Schleifmittel, die die Oberfläche verkratzen.