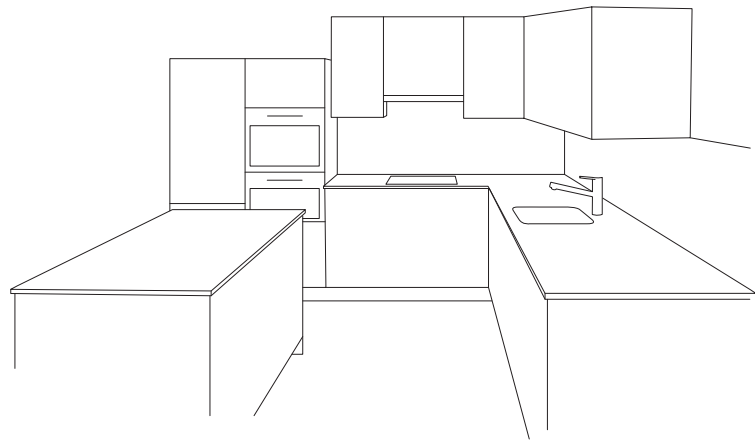


Allgemeines: Spüle, Einbaugeräte und Dampfabzug

Chromstahl-Spülen

Die Materialeigenschaften von Chromstahl sind für die Küche ausgesprochen gut geeignet, sowohl aus ästhetischen wie auch aus hygienischen Gründen. Zu Beginn erscheint Chromstahl erst spiegelnd und wird dann nach einigen Wochen einen seidmatten Glanz erhalten. Das ist normal. Der Stahl ist nicht vollständig kratzfest. Vom Gebrauch und auch vom Reinigungsprozess wird er nach und nach kleine Mikrokratzer erhalten. Das gibt dem Chromstahl nach einiger Zeit seine edle Patina. Danach werden kleine Kratzer nicht mehr auffallen. Ansonsten ist Chromstahl uneingeschränkt widerstandsfähig.

Zwei Faktoren können allerdings Chromstahl nachhaltig verändern und schädigen: Erstens können je nach Wasserhärte früher oder später Kalkflecken und Ablagerungen entstehen. Durch die poröse Kalkoberfläche setzen sich weitere Schmutzpartikel ab, was schon nach kurzer Zeit zu unschöner Fleckenbildung führt. Zweitens können Ablagerungen von kleinen Eisen- und Rostpartikeln den Eindruck entstehen lassen, dass Rostspuren entstanden sind. Die Rostpartikel stammen aber in den allermeisten Fällen aus dem Wasserleitungsnetz. Insbesondere bei Neubauten oder nach umfassenden Sanierungen können solche Eisenspäne aus den Leitungen gespült werden. Wenn sie in Verbindung mit Feuchtigkeit auf dem Chromstahl liegen bleiben, führt dies zu Rostflecken.



Am einfachsten verhindern Sie solche Flecken, indem Sie die Spüle nach jeder Benutzung kurz trockenreiben. Sollten trotzdem einmal Flecken entstanden sein, können Sie zu deren Entfernung jedes handelsübliche, für die Edelstahlpflege ausgewiesene Reinigungsmittel mit kalklösender Wirkung verwenden.

Als Hausmittel zur Reinigung von Chromstahl-Spülen haben sich diese Mittel bewährt:

- Essigwasser (20 % Essig, 80 % Wasser).
- Zitronensaft mit Kochsalz in Wasser gelöst
- Zahnpasta gegen Verkrustungen und zur Verminderung von leichten Kratzern und Rostpartikeln
- Haushalts- und Fensterreiniger sind ebenfalls gute Chromnickelstahl-Putzmittel. Wichtig: keine Scheuermittel verwenden.
- Geschirrspülpulver kann als Reiniger vorsichtig eingesetzt werden
- Rost von Eisenspänen oder ungeeignetem Küchenmaterial vermeiden
- Kein Javel-Wasser verwenden

Einbaugeräte

Lesen Sie die mitgelieferten Handbücher und Pflegeanleitungen. Bei Fragen wenden Sie sich an den jeweiligen Hersteller. Die Angaben zur Kontaktaufnahme sowie die Service-Nummern finden Sie auf unserer Website unter Service. Gerne dürfen Sie uns auch kontaktieren.

Dampfabzug

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und schalten Sie immer den Dampfabzug ein. Trotz der Verwendung von hochwertigen Materialien und gewissenhafter Verarbeitung können Hitze und Dampf bei angrenzenden Schränken, Fronten oder Kanten langfristig Schäden hervorrufen. Im schlimmsten Fall kann benachbartes Holz aufquellen oder sich verziehen. Für Benutzungsanleitung und Reinigung des Abzugs lesen Sie bitte das mitgelieferte Handbuch.