

Arbeitsflächen aus Glas

Allgemeine Hinweise

Klar, in einer Küche wird intensiv gearbeitet. Doch Achtung: Thermisch gehärtetes Glas ist zwar robust, aber nicht unzerbrechlich.

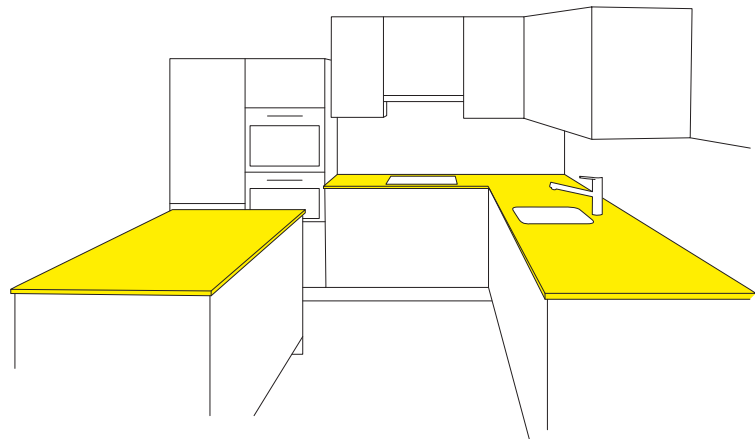
Um eine maximale Sicherheit zu gewährleisten, weisen alle unsere Glasplatten eine Kantenschräge oder Rundung auf. Vermeiden Sie trotzdem harte Schläge und Stösse. Bei Überbelastung kann das Spannungsgleichgewicht in der Scheibe zerstört werden. In der Folge kann ein spontaner Glasbruch entstehen. Manchmal geschieht dies aber auch erst nach einiger Zeit.

Auch die Kratzfestigkeit ist nicht unbegrenzt. Vor allem bei glänzenden Oberflächen sind mögliche Kratzspuren gut sichtbar. Seien Sie deshalb im täglichen Gebrauch vorsichtig.

Gehärtetes Glas ist zudem wärmebeständig. Aber wie jedes andere Material reagiert auch dieses auf Temperaturschocks. Deshalb gilt auch hier: Verwenden Sie für heisse Pfannen oder Backgut eine geeignete Unterlage.

Tägliche Reinigung

Die Reinigung von Glas kann mit einem handelsüblichen Crème-Reiniger (z.B. Cif) oder Gallstein erfolgen. Verwenden Sie dazu am besten ein Mikrofaser Tuch. Bei Reinigungsschwämmen bitte nur den für Glas geeignete Typ verwenden (blaues oder weisses Scheuer-Flies, niemals grünes). In keinem Fall dürfen scheuernde Mittel verwendet werden.



Insbesondere Kalkflecken können mit Kalkentferner oder Putzessig entfernt werden. Lassen Sie das Mittel 2-3 Minuten einwirken und waschen Sie es danach ab. Anschliessend wie oben reinigen. Um Kalkrückstände zu vermeiden, trocknen Sie die Arbeitsfläche nach der Reinigung.

Zu beachten

- Niemals einen Reinigungsschwamm mit grünem Vlies verwenden. Diese scheuern zu stark und die Glasoberfläche kann beschädigt werden.
- Normales Spülmittel hinterlässt Rückstände.
- Glasreiniger. Besitzt eine zu schwache Wirkung gegen Fett- und Kalkrückstände.