

# Pflegeanleitung für Ihre Küche



Ihre Küche soll viele Jahre Freude machen.  
Damit das gelingt, finden Sie in dieser Broschüre  
viele wertvolle Tipps und Informationen.

Ein Produkt der

# 1. Möbelfronten

## 1.1 Kunstharz

Fronten aus melaminharzbeschichteten oder belegten Spanplatten, die umweltschonend aus Resthölzern der Säge- oder Forstwirtschaft erzeugt werden. Die verwendeten Bindemittel garantieren ein äusserst formaldehydarmes Produkt.

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Reinigung mit weichem Tuch (Mikrofasertuch) und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel.
- Keine polierenden Reinigungsmittel oder harte Schwämme.
- Bei glänzenden Kunstharzfronten verwenden Sie am besten ein staubfreies, feuchtes Fensterleder, welches schonend reinigt und auch zum anschliessenden Trocknen geeignet ist.

## 1.2 Kunstharz glanz

Die hochwertige Front mit einer glänzenden, pflegefreundlichen Oberfläche. Die glänzende Oberfläche ist aber kratzempfindlicher.

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Fronten mit einem feuchten, weichen Baumwolltuch reinigen.
- Eine leichte 1% Seifenlösung (z.B. 1 Liter Wasser mit 1 cl Seifenlösung gemischt).
- Mikrofasertücher und scheuernde oder lösungsmittelhaltige Produkte müssen vermieden werden.

## 1.3 Kunstharz Supermatt Fenix

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Tägliche Pflege und übliche Flecken am besten mit einem feuchten, nicht abrasiven Tuch reinigen.
- Für hartnäckige Flecken und Mikrokratzer finden Sie im Internet unter «Pflegeanleitung Formex Fenix» eine detaillierte Beschreibung.

QR-Code scannen und  
direkt auf die Pflegeanleitung  
Formex Fenix gelangen.



## 1.4 Pulverbeschichtete Oberflächen

- Tägliche Reinigung mit angefeuchtetem Stoff- oder Ledertuch
- Bei stärkerer Verschmutzung mit einem verdünntem Neutralreiniger (bis pH-Wert 9) arbeiten.
- Nach dem Reinigen immer mit klarem Wasser nachwischen und einem trockenen Tuch nachtrocknen.
- Die Oberflächen nie mit starkem Druck reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Nie Lösungsmittel wie Alkohol oder Pinselreiniger verwenden.

## 1.5 Linoleum

Linoleum ist eine Spezialität unter den Holzwerkstoffen. Linoleum ist kein Kunststoff, sondern biologisch abbaubar und auch am Ende seiner langen Lebensdauer ökologisch unbedenklich.

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Baumwolltuch.
- Eine kleine Menge (1 % Seifenlösung/z.B. 1 Liter Wasser mit 1 cl Seifenlösung) zugeben oder einen milden neutralen Allzweckreiniger verwenden.

## 1.6 Lackiert

Es werden umweltverträgliche Lacksysteme verwendet. Diese schützen die Möbelloberfläche. Sie werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend oder als Strukturlack verarbeitet.

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Reinigung der Fronten sollte grundsätzlich nur mit weichen, sauberen, nicht flusenden und scheuernden Tüchern erfolgen.
- Für die Entfernung von anhaftendem Staub und leichten Verschmutzungen genügt, die Tücher mit Wasser, dem geringe Mengen handelsüblicher Reinigungsmittel zugesetzt sind, anzufeuchten und damit die Oberflächen ohne starken Druck abzuwischen (kein Polieren, kein Scheuern).
- Anschliessend sollte mit einem trockenen Tuch nachgewischt werden. Prüfen Sie zur Sicherheit das Reinigungsmittel vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z.B. Innenseite)

## 1.7 Lackiert Hochglanz

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Nur mit weichem, sauberem und feuchtem Leder oder Baumwolltuch reinigen
- Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer
- In Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen ein milder nicht-scheuernder Haushaltsreiniger
- Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben
- Microfasertücher sind für lackierte Hochglanzflächen nicht geeignet.

## 1.8. Echtholz

Edle, einheimische Hölzer werden nach Farbe und Struktur sortiert eingesetzt und verarbeitet. Holz ist zeitlos, kein Modetrend kann es auf Dauer mit der Schönheit und Einmaligkeit einer Holzküche aufnehmen.

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Mit wenig warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mit nebelfeuchtem Tuch reinigen
- In Strukturrichtung sorgfältig trocknen
- Für hartnäckige Flecken Haushaltsreiniger unverdünnt oder Glasreiniger verwenden
- Prüfen Sie vorher ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift
- Möbelpolituren sind nicht geeignet, Sie enthalten Fette und Lösemittel die häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert

## 1.8. Glas

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Leichte Verschmutzungen mit weichem Tuch und Crèmereiniger oder Zitronenstein reinigen.
- Bei hartnäckigen Fett- oder Kalkflecken eignet sich ein nicht scheuernder Flecken-Radierer (Scotch-Brite 3M – weisser Schwamm).
- Kalkflecken mit Kalkentferner, Essig oder Zitronenstein (zwei bis drei Minuten einwirken) entfernen.
- Im feuchten Zustand können Oberflächen vorübergehend optische Effekte erscheinen, die nach dem Abtrocknen nicht mehr sichtbar sind.

## 2. Möbel

Möbel sind aus hochwertigen Materialien gefertigt

### **Reinigungs- und Pflegetipps**

- Schränke, Tablare und Schubladen/Auszüge mit leicht feuchtem Tuch und mildem Haushaltsreiniger putzen, anschliessend mit trockenem Tuch nachwischen
- Keine scharfen Flüssigreiniger oder scheurenden Putzmittel verwenden
- Oberflächen mit weichen Tüchern nicht Schwämme oder Mikrofasertücher verwenden
- Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang den Kanten und Fugen der Möbel
- Öffnen Sie regelmässig alle Schränke um richtig durchzulüften

### **Pflegetipps für Beschläge und Scharniere**

- Grundsätzlich brauchen die Beschläge keine oder nur sehr wenig Wartung
- Regelmässiges Nachstellen der Scharniere schützt vor einseitiger Belastung und frühzeitigen Verschleiss
- Ölen und schmieren der Scharniere ist nicht nötig

Sollten nach längerem Gebrauch und nicht optimaler Einstellung dennoch Geräusche bei der Bedienung entstehen, mit Siliconfett leicht nachfetten

## 3. Arbeitsflächen

### 3.1 Granitstein, Naturstein und Kunststein

Als Naturstein für Arbeitsplatten wird im Regelfall Granit verwendet. Granit ist ein Tiefengestein und zeichnet sich durch eine hohe Härte aus. Die Oberfläche hat von Natur aus feinste Fugen und kann Flüssigkeiten aufnehmen. Nach einer Imprägnierung mit Silikon oder ähnlichen wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Das Abstellen von heißen Pfannen kann zu Brandschäden führen. Schneidbretter und Untersetzer für Pfannen helfen mit, Oberflächen länger schön zu halten.

#### **Reinigungs- und Pflegetipps**

- Keine aggressiven oder kalklösende Reinigungsmittel benutzen (greifen die Imprägnierung an und laugen den Stein aus).
- Milde Reinigungsmittel oder ein Mikrofasertuch verwenden
- Gelegentlich die Imprägnierung erneuern (je nach Steintyp und Beanspruchung).

#### **Reinigungs- und Pflegetipps bei geflammten, gebürsteten und satinierten Steinen**

- Strukturierte Oberflächen werden identisch wie der Granit gepflegt, benötigen im Normalfall einen leicht erhöhten Reinigungsaufwand.
- Leichte Kalkflecken können mit Stahlwatte, Körnung 0 ohne Seife, mit grossen Kreisbewegungen weggebracht werden.

### 3.2 Marmor, Gneis und Kalkstein

#### **Reinigungs- und Pflegetipps**

- Oberflächen werden identisch wie der Granit gepflegt.
- Schützen Sie Marmor, Gneis und Kalkstein aber dringend vor Essig, Fruchtsaft, Alkohol, Kohlensäure usw.
- Obige Oberflächen sind nicht so kratzfest wie Granit.
- Gneis weist einen mehr oder weniger hohen Gehalt an Kalk auf und ist darum säureempfindlicher als Granit.

## 3.3 Edelstahl

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Handelsübliches Spülmittel genügt.
- Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken mit Edelstahlpflegemittel entfernen.
- Flugrostflecken bei Edelstahl mit 10% Zitronensäure oder Metallpolish reinigen.
- Für polierte als auch gebürstete Edelstahloberflächen bietet der Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

ICE-Design-Arbeitsflächen sind nahezu kratzunempfindlich und wesentlich härter als herkömmliche Edelstahlflächen. Hier genügt ein feuchtes Mikrofasertuch und Reinigungsmittel.

## 3.4 Kunstharz

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Weiches Tuch und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel
- Keine polierenden Reinigungsmittel oder harte Schwämme benutzen
- Vollkern unterscheidet sich in der Pflege nicht von Kunstharz, da diese eine 12 mm dicke Kunstharzplatte ist.

## 3.5 Mineralstoff

### Reinigungs- und Pflegetipps

- leichte Verschmutzungen mit weichem Tuch und handwarmes Wasser mit etwas Spülmittel
- hartnäckige Flecken oder Verkrustungen Schwämmchen aus Kunstfasern

## 3.6 Holz

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schmutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Jeglicher Schmutz sollte vor dem Eintrocknen entfernt werden. Arbeitsplatte besteht aus einem Holzwerkstoff, der sich der Luftfeuchtigkeit im Raum anpasst

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Mit milden Haushaltsreiniger und evtl. Handbürste reinigen, sorgfältig abtrocknen.
- Geölte Oberflächen regelmässig (einmal im Monat oder bei starker Beanspruchung häufiger) mit Holzpflegeöl behandeln.
- Vermeiden Sie stehendes Wasser; Platte kann sich verziehen oder die Oberfläche wird rau.

## 3.7 Keramik und Feinsteinzeug

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Resistent gegen üblicherweise vorkommende Säuren (Essig, Fruchtsaft, Alkohol, Kohlensäure).
- weitgehend kratzfest.
- Verschmutzung mit Wasser, neutraler Seife und sauberer Lappen
- mit feuchtem Lappen nachreiben.

## 3.8 Glas

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Reinigung mit handelsüblichen Crème-Reiniger und Mikrofasertuch.
- Keine scheuernden Mittel verwenden.
- Reinigungsschwämme mit blauem oder weissem – niemals grünes – Vlies verwenden.
- Für hartnäckige und fettige Flecken eignen sich Gallseife, Schmutzradierer oder Zitronenstein.
- Im feuchten Zustand können auf der Oberfläche von satiniertem Glas gelegentlich optische Effekte erscheinen, welche nach dem Trocknen nicht mehr sichtbar sind.

## 4. Geräte und Zubehör

### 4.1 Kochfelder und Glaskeramikkochfelder

#### Reinigungs- und Pflegetipps

- Kalte Kochfelder täglich mit feuchtem Küchenpapier oder weichem Lappen abwischen.
- Aggressive Scheuermittel und harte Schwämme schaden dem Material
- Bei hartnäckigem Schmutz Spezialreinigungsmittel verwenden, danach nass abwischen.
- Angebranntes oder Überkochtes sofort mit speziellem Glaskeramikschaaber entfernen.
- Heisse, zuckerhaltige Flüssigkeiten können sich in der Oberfläche einbrennen – sofort entfernen.
- Haushaltsreiniger und Geschirrspülmittel können blaue Verfärbungen hervorrufen- nur bei kaltem Kochfeld benutzen.
- Kalkränder von überkochtem Wasser mit Essig entfernen.

Weitere Angaben entnehmen Sie der Gebrauchsanweisung Ihres Kochfeldes.

### 4.2 Teppan Yaki

#### Reinigungs- und Pflegetipps

- Im heißen Zustand kaltes, mit Spülmittel vermisches Wasser auf die Grillfläche geben Vorsicht Dampf.
- Mit weichem Schwamm reinigen und Tuch trockenwischen.
- Scheuernde Reinigungsmittel und Scheuerschwämme vermeiden.

### 4.3 Armaturen

#### Reinigungs- und Pflegetipps

- Armatur zum Reinigen muss kalt sein (Wärme kann Oberfläche beschädigen)
- Reinigungsmittel keine Säure oder korrosiven Substanzen enthalten
- Täglich mit weichem Lappen trockenreiben
- Schmutz und Kalkflecken mit mildem Reinigungsmittel entfernen – kaltem Wasser abspülen, Lappen trockenwischen

## 4.4 Spülbecken

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Regelmässig – kurz nach Gebrauch – mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Reinigungsmittel ohne Polierzusatz anwenden.
- Danach mit weichem Lappen trocknen um Kalkflecken zu vermeiden.
- Fremdstoffe vermeiden (keine liegenbleibende Stahlwolle).
- Putzschwämme mit scheuerndem Belag meiden.

## 4.5 Dunstabzüge

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Metall-Fettfilter bei normalem Gebrauch alle zwei Monate im Geschirrspüler reinigen.
- Im Grundsatz gilt: wie öfters der Metallfilter gereinigt wird, desto weniger Fettablagerungen gibt es im Dampfabzug-Gehäuse.
- Aktivkohlefilter für den Umluftbetrieb gibt es verschiedene Produkte.

Weitere Angaben entnehmen Sie der Gebrauchsanweisung.

## 4.6 Backofen und Steamer

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Backofen- und Steamerinnenraum mit Spülmittel reinigen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen speziell ausgewiesene Backofenreiniger verwenden.

## 4.7 Kühlschränke

### Reinigungs- und Pflegetipps

- Aus hygienischen Gründen alle 6 Monate eine Generalreinigung machen.
- Schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen Sie diesen abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe
- Mildes Reinigungsmittel und weiches Tuch.
- Achten Sie auf die Herstellerangaben.

## Gut zu wissen

Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier nicht behandelt wurden.

Bitte beachten sie immer die «Produkte- und Pflegeinformation» des jeweiligen Herstellers.

### **Vermeiden Sie immer:**

- Reinigungsmittel, die Bestandteile mit Scheuerwirkung beinhalten
- Dampf-Reinigungsgeräte
- Keine Reiniger, die folgenden Stoffe beinhalten: Azeton, Chlorkohlenwasserstoff und Nitroverdünner

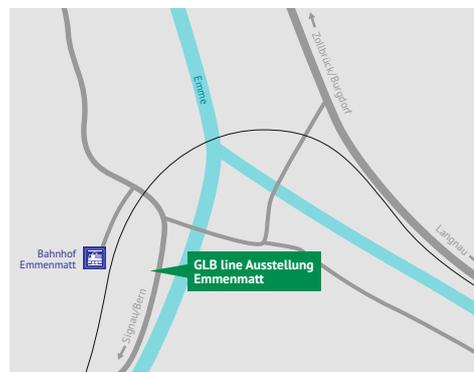
**Während des Kochens sollten Sie für eine ausreichende Belüftung sorgen. Schalten Sie den Kunstabzug immer ein,** da es sonst trotz hochwertiger Materialien langfristig Schäden (Quellschäden) bei angrenzenden Fronten und Schränken verursachen kann.

Die GLB übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus Reinigungen entstehen.

## Die richtige Adresse

Unsere Fachspezialisten haben ein offenes Ohr. Damit wir uns für Sie Zeit nehmen können, bitten wir Sie um eine Voranmeldung unter 034 408 1717.

So finden Sie uns:

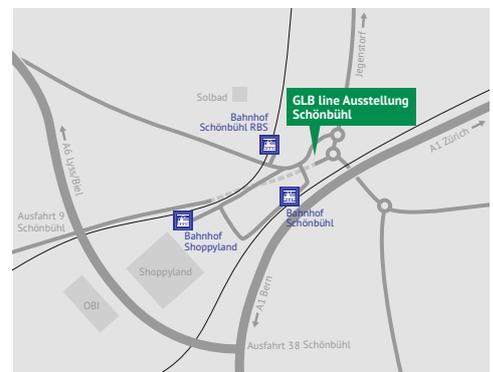


### Ausstellung Emmenmatt

GLB Emmental  
Schüpbachstrasse 26  
3543 Emmenmatt  
Telefon 034 408 1717

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag  
7.30 bis 12 Uhr  
13.30 bis 17 Uhr  
oder auf telefonische  
Voranmeldung



### Ausstellung Schönbühl

GLB  
Zentrum 30  
3322 Schönbühl  
Telefon 034 408 1717

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag  
13.30 bis 18.30 Uhr

Samstag oder ausserhalb der  
Öffnungszeiten auf telefonische  
Voranmeldung

### Küchen

GLB Emmental  
Schüpbachstrasse 26  
3543 Emmenmatt  
Telefon 034 408 1717  
glbfenster@glb.ch

glb.ch  
**glb-line.ch**