

Pflegeanleitung



Abstellflächen (Corian®)

Corian® ist das elegante, hygienische und langlebige Massivoberflächenmaterial der Firma DuPont™ für Küchenarbeitsflächen, Badezimmerwaschtische, Duschwände, Möbel und viele andere Anwendungen.

Richtiger Umgang mit Corian®

Bei der Montage haben alle Corian®-Arbeitsflächen zunächst ein mattes Oberflächen-Finish. Mit zunehmender Beanspruchung erhält Corian® jedoch eine seidig glatte Optik. Um zu gewährleisten, dass ein gleichmäßiger Glanz entsteht, verwenden Sie zur Reinigung eine milde Scheuermilch (z.B. Viss, Vif) und ein feuchtes Tuch. Reinigen Sie die gesamte Arbeitsfläche mit einem nassen Schwamm oder Tuch in kreisenden Bewegungen. Danach wischen Sie das Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch ab und trocknen die Oberfläche dann mit einem Papierküchentuch oder einem weichen Lappen. Sie werden überrascht sein, wie lange Corian® seine elegante Schönheit bewahrt.

Einfache Methode für die tägliche Reinigung

Obwohl Corian® keine Flüssigkeiten eindringen lässt, sollten vergossene Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. Verwenden Sie hierzu einfach ein feuchtes Tuch und eine milde Scheuermilch (z.B. Viss, Vif) oder einen fettlösenden Allzweckreiniger (z.B. Viss, Vif). Reinigen Sie die Oberfläche stets in kreisenden Bewegungen. Für hartnäckige Flecken befolgen Sie bitte die entsprechenden Anweisungen in dieser Anleitung.

Reinigen Sie Ihre Spüle ein- oder zweimal wöchentlich besonders gründlich.

Entfernen Sie sämtliche Fett- und Ölrückstände mit einem Reinigungsmittel oder einem Reiniger für Massivoberflächen von der Spüle. Sprühen Sie die Spüle mit einer Mischung aus flüssigem Bleichmittel (z.B. Danklorix) und Wasser im Verhältnis 3:1 ein und lassen Sie diese einige Stunden oder über Nacht, jedoch nicht länger als 16 Stunden, einwirken. Spülen Sie am Morgen die Spüle mit Wasser oder wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch sauber. Die Spüle ist mit wenig Aufwand wieder schön sauber.

Beseitigung hartnäckiger Flecken:

Versuchen Sie im Fall von hartnäckigen Verschmutzungen immer zuerst eine sanfte Reinigungsmethode. Normale Haushaltsflecken, wie zum Beispiel Essig, Kaffee, Tee, Zitronensaft, Färbemittel, Ketchup, Rotwein oder Gemüse. Versuchen Sie immer zuerst die einfachen Reinigungsmethoden, bevor Sie die Flecken mit einem Kunststoffscheuerschwamm und Reinigungsmittel oder einem ammoniakhaltigen Reiniger für Massivoberflächen behandeln. Verwenden Sie nur bei wirklich hartnäckigen Flecken wie Lilienpollen oder Safran oder bei leichten Kratzern einen Kunststoffscheuerschwamm und reiben Sie mit etwas Bleichmittel über den Fleck bzw. die Kratzer. Spülen Sie danach die Flächen mehrmals mit warmem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Um den Glanz anschließend wieder herzustellen, reiben Sie mit einem feuchten Tuch und einer milden Scheuermilch in kreisenden Bewegungen über die gesamte Oberfläche. Wenn sich Kalkablagerungen um den Abfluss oder Armaturen gebildet haben, reiben Sie mit einem Kunststoffscheuerschwamm und einem normalen Haushaltsmittel zur Entfernung von Kalkablagerungen darüber und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Spülen Sie danach die Flächen mehrmals mit warmem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Stellen Sie den Glanz wie oben beschrieben wieder her.

Worauf zu achten ist...

Hitze: Verwenden Sie immer eine Hitzeschutz-Unterlage, einen Untersetzer (mit Gummifüßen) oder eine Spülbeckenmatte, um die Oberfläche vor heißem Kochgeschirr zu schützen oder lassen Sie dieses auf dem Herd abkühlen. Stellen Sie niemals heiße Pfannen, insbesondere Gusseisenpfannen direkt auf eine Arbeitsfläche oder in eine Spüle aus Corian®. Durch eine solche Hitze einwirkung kann jede Oberfläche beschädigt werden. Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in das Spülbecken ohne gleichzeitig kaltes Wasser laufen zu lassen. Dies könnte mit der Zeit negative Auswirkungen haben. Verwenden Sie stets die richtige Pfannen-/Topfgröße für die Kochplatte und stellen Sie die Pfanne/den Topf immer in die Mitte der Kochplatte. Überstehendes Kochgeschirr kann die anliegenden Oberflächen versengen. **Kratzer:** Wie alle Materialien weist auch Corian® bei normaler täglicher Beanspruchung nach einiger Zeit leichte Abnutzungserscheinungen auf. Schneiden oder zerkleinern Sie niemals auf der Corian® Oberfläche – dadurch würde die Arbeitsfläche zerkratzt werden. Verwenden Sie immer ein Schneidbrett. Bei dunklen, stark pigmentierten Farben sind Kratzer, Staub und normale Abnutzungserscheinungen eher sichtbar als bei helleren, strukturierten Farben. **Chemikalien:** Versehentliches Verschütten von starken Chemikalien (z.B. Abbeizmittel, Pinselreiniger, Metallreiniger, Ofenreiniger, methylchloridhaltige Reiniger, säurehaltige Abflussreiniger, Nagellack auf Acetonbasis usw.) sollten sofort mit viel Seifenwasser abgespült werden, um eine Beschädigung der Arbeitsflächen zu vermeiden. Entfernen Sie Nagellack mit einem acetonefreien Nagellackentferner und spülen Sie mit reichlich Wasser nach. Ein unbemerkter oder längerer Kontakt mit Chemikalien kann zu einer Beschädigung der Oberfläche führen. Bei Aussetzung und Behandlung außerhalb der angeführten Spezifikationen wird die 10-jährige Produktgarantie nichtig. Der in diesem Fall entstandene Schaden ist auf Missbrauch zurückzuführen und wird als solcher behandelt.)

Technische Änderungen, Irrtum und Druckfehler vorbehalten!