

Arbeitsfläche Kunstharz

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Kunstharzflächen haben ausgezeichnete Eigenschaften in Bezug auf Kratz- und Stossfestigkeit. Die Flächen sind sehr pflegeleicht.

Heiße Pfannen

Stellen Sie keine heißen Pfannen direkt auf die Arbeitsfläche, auch keine Kuchenbleche direkt aus dem Backofen. Schützen Sie die Arbeitsfläche immer mit einer Unterlage.

Rüstbrett

Für das Schneiden von Lebensmitteln empfehlen wir, ein Rüstbrett zu verwenden.

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung auf **keinen Fall**:

- Schleifende und scheuernde Putzmittel und Schwämme (grüne Scotch-Schwämme)
- Poliermittel, Waschmittel, Möbelputzmittel, Bleichmittel
- Reinigungsmittel mit starken Säuren oder sauren Salzen
- Nitro- und Kunstharzverdünnungen
- Dampfreinigungsgeräte

Tägliche Reinigung oder Reinigung nach Gebrauch

Mit einem feuchten Tuch und einem saugfähigem Tuch nachtrocknen.

Reinigung bei starker Verschmutzung

Bei hartnäckiger Verschmutzung je nach Bedarf mit ein wenig Spülmittel. Die behandelte Front danach mit klarem Wasser abwaschen und mit einem saugfähigem Tuch nachtrocknen.

Ein weiterer Reinigungsgang erhöht oft die Reinigungswirkung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche, gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Ihre Rolf Schubiger Küchen AG