# KÜCHEN GÜTEFIBEL

DIE INFORMATIONS-
BROSCHÜRE FÜR IHRE NEUE
KÜCHE VON A BIS Z

# SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für eine Küche aus unserem Haus entschieden haben und möchten natürlich, dass Sie lange Freude daran haben. Aus diesem Grund haben wir in dieser kleinen Informationsbroschüre alles Wissenswerte für Sie zusammengestellt. Damit sind Sie zu allen wichtigen Themen wie die produkt- und warentypischen Eigenschaften Ihrer neuen Küche, Haltbarkeit, Lebensdauer, Pflege, Tipps für den täglichen Gebrauch, Ästhetik, rechtliche Aspekte etc. bestens informiert. Für alle weiteren Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen selbstverständlich auch persönlich jederzeit zur Verfügung und freuen uns auf Ihr Feedback!

# WAS SIE SCHON IMMER ÜBER IHRE KÜCHE WISSEN WOLLTEN...

## ALLGEMEINE HINWEISE

Die Informationen über allgemeine Produkteigenschaften, optimale Pflege und den bestimmungsgemäßen Gebrauch einer Einbauküche. Wir richten uns dabei nach dem allgemeinen Wissensstand, an den DIN Normen, der RAL-GZ 430 der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel e.V. und deren Prüfbestimmungen; außerdem orientierten wir uns an den Verbraucherinformationen der Arbeitsgemeinschaft „Die moderne Küche e. V." (AMK), die bei der industriellen Fertigung von Einbauküchenmöbeln, Zubehör und Geräten angewandt werden. Heute weiß man, auch die richtige Klimatisierung Ihrer Räume ist von großer Bedeutung: Die Wissenschaft ist sich einig und empfiehlt für ein gesundes Wohnklima eine relative Luftfeuchte von mindestens 45%. Die Raumtemperatur sollte 18° C nicht unterschreiten. Eine Luftfeuchte unter 45% oder über 60% kann Ihren Möbeln sogar schaden. Bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit neigt Massivholz zu starkem Austrocknen und infolgedessen zu Schwund. Wir empfehlen daher tägliches Lüften Ihrer Küche: Das fördert Ihre Gesundheit und schont die wertvolle Kücheneinrichtung.

Übrigens: Abweichungen bedeuten nicht immer Fehler. Zur allgemeinen Bestimmung dienen die Normen und die damit verbundenen, technisch bedingten Toleranzen. Diese Toleranzen bestimmen fertigungstechnisch unvermeidliche Abweichungen und stellen somit keinen Grund zur Reklamation dar. Maßangaben sind immer nur Näherungswerte. Das gilt auch bei Millimeterangaben in Küchenplanungen. Toleranzen beschreiben zudem die Zumutbarkeit von warentypischen Eigenschaften: Befinden sich die Abweichungen in Farbe, Maßen und Struktur innerhalb der nationalen und internationalen Norm, liegt kein Sachmangel vor. Vielmehr handelt es sich um eine „warentypische Eigenschaft". Ein Beispiel dafür sind die bei Naturhölzern unverwechselbaren, warentypischen Echtheitsmerkmale.

## Sachgemäßer Gebrauch

Bitte achten Sie darauf, Ihre neuen Möbel nur ihrem Zweck gemäß zu verwenden. Bitte lesen Sie dazu unbedingt die Gebrauchsanweisungen. Der Hersteller stellt Küchenmöbel mit größter Sorgfalt unter Beachtung aller Normen her. Diese Küchenmöbel sind für den allgemeinen Wohnbedarf geeignet. Bei Beachtung sämtlicher Hinweise und regelmäßige Pflege bzw. Wartung werden Sie viele Jahre Freude an Ihrer neuen Küche haben.

## Pflegehinweise

Im nachfolgenden Glossar von A bis Z finden Sie unter den einzelnen Stichwörtern auch allgemeine Tipps zur Pflege einer neuen Küche. Dabei sind die Anweisungen der Hersteller stets grundsätzlich und vorrangig zu beachten. Bitte fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Küchenspezialisten!

## Gewährleistung

Beim Kauf einer neuen Küche steht Ihnen selbstverständlich das gesetzliche Mängelhaftungsrecht zu. Dies betrifft Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte als unabdingbare Mindestrechte für den Fall des Vorhandenseins oder des Auftretens von Mängeln innerhalb der Gewährleistungsfrist. Als Kunde haben Sie einen Anspruch darauf, dass Ihre Küche frei von Sachmängeln ist, dass sie die vereinbarte Beschaffenheit aufweist und den anerkannten Regeln der Technik entspricht.

## Garantie

Beim Kauf einer neuen Küche steht Ihnen selbstverständlich das gesetzliche Mängelhaftungsrecht zu. Unsere vereinbarte Garantieleistung ist ein zum gesetzlichen Mängelhaftungsrecht zusätzliches, verstärkendes und ergänzendes Recht. Bei den meisten hochwertigen E-Geräte- Herstellern gewähren wir sogar eine kostenlose 5-Jahre Garantie auf Material und Funktion. Grundsätzlich haben Sie als Kunde den Anspruch darauf, dass Ihre Küche frei von Sachmängeln ist, dass sie die vereinbarte Beschaffenheit aufweist und den anerkannten Regeln der Technik entspricht.

# KÜCHENTHEMEN VON A BIS Z

## Abholware

Bitte denken Sie daran: Ab der Kasse oder der Abholrampe sind Sie Eigentümer der Ware und somit auch für diese verantwortlich. Bei etwaigen Transportschäden an selbst abgeholter Ware oder bei Montagefehlern besteht keinerlei Anspruch auf Schadenersatz. Lesen Sie daher bitte unbedingt vor Beginn der Selbstmontage die Gebrauchsanweisung und Montageanleitung genau durch. Ganz wichtig: Elektro- und Installationsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Überprüfen Sie zu Beginn Ihre komplette Bestellung auf Vollzähligkeit und mögliche Beschädigungen. Bei Produktbeschädigungen bewahren Sie die Verpackungen unbedingt auf. Bevor Sie Verpackungsmaterial entsorgen, kontrollieren Sie dieses bitte genau. Unter Umständen könnten noch Kleinteile, Beschläge, Montageanleitungen etc. darin enthalten sein.

Achten Sie beim Aufbau der Möbel immer auf Standsicherheit bzw. eine sichere Befestigung an der Wand. Prüfen Sie, v. a. bei Hängemöbeln, die Wandbeschaffenheit und das Festmauerwerk, ob es Ihren Möbeln standhält. Kontrollieren Sie auch die Belastbarkeit der Möbel selbst. Um mögliche Fehler bei der Montage zu vermeiden, fragen Sie bitte im Zweifelsfall immer uns. Denn als Ihr Küchenspezialist sind wir natürlich auch nach dem Kauf immer für Sie da.

## Acryl

Dieser Kunststoff mit hoher Dichte ist extrem lichtbeständig, äußerst stoßfest, thermisch verformbar und dazu beständig gegen alle haushaltsüblichen Chemikalien. Küchenmöbelfronten aus Acryl begeistern zudem durch ihre Hochglanzoptik.

P F L E G E : Reinigen Sie Acryl bitte niemals mit Mikrofasertüchern und beachten Sie stets die besonderen Erst-Pflegeanweisungen des Herstellers für Acrylfronten. Benutzen Sie dazu nur die von ihm empfohlenen Mittel. Für weitere Fragen steht Ihr Küchenspezialist gerne zur Verfügung.

## Allergien

Eine Garantie für antiallergische Küchen oder Möbel gibt es leider nicht. Um potenziellen allergischen Reaktionen vorzubeugen, leiht Ihnen Ihr Fachhändler gerne Materialproben von entsprechenden Küchenmöbeln. Anhand derer können Sie dann in Ruhe etwaige Reaktionen zu Hause testen. Riechen Sie dazu bitte an den Proben und machen Sie einen Hautkontakttest. Im Zweifelsfall empfehlen wir Allergikern, die Möbelmuster einem Arzt vorzulegen. Achten Sie beim Kauf außerdem besonders auf Qualität und offizielle Gütezeichen wie z. B. „Goldenes M“ oder „Blauer Engel“. So können Sie sicher sein, dass Ihre neue Küche die vorgeschriebenen Kriterien an Schadstoffbegrenzung und Qualität auch hundertprozentig erfüllt.Fragen Sie auch Ihren Küchenspezialisten gezielt nach lösungsmittelarmen Wasserlacken und Kunststoffoberflächen wie Laminat, Acryl oder Melamin. Hierbei handelt es sich um weitgehend ausgehärtete Duroplaste mit minimalem Weichmacheranteil.

## Aluminium

Siehe: Edelstahl

P F L E G E : Oberflächen aus Aluminium pflegen Sie am besten mit einem weichen, kratzfreien Tuch. Bitte vermeiden Sie alkalische oder säurehaltige Mittel. Wenn Sie sich bezüglich der Oberflächen Ihrer Geräte nicht sicher sind, fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Arbeitsplatten allgemein

Die Auswahl und die Qualitätsunterschiede bei Küchenarbeitsplatten sind heute sehr vielfältig. Wir empfehlen Ihnen deshalb eine individuelle Beratung, die ganz auf die persönlichen Anforderungen ausgelegt ist. Ausführungen in Edelstahl, Glas, Granit, Holz, Keramik, Kunststoff und Marmor bis zu Mosaik, Naturstein, Schiefer und vielen weiteren Materialien stehen zur Auswahl. Beachten Sie zu Nutzungs- und Pflegeeigenschaften bitte immer die jeweiligen Herstellerangaben. Heiße Töpfe oder Pfannen sollten Sie niemals direkt auf die Arbeitsplatten stellen. An den Fugen der Arbeitsplattenverbindungen an den Stoßkanten, der Kochmulde, am Spülenausschnitt und am Wandabschlussprofil darf sich keine länger andauernde Staunässe bilden. Entsprechende Stellen bitte immer trocken reiben, um mögliche Folgeschäden, wie z. B. Aufquellen und/oder Rissbildungen zu vermeiden. „Wartungsfugen“ wie Fugen und Abdichtungen sollten je nach Nutzungsintensität regelmäßig überprüft und ggf. erneuert werden.

## Aufmaß, Aufstellen und Ausrichten:

Für die professionelle Planung einer Küche sowie die Lieferung und Montage ist präzises Ausmessen und Ausrichten von größter Bedeutung – schließlich soll am Ende alles perfekt passen. Auch sind Böden, Wände und Decken meist nicht 100% eben. Damit alle Möbelteile dennoch optimal und gerade stehen, werden sie von den Monteuren entsprechend ausgerichtet. Aus Sicherheitsgründen wichtig: Unbedingt die Tragfähigkeit der Wände

beachten! Im Zweifelsfall bitte immer den Bauträger oder Hausherrn nach der Wandbeschaffenheit fragen und den Monteur gegebenenfalls eine Probebohrung durchführen lassen.

ACHTUNG:
Sicherheitshinweise sollten Sie besonders in Haushalten mit Kindern beachten. Bei allen Maßangaben der Möbel aus industrieller Fertigung handelt es sich grundsätzlich um Circa-Maße.

## Auszüge

Siehe unter Schubladen

## Backofen und Herd

Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisungen genau und vermeiden grundsätzlich den Grillbetrieb bei offener Backofenklappe: Die umgebenden Möbel könnten bei einer Temperatur über 75° C Schaden nehmen.

## Belastbarkeit

Die Belastbarkeit von Küchenmöbeln ist in den DIN Normen präzise geregelt. Achten Sie unbedingt auf die Herstellerangaben zum bestimmungsgemäßen Gebrauch und zu den maximalen Belastbarkeitsgrenzen. Bei sämtlichen hängend angebrachten Möbeln ist eine fachgerechte und ausreichende Wandbefestigung (Festmauerwerk, Auflage etc.) erforderlich. Als einfache Faustregel gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als 600 Gramm Belastung, bei Schubladen und Auszügen nicht mehr als 40 kg Belastung je Schublade. Bitte diese Höchstgrenzen nicht überschreiten! Eventuell brüchiges Mauerwerk, Hohlwände und Fachwerkhäuser machen niedrigere Werte erforderlich. Weisen Sie den Küchenspezialisten schon bei der Planung darauf hin. Das gilt besonders für Wandhängeschränke. Bitte lassen Sie sich auch bei Sonderanfertigunggen vorher beraten.

## Beanstandung Beschwerde

Ist eine Reklamation berechtigt, können Sie sich stets auf die gesetzlichen Gewährleistungsrechte berufen. Detailinformationen, Fotos usw. helfen uns, alles zügig abzuwickeln. Wir sind Ihnen gerne behilflich!

## Chemische Reinigungsmittel und Reaktionen

Vorsicht vor Salmiak, Aceton, Nitroverdünnung, Backofenspray und Co. Diese Mittel können nicht nur den Naturmaterialien und Oberflächen in der Küche, sondern auch Ihrer Gesundheit schaden! Außerdem belasten sie die Umwelt. Auf Möbeloberflächen kann es durch den Kontakt mit unterschiedlichen Materialien zu chemischen Reaktionen kommen. Vielfach werden deshalb Tischdecken aus Baumwolle oder Molton empfohlen und auf synthetische Materialien verzichtet. Beachten Sie bitte immer genau die Produktbeschreibung, Warnhinweise, Herstellerangaben sowie Sicherheitshinweise allgemein.

## Dampfstrahler

Diese Geräte sind in einer Einbauküche gänzlich ungeeignet und haben dort nichts zu suchen. Sie können in kürzester Zeit Möbel, Arbeitsplatten und Geräte beschädigen oder sogar zerstören. Nicht vergessen: Eine Einbauküche ist in erster Linie ein Möbel und sollte entsprechend schonend behandelt werden.

## Druckstellen und Kratzer

Gerade bei Holz und Holzwerkstoffen und verschiedenen Oberflächen können sich diese leichten Beschädigungen leicht ergeben. Entstehen solche Druckstellen im Gebrauch, spricht man von Gebrauchsspuren. Sie haben auf den Gebrauch, die Funktion oder die Lebensdauer keinen Einfluss.

## Dunstabzug und Heizung

Die Heizung in der Küche ist notwendig, denn sind die Temperaturen dort zu niedrig, wird die Luft zu feucht und es kann sich schädliches Kondenswasser bilden. Ist ein Abluftanschluss nach außen vorhanden, stellen Sie bitte eine ausreichende Belüftung sicher. Wichtig: keine Abluft ohne Zuluft! Schalten Sie das Gerät grundsätzlich vor Kochbeginn an und lassen Sie es nach Beendigung mindestens 5 Minuten lang nachlaufen, um Kondenswasser im Dunstabzugsgerät zu vermeiden. Vermeiden Sie Feuchtigkeitsniederschlag an den Schränken, denn er führt zu Quellschäden.

P F L E G E : Wir empfehlen die wöchentliche Reinigung der Fettfilter Ihres Dunstabzugs. So stellen Sie eine leistungsstarke Funktion sicher und vermeiden Feuchtigkeits- und Quellschäden an den angrenzenden Möbeln. Kondenswassertropfen an den Schränken sollten nach dem Kochen grundsätzlich weggewischt werden.

## Duroplaste

Sammelbegriff für alle durchgehärteten Kunststoffe wie Laminat, Schichtstoff und Melamin.

## Edelstahl & Aluminium

Diese hochwertigen Materialien sind aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken, besitzen doch die meisten Einbaugeräte heute Metalloberflächen aus Edelstahl oder Aluminium. Die Oberfläche lässt sich hervorragend verarbeiten, kann wie Automobilblech gebogen und fugenlos geschweißt werden.

PFLEGE: Edelstahl an Gerätefronten bitte nur mit mildem Spülmittel reinigen und trocken polieren, um Kalkflecken zu vermeiden. Spezielle Ölpflegeprodukte sind Glassprühreinigern vorzuziehen. Vergütete Oberflächen, die Fingerabdrücke verhindern, bitte niemals mit schleifenden Chrompflegemitteln behandeln. Für Edelstahlspülen hingegen eignet sich spezielle Edelstahlpolitur. Fragen Sie Ihren Küchenspezialisten nach den idealen Pflegeprodukten für Ihre Spüle.

## Eierkocher

Siehe: Kaffeemaschine

## Einlege- und Fachboden

Als Faustregel gilt: für Einlegeböden pro 10 x 10 cm Fläche nicht mehr als 600 Gramm Belastung. Das ist die Norm-Höchstgrenze! Das Durchbiegen von Fachböden ist eine technisch unvermeidbare, warentypische Eigenschaft und somit kein Grund für eine Reklamation.

## Elektrogeräte und elektronische Bauteile:

Ganz wichtig: Montage und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Für sämtliche Elektrogeräte inklusive Teile sind die Gebrauchsanleitungen und Hinweise des Herstellers zu beachten. Diese beinhalten auch Ihre Garantieansprüche. Verwenden Sie nur Ersatzlampen oder Geräte gleicher Leistung und achten Sie bitte darauf, dass Lampen etc. keinesfalls zugestellt oder verdeckt werden. Gefahr von Brandschäden, Wärme- oder Hitzestau und evtl. Folgeschäden am Möbel! Bei Gefrier- und Kühlgeräten darauf achten, dass Türen stets gut verschlossen sind. Unbeabsichtigtes Tauwasser kann zu Schäden führen. Bitte kontaktieren Sie bei Problemen direkt den zuständigen Elektrokundendienst oder Ihren Fachhändler.

Hinweis für Träger von Herzschrittmachern: Informieren Sie sich bei allen Möbeln und Funktionsteilen mit elektronischen Antrieben über Art und Stärke der Geräte.

Siehe auch: Sicherheit

## Empfindlichkeiten

Sowohl sehr helle als auch dunkle Teile können u.U. extrem empfindlich sein. Das gilt auch für Naturprodukte wie Leder, Stoffe etc.: Je naturbelassener ein Produkt ist, desto empfindlicher ist es gegen äußere Einflüsse. Bitte beachten Sie Gebrauchs- und Pflegehinweise und kontaktieren Sie im Zweifel Ihren Fachhändler.
Siehe auch: “Hochglanzflächen“

## Ersatz- und Verschleißteile

Vermeiden Sie den Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern. Er kann gefährlich werden. Bitte verwenden Sie ausschließlich Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile. Verschleißteile wie z. B. Leuchtmittel, Trafos oder Batterien sind in der Regel von der Garantie ausgenommen. Bei Nachkäufen sind Abweichungen möglich. Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unbedingt nach.

## Espressomaschine

Siehe: “Kaffeemaschine”

## Fachböden

Siehe: “Einlegeböden”

## Farbmuster

Durch die industriellen Fertigungstoleranzen sind kleinere Toleranzen zwischen Ausstellungsstück und geliefertem Produkt leider nicht zu vermeiden. Farbton, Maserung und Musterung können in der Regel nicht zu 100% erreicht werden. Gerade Strukturen von Naturmaterialien (Unikate) wie Holz oder Naturstein sind zwangsläufig unterschiedlich. Auch bei lackierten Oberflächen kann es zu leichten Toleranzen kommen. Materialteile, die über längere Zeit Licht- und Sonneneinstrahlung ausgesetzt waren, haben sich generell bereits verändert. Lieferungen nach Farbmuster sind daher grundsätzlich von Beanstandungen und Umtausch ausgeschlossen. Natürlich bemühen wir uns aber immer um eine bestmögliche Übereinstimmung.

## Farb- und Strukturunterschiede bei Holz

Verschiedene, natürliche Wachstumsmerkmale machen aus jedem Echtholzmöbel ein Unikat. Unter Sonneneinstrahlung verändert sich Holz – je naturbelassener, desto schneller. Daher kann eine Farb- und Strukturgleichheit zwischen Planungsmuster und Lieferung nicht

garantiert werden. Spezielle modellbedingte Verarbeitungsmethoden wie z.B. ein vertikaler und horizontaler Furnierverlauf führen je nach Holzart, Position des Möbels oder Lichteinwirkung zu farblichen oder Strukturakzenten. All diese möglichen Unterschiede und Veränderungen sind warentypische Eigenschaften des gewachsenen Naturwerkstoffes und ein unverwechselbares Echtheitsmerkmal. Siehe auch: “Massivholz” und “Industrielle Fertigung”

## Fogging, Schwarzstaub-ablagerungen

Fogging bzw. Schwarzstaubablagerungen können laut Informationen des Umweltbundesamtes bei Renovierungen, Malerarbeiten, Fußbodenverlegearbeiten, Bausanierungen etc. entstehen. Dabei gasen schwerflüchtige organische Verbindungen (sogenannte „SVOC“ oder Weichmacherverbindungen –„Phthalate“) manchmal noch über Monate aus bestimmten Produkten aus. Dies führt häufig zu einem „Zusammenkleben“ kleiner Staubteilchen und somit zu größeren Einheiten. Unter ungünstigen Begleitumständen kann es schließlich vorkommen, dass sie sich schließlich als schmierige Beläge an Wänden und anderen Flächen im Raum absetzen. Möbel sind nur sehr selten der Auslöser. Bei Fragen kontaktieren Sie bitte direkt einen Spezialisten.

## Formaldehyd E1

Dies ist die gesetzlich festgelegte Kennzeichnung für formaldehydarme Werkstoffe mit einem vorgegebenen Grenzwert von max. 0,1 ppm ( = 1 $mm^3$ auf 1 $m^3$ Raumluft) Formaldehyd-Abgabe an die Raumluft. In Deutschland werden ausschließlich Produkte der Klasse E1 verwendet.

## Fremdmöbelteile

Wir übernehmen keine Haftung für Möbel oder zusätzlich eingebaute Einrichtungsgegenstände, Elektrogeräte etc., die nicht in Verbindung mit unserem Kaufvertrag oder unserer Montage stehen. Fragen Sie im Zweifel bitte immer nach.

## Füße und Fußbodenschutz

Für den Schutz der eigenen Fußböden und Beläge ist der Käufer verantwortlich. Um die unterschiedlichen Böden vor Kratzern oder Beschädigungen zu schützen, bringen Sie ggf. unter den einzelnen Fußvarianten gesonderte Schutzunterlagen, z. B. Filz-, Kunststoff-, Gummi- oder sonstige Gleiter an. Eventuell sind Sondervereinbarungen möglich. Bitte im Zweifelsfall beraten lassen.

## Fugen und Stoßkanten

Vermeiden Sie unbedingt Staunässe in den Verbindungen der Arbeitsplatten, in Stoßkanten, Kochfeld- oder Spülenausschnitten und an der Wandabschlusskante. Auch sollten keine Küchengeräte, die Wasserdampf erzeugen, unterhalb von Hängeschränken benutzt werden. Dazu zählen Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Eierkocher etc.. Der aufsteigende Dampf könnte Schrank- und Türenkanten beschädigen.

## Funktions-Teile

Bei Funktionsteilen zwischen festen und beweglichen Materialteilen ist eine sorgfältige Handhabung wichtig, um eine dauerhafte Funktion zu gewährleisten. Deswegen sollte unbedingt die in der Herstellerbeschreibung angegebenen Belastbarkeitsgrenzen beachten werden. Die regelmäßige Pflege und Wartung ist empfehlenswert.

## Furnier

Unter Furnier versteht man dünne Blätter, die aus Echtholz durch verschiedene Säge- und Schneideverfahren vom Stamm abgetrennt werden Diese werden auf eine Möbelbauplatte geklebt und zeichnen sich durch eine schöne gleichmäßige Maserung des Holzes aus. Furniere erfordern zu ihrer Herstellung ein hohes Maß an handwerklichem Können.

## Fußbodenheizung

Bei Fußbodenheizungen gilt es in Verbindung mit Massivholzmöbeln einiges zu beachten, denn diese Art Heizung kann zum Austrocknen von Möbelbauteilen führen. Grundsätzlich sollte der direkte Kontakt mit dem beheizten Fußboden vermieden werden. Spezielle Abstandshalter sind hier eine Möglichkeit. Desweiteren ist Holz hygroskopisch, d. h. es nimmt nicht nur Feuchtigkeit auf, sondern gibt diese auch an die Raumluft ab.

Daher sind sehr trockene Räume besonders problematisch. Sorgen Sie bitte immer für eine ausreichende Luftfeuchtigkeit (zwischen 45% und 60%), denn sollte das Holz austrocknen, kann es zu schweren Folgeschäden wie Rissen, Schwund oder Verziehen kommen. Speziell in der Heizperiode empfiehlt sich z. B. der Gebrauch von Luftbefeuchtern.

# Gebrauchsnutzen

Er betrifft Ihre Erwartungen an die Strapazier- und Gebrauchsfähigkeit, Pflegefreundlichkeit, Lebensdauer und Funktionalität einer neuen Küche. Wir empfehlen, sich vor dem Kauf umfassend über die Qualität der Küchenmöbel zu informieren. Ihr Küchenspezialist berät Sie gerne ausführlich und findet die optimale Lösung nach Ihren Ansprüchen. Beispielsweise werden an eine Küche in einem Haushalt mit Kindern andere Anforderungen gestellt, als in einem Single-Haushalt. Eines ist sicher: Je besser Sie sich vor dem Kaufabschluss informieren, desto mehr Freude haben Sie später an einer neuen Küche!

## Gefrierschrank

Die Gerätetüren des Gefrierschrankes müssen unbedingt sorgfältig geschlossen werden. Sonst sind Tauwasserbildung und Quellschäden auf Dauer unvermeidlich.

## Gerüche

Gerüche werden sehr subjektiv wahrgenommen. Die meisten neuen Produkte riechen zunächst. Grundsätzlich sollte man speziell in der Küche in den ersten Monaten bei Küchendünsten, Lebensmitteln usw. und je nach Materialien auf gutes Lüften und Abtrocknen achten. Ebenso hilft feuchtes Abwischen mit einem verdünnten Reinigungsmittel oder die Verwendung im Handel erhältlicher Geruchs-Neutralisierer (bitte ohne säurehaltige Inhaltsstoffe!) und danach gründliches Trockenreiben. Bestimmte Produkte, wie z. B. Massivholzschränke, behalten allerdings dauerhaft einen natürlichen Eigengeruch. Dabei handelt es sich um „warentypische Eigenschaften“ die im Toleranzbereich des Möbels liegen, gesundheitlich unbedenklich sind und nicht beanstandet werden können, auch wenn sie subjektiv wahrnehmbar sind.

## Geschirrhandtücher

Um Quellschäden vorzubeugen, bitte niemals zum Trocknen über die Arbeitsplattenkante in das Spülbecken hängen.

## Geschirrspüler

Siehe: Spülmaschine

## Glas

Glas ist ein vielseitiger Werkstoff mit unterschiedlichen Eigenschaften. Bei Einbauküchen wird Glas häufig für Nischenrückwände, Arbeitsplatten und für Fronten verwendet. Es kann auf der Rückseite farbig beschichtet werden und bietet viele Gestaltungsmöglichkeiten. Bei zahlreichen Anwendungen ist ein Sicherheitsglas erforderlich. Glas in seiner speziellen Form als Glaskeramik finden Sie bei allen Kochfeldern.

P F L E G E : Glas bitte nur mit Spülmittel oder handelsüblichen Glasreinigern reinigen und trocken polieren, um Kalkflecken zu vermeiden. Da Glas jedoch in sehr vielen Varianten und Qualitäten als Nutz- und Zierfläche eingesetzt wird, sind die Reinigungs- und Pflegehinweise des jeweiligen Herstellers ganz besonders zu beachten. Mit Ihren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Küchenspezialisten.

## Glassprung, ESG-Glas

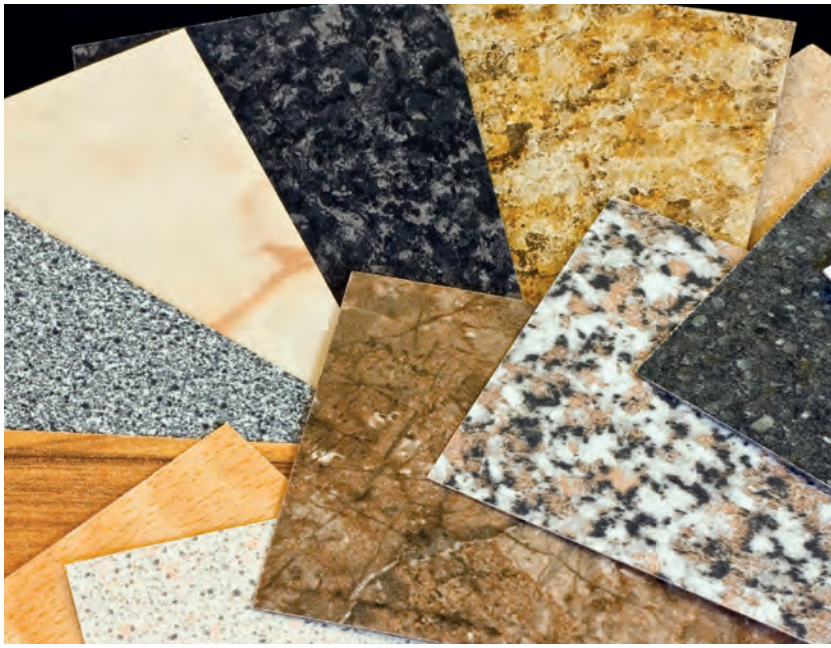
Einscheiben-Sicherheitsglas zeichnet sich durch erhöhte Schlagfestigkeit aus. In fast allen öffentlichen Einrichtungen, Objekten, Hotels etc. ist dieses Glas vorgeschrieben. Die Schlagfestigkeit wird durch eine spezielle Behandlung erzielt, die „Vorspannen“ genannt wird. Dieses Glas ist nicht kratzfest. Im Falle von Glasbruch entstehen bei Sicherheitsglas sehr kleine Glaspartikel, die zudem nicht mehr sehr scharfkantig sind. Das ist Ihnen sicherlich bei Autoscheiben bekannt. Trotzdem ist die Schlagfestigkeit im Kantenbereich eingeschränkt. Bedingt durch die hohen Temperaturen beim Härten kann es zu kleinen Unebenheiten, Einschüssen und Verbrennungen kommen. ESG-Glas darf bei seiner Nutzung keinen extremen Temperaturen ausgesetzt werden. Die Nickel-Sulfid-Einschüsse können hierdurch einen Glassprung auslösen.

## Glasarbeitsplatten

Glas ist nur bedingt hitzebeständig. Um Spannungsrisse zu vermeiden, verwenden Sie bitte einen Topfuntersatz. Schneiden Sie bitte nicht direkt auf der Glasplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett. Schläge auf die Kanten und Oberflächen sind in jedem Fall zu vermeiden.

## Gneise

Gneis ist ein metamorphes Gestein, das aus anderen Gesteinen – Sedimentgesteine, aber auch Magmatite wie Granit – durch Umwandlung unter hohen Temperatur- und Druckverhältnissen entsteht. Es findet wie Granit seine Anwendung z.B. als Küchenarbeitsplatte.



## Granit

Eines der ältesten und urigsten Materialien das in der Möbelbranche verarbeitet wird. Jedes einzelne Teil ist ein unverwechselbares Unikat. Granit wird irrtümlich oft als Sammelbegriff für alle Natursteine gebraucht, die als Arbeitsplatten verwendet werden. Eigentlich müssten aber viele Gesteine als Gneise, Gabbro, Syenit oder Quarzit bezeichnet werden. Typische Merkmale wie Farb-, Struktur- und Texturschwankungen, Adern und so weiter im Kristallgefüge und kleinere Kantenausbrüche sind natürlich und materialtypisch. Solche Merkmale haben keinen Einfluss auf die Gebrauchstauglichkeit. Die Prüfnormen gemäß DIN 18332 für Naturwerksteinarbeiten sowie technische Werte sind u.a. zusammengefasst in den Güte- und Prüfbestimmungen der RAL:-GZ 430, Anhang 13. Manche Steine sind vulkanische Tiefengesteine, andere sind Oberflächen-Ergussgesteine. Granit ist ein Tiefengestein und besteht immer aus Quarz, Glimmer und Feldspat.

Diese körnigen Bestandteile sind mit kleinen Luftspalten verbunden. Granit ist deswegen saugfähiger als z. B. ein schwarzer Gabbro. Der Feldspat und der Glimmer können auch zu mikroskopisch feinem Abrieb führen. Dies ist eine warentypische Eigenschaft. Durch Kunststoffvergütung kann die Oberfläche zusätzlich porendicht und glatt gemacht werden. Fragen Sie hierzu auch gerne Ihren Küchenspezialisten. Granit besitzt eine hohe Abnutzungshärte und ist sehr witterungsbeständig. Er ist sehr widerstandsfähig und weist eine hohe Kratzfestigkeit auf, ist jedoch nicht lichtecht. Heiße Töpfe und Pfannen stellen Sie bitte grundsätzlich auf einem Topfuntersatz ab, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte bitte sofort abwischen. Sollten Sie einmal eine solche „Verschmutzung“ nicht sofort bemerken, weichen Sie die betreffende Stelle möglichst über Nacht mit einem feuchten Tuch ein. Allgemein lassen sich Gebrauchsspuren oder ein Nachlassen des Glanzes nicht komplett vermeiden.

P F L E G E : Ihre Granitplatten sind vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung muss nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich mit Ihren Fragen an Ihren Küchenspezialisten. Die regelmäßige wöchentliche Unterhaltspflege erledigen Sie mit einem speziellen Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Haushaltsübliche Geschirrspülmittel sind dafür ungeeignet: sie sind häufig eingefärbt und können Verfleckungen in der Oberfläche hervorrufen.

## Haustiere

Wie mit allen liebgewonnen Wesen oder Gegenständen ist auch bei Haustieren Toleranz und Verständnis notwendig. Wir können unsere tierischen Mitbewohner nicht rund um die Uhr beaufsichtigen. Trotzdem gilt, dass die Aufsichtspflicht für Tiere den Tierhaltern oder Haus- und Wohnungsbesitzern obliegt. Wichtige Informationen und Tipps finden Sie in Fachzeitschriften und den Medien (z. B. Stiftung Warentest, test- Möbelkauf-, „Ein Herz für Tiere“ etc.). Und nicht vergessen: Krallen und Zähne können auch bei (Küchen-) Möbeln ganz erhebliche Schäden anrichten.

## Herd

Siehe: Backofen

## Hochglanzoberfläche

Für den Glanzeffekt von Küchenmöbelfronten werden heute zumeist wasserlösliche Lacke eingesetzt. Bis zu fünf Arbeitsgänge sind dabei nötig und letztendlich erhält man eine hervorragende, dichte und pflegeleichte Oberfläche. Bei besonders hochwertigen Hochglanzlacken poliert man die letzte Lackschicht zusätzlich. Als warentypische Eigenschaft kann je nach Material und Verarbeitung ein kaum sichtbarer „Orangenhaut“-Effekt eintreten sowie leicht unterschiedliche Farbschattierungen an Oberflächen und Kanten, abhängig von den jeweiligen Lichtverhältnissen. Durch den täglichen Gebrauch entsteht außerdem eine spezielle Oberflächen-Patina.

P F L E G E : Bitte verwenden Sie zur Reinigung keine Mikrofasertücher! Für hartnäckige Verschmutzungen eignet sich zumeist eine Autopolitur. Vorher bitte an unauffälliger Stelle testen.

## Holzwerkstoff

Entscheidend für die Qualität des Holzwerkstoffes ist die Art des Materialeinsatz. Bewährte Werkstoffplatten wie Spanplatten, mitteldichten Faserplatten (MDF), Sperrholz-, Dreischicht- oder Tischlerplatten erfüllen allesamt höchste Qualitätsansprüche. Ob mit Furnier, Folie oder lackierter Oberfläche: die Oberflächen sind sehr stabil, generell unempfindlich bei Temperaturschwankungen und vielfältig einsetzbar. Auch sämtliche Inhaltsstoffe sind auf gesundheitliche Unbedenklichkeit nach den strengen EG-Richtlinien geprüft und dokumentiert.

## Induktionsfeld

Siehe: Sicherheit

## Installation, Abwasser und Sanitär

Hier gilt es bei der Planung einiges zu beachten, denn es geht um Ihre Sicherheit und um die Haftung. In Mietwohnungen wäre es gut, Einblick in die Baupläne, sowie Kenntnis über die verarbeiteten Materialien, die verlegten Rohre, Elektroleitungen und über die jeweilige Wandbeschaffenheit zu gewinnen. PVC-Rohre etwa lassen sich derzeit noch nicht mit Messgeräten erfassen. Legen Sie den Beratern wenn möglich aktuelle Unterlagen und Installationspläne vor. Bei Abweichungen oder Folgeschäden können wir keine Haftung übernehmen.

## Kaffeemaschine und Kleingeräte

Diese Geräte erzeugen im Betrieb Wärme und Feuchtigkeit. Benutzen Sie sie deshalb bitte niemals unterhalb der Wandhängeschränke oder im Rolladengeräteschrank! Feuchtigkeitsniederschlag an den Schränken führt zu Quellschäden. Vergessen Sie bitte nicht, dass eine Einbauküche in erster Linie ein Möbel ist und entsprechend schonend behandelt werden sollte.

## Kamin- und Kachelofen

Bitte informieren Sie Ihren Küchenspezialisten, wenn Sie einen Dunstabzug mit Außenanschluss und eine offene Feuerstelle in der Küche oder den angrenzenden Wohnräumen haben. Er wird dann gemeinsam mit Ihnen entsprechende Sicherheitsvorkehrungen planen, die den einwandfreien Betrieb von Dunstabzug und Kamin- oder Kachelofen gewährleisten.

## Keramik

Ein beliebter und widerstandsfähiger Werkstoff, der vor allem bei Einbauspülen, gelegentlich auch bei Arbeitsplatten verwendet wird. Die Oberfläche ist glatt, hart und porendicht. Punktuelle Stoßbelastung, vor allem am Spülenrand oder Arbeitsplatten, kann jedoch zu kleinen Abplatzungen führen.

## Keramikspülbecken

Sie sind äußerst hitze- und kältebeständig, geschmacks- und geruchsneutral und dazu chemikalienresistent gegenüber haushaltsüblichen Säuren oder Laugen.

## Kinder

Für kleine Hobbyköche ist die Küche natürlich immer ein spannender Ort, an dem man viel erleben kann. Bitte beachten Sie aber stets die Sicherheitsvorschriften Ihres Möbel- und Geräteherstellers. Schubladen und Auszüge sind für Kinder verführerisch, bergen aber auch Gefahren. Eine Überlastung kann zu Abbrechen oder Ausreißen mit möglichen Verletzungen führen! Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten nach speziellen Kindersicherungen wie Topfschutzgittern für Ihren Herd, etc. Medikamente gehören grundsätzlich in verschließbare, kindersichere Schubladen! Ihr Küchenspezialist berät Sie gerne dazu.

## Küche allgemein

So viel steht fest: Eine Küche muss fachmännisch montiert und 100% funktionstüchtig sein. Wir empfehlen, sich für Beratung und die gesamte Planung genügend Zeit zu nehmen. Denn eine Küche muss einiges wegstecken können: Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchtigkeit und vieles mehr.

Darüber hinaus können Lebensmittel, trotz großer Widerstandsfähigkeit der meisten Materialien und Oberflächen, hartnäckige Flecken verursachen. Verunreinigungen sollten daher grundsätzlich sofort entfernt werden. Sorgen Sie beim Kochen bitte immer für eine ausreichende Be- und Entlüftung der Küche. Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen, da diese sensibel auf Feuchtigkeit reagieren. Benutzen Sie stets den Dunstabzug und stimmen Sie die Leistungsstufe auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten ab. Aufgetretenen Dampfbeschlag nach dem Kochen bitte trocken reiben. Verwenden Sie bitte keine Scheuerpulver, Lösemittel, Topfkratzer etc.; und Mikrofasertücher nur dann, wenn sie vom Hersteller freigegeben wurden. Niemals Dampfreiniger verwenden, da die Oberfläche dadurch zerstört werden kann. Eine Aufarbeitung ist dann häufig nicht mehr möglich. Hygiene in der Küche ist wichtig, um möglichen Verschmutzungen durch Keime und Bakterien, v.a. auf Küchenschwamm, Putzlappen, Spüle und Arbeitsflächen, vorzubeugen. Abschließend: Lesen Sie unbedingt die kompletten Herstellerangaben für alle Küchenteile, von der Arbeitsplatte bis zum Geschirrspüler und fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Küchenspezialisten.

## Kühlschrank

Gerätetüren bitte immer vollständig schließen, um ungewollte Tauwasserbildung und Quellschäden zu vermeiden. An der Innenrückwand Ihres Kühlschranks taut das Eis automatisch und das Wasser läuft durch einen Tauwasserablaufkanal zum Verdunsten ab.

P F L E G E : Reinigen Sie diesen Ablauf bitte alle vier Wochen, z.B. mit einem flexiblen Pfeifenreiniger. Bitte keine harten Gegenstände wie Schraubenzieher oder Messer verwenden. Wir empfehlen eine Grundreinigung alle 6 Monate: Dazu das Gerät bitte vollständig ausräumen.

## Kunststein

Aus diesem Material, Gesteinsmehl gemischt mit einem Bindemittel, werden v.a. Arbeitsplatten und Nischenrückwände hergestellt. Das fertige Produkt ist so hart wie Naturstein und darüber hinaus porendicht. Weiterer Vorteil: Es lassen sich auch farbige Oberflächen herstellen, die die Natur nicht bieten kann.

P F L E G E : Nur mit Spülmittel reinigen und keine Imprägnierung auftragen.

## Kunststoffbeschichtete Front

Sollte nur mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Anschließend trocken reiben. Gegen hartnäckige Flecken eignet sich ein Glassprühreiniger. Besondere Pflegehinweise unbedingt beachten.

## Lack

DD-Lack ist ein Zwei-Komponentenlack mit zäher Elastizität, speziell für hohe Ansprüche. Er ist deshalb gut für Massivholzfronten geeignet. Er zeigt einen sehr guten Verbund mit dem Untergrund, hohe Elastizität gegenüber den natürlichen Bewegungen des Holzes, hohe Füllkraft und Bestwerte bei mechanischer und chemischer Beanspruchung. Für die Hochglanzlackierung von Küchenmöbelfronten werden heute in zunehmendem Maße wasserlösliche Lacke eingesetzt. Hochglanzoberflächen werden in bis zu fünf Arbeitsgängen aufgebaut und bieten eine hervorragende dichte und pflegeleichte Oberfläche.

## Lackoberfläche

Ob hochglanz oder stumpf: farbig lackierte Oberflächen bitte nur mit einem milden Spülmittel reinigen und trocken reiben. Alle lösungsmittelhaltigen Reiniger einschließlich Glassprühreiniger sind nicht geeignet. Fragen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten, um welche Oberfläche es sich bei Ihrer Küche handelt und ob es dafür besondere Pflegehinweise gibt.

## Laminat

Siehe: Schichtstoff

## Lichtechtheit

Die „Lichtechtheit" eines Materials beschreibt seine Widerstandsfähigkeit gegenüber der Einwirkung von Licht. Halogenlicht und besonders das Sonnenlicht können die Oberflächen verändern, wenn man sie zu lange einer zu starken Bestrahlung aussetzt. Schützen Sie also eine wertvolle Küche vor extremer Lichteinwirkung. Denn eine „absolute" Lichtechtheit, d.h. eine völlige Unempfindlichkeit gegenüber Licht, lässt sich materialbedingt nicht erreichen. Auch Naturhölzer oder andere natürliche Stoffe wie z. B. Lacke können durch eine länger andauernde, intensive Lichteinwirkung ausbleichen, nachdunkeln, vergilben, reißen oder schrumpfen. Besondere Vorsicht ist daher gerade in hellen Südzimmern mit großen Glasflächen geboten.

## Luftfeuchte, Heizung, Raumklima

Sowohl für Möbel als auch Ihre Gesundheit ist eine Luftfeuchte von etwa 45 % bis 60 % ideal. Bei dauerhaft feuchten Wänden drohen Schimmelpilze und Materialschäden! Eine Heizung in der Küche ist daher keine Energieverschwendung, sondern eine absolute Notwendigkeit. Denn sind die Temperaturen dort dauerhaft zu niedrig und ist gleichzeitig die Luft zu feucht, kann sich an den kältesten Stellen Kondenswasser bilden (die so genannten „Tauwasserpunkte"). Bei länger anhaltender Feuchtigkeit können sich auch hier leicht größere Schimmelpilzflächen bilden. Besonders hohe Luftfeuchtigkeitswerte in der Küche entstehen v. a. während des Kochens und müssen z. B. durch eine Dunstabzugshaube abgeleitet werden. Eine gut temperierte Küche und eine ausreichende Ableitung der feuchten Kochdämpfe nach außen, etwa durch Stoßlüften, ist der beste Schutz vor Dauernässe.

## Massivholz

Massivholz ist eines der vielfältigsten, edelsten und langlebigsten Naturprodukte, das für Möbel und Inneneinrichtung verwendet wird und hat sich seit Jahrhunderten besonders bewährt. Alte Bauernmöbel werden z.B. traditionell aus massivem Holz hergestellt. Holz ist ein lebendiges Produkt – auch nach der Verarbeitung: Quellen und Schwinden etwa sind warentypische Eigenschaften. Auch haben viele Hölzer ganz natürliche Wuchseigenschaften, die als warentypische Eigenschaft keinen Grund für eine Reklamation darstellen. Massivholz ist aber auch durchaus anspruchsvoll.

## Massivholz-Arbeitsplatte

Hier bitte ebenfalls immer ein Schneidebrett sowie einen Topfuntersetzer für heiße Töpfe verwenden, um Brandstellen zu vermeiden.
P F L E G E : Massivholzarbeitsplatten müssen regelmäßig mit einem silikonfreien Möbelöl eingerieben werden. Das führt bei regelmäßiger Anwendung zu einer widerstandsfähigen und seidig glänzenden Oberfläche. Sicherheitshinweis: Bitte beachten Sie, dass in Leinöl getränkte Baumwolllappen selbstentzündlich sind und nur in einer geschlossenen Blechdose aufbewahrt werden dürfen.

## Massivholz-Tür

P F L E G E : Massivholztüren wie farblos oder farbig lackierte Möbelfronten bitte nur mit lauwarmem Spülwasser abwischen und danach sofort trockenwischen.

## MDF

ist eine aus sehr feinen Holzfasern hergestellte Möbelbauplatte mit einem nahezu homogenen Aufbau. Diese wird besonders als Trägermaterial bei Folienfronten und hochwertigen Hochglanzlack-Fronten verwendet.

## Mikrofasertuch

Mikrofasertücher niemals auf Hochglanzlack- oder Acrylfronten anwenden, denn sie schleifen und zerstören den Glanz irreparabel.

## Mikrowellengerät

Siehe: Sicherheit

## Mineralstoff-Platte und -Spüle

Sie bestehen aus Gesteinsmehl mit einem höheren Zusatz von Acryl und bieten den einzigartigen Vorteil, dass sie völlig fugenlos verbaut werden können. Spülbecken aus diesem Werkstoff lassen sich somit völlig nahtlos integrieren. Mineralstoff-Arbeitsplatten sind nicht hitzebeständig. Bitte verwenden Sie einen Topfuntersetzer.
P F L E G E : Nur mit Spülmittel reinigen. Kleine Kratzer lassen sich mit einem harten Schleifschwamm und etwas Scheuerpulver meist auspolieren. Bei besonders hartnäckigen Verunreinigungen Geschirrspülmaschinen-Tabs über Nacht einwirken lassen. Bräunliche Kalkablagerungen am Spülbeckenboden können Sie einfach mit einem Essigreiniger oder mit verdünnter Zitronensäure entfernen.

## Möbelbeschläge

Der sachgerechte Gebrauch von Möbeln beinhaltet bei späteren Abweichungen vom Montagezustand die Sorgfaltspflicht zur Nachjustierung. Nur so wird eine dauerhafte Funktionssicherheit gewährleistet und mögliche Folgeschäden (z.B. ausgehängte Frontteile) ausgeschlossen.

## Möbeloberfläche

Bezüglich Material, Farben und Qualität ist die Vielfalt an Möbeloberflächen sehr groß – was folglich auch zu unterschiedlichen Materialeigenschaften führt. Dies sollte man bereits vor dem Kauf bedenken und die letztendliche Kaufentscheidung an die individuellen Ansprüche und Bedürfnisse anpassen. Schönheit und die naturbelassene Beschaffenheit von Massivholz etwa bedeuten nicht gleichzeitig eine hohe Strapazierfähigkeit und Lebensdauer. Ob Kunststoff, Echtholzfurnier, Nachbildung oder Massivholz: Nicht zuletzt durch Son-

nen- und andere Lichteinwirkung verändern sich Oberflächen im Laufe der Zeit. Grundsätzlich gilt: Je „natürlicher" die Oberfläche ist, desto mehr Sorgfalt benötigt sie. Nachbildungen oder Kunststoffe sind in der Regel etwas günstiger und häufig auch reinigungs- und pflegefreundlicher. Ein Fachmann berät Sie gerne umfassend dazu. Erkundigen Sie sich dabei nach dem Pflegeaufwand, der Hitzeempfindlichkeit, Langlebigkeit, Umweltverträglichkeit.

## Möbelpolitur/ Silikon-pflegemittel

Diese sind meist nicht empfehlenswert und Silikonspuren nur schwer wieder zu entfernen.

## Nachbildung

Siehe: Möbeloberfläche

## Naturstein

Natursteine sind mineralische Werkstoffe und werden in der Regel in drei

Hauptgruppen gegliedert: Magmatische Gesteine (z. B. Granit und Basalt), Sedimentgesteine (z.B. Kalkstein, Schiefer) und metamorphe Gesteine (z. B. Marmor, Quarzit). Bitte lassen Sie sich vor dem Kauf ausführlich beraten, um die perfekte Variante für Ihren Haushalt zu finden. Tipp: Um Ihre Messer zu schonen, benutzen Sie bitte ein Schneidebrett. Heiße Töpfe und Pfannen immer auf einem Topfuntersatz abstellen, um Spannungsrisse und Beschädigungen der Imprägnierung zu vermeiden. Fett, Ölflecken, Rotwein, Fruchtsäfte sofort abwischen. Durch die mikroskopisch kleinen Fugen (Kapillaren) entstehen sonst eventuell Verfärbungen. Bei Beschädigungen fragen Sie Ihren Küchenspezialisten.
Es gibt erfahrene Techniker, die jede Oberfläche, ob Holz, Kunststoff oder Metall so wieder herstellen können, dass kein Unterschied feststellbar ist.

P F L E G E : Naturstein ist zumeist vom Hersteller vorimprägniert. Diese Imprägnierung sollte nach einem Jahr fachgerecht wiederholt werden. Wenden Sie sich bei Fragen dazu an Ihren Küchenspezialisten. Für die regelmäßige Pflege verwenden Sie am besten ein spezielles Steinpflegemittel, das Sie dem Wischwasser beifügen. Haushaltsübliche Geschirrspülmittel sind dafür ungeeignet, da diese häufig eingefärbt sind und Flecken in der Naturstein-oberfläche verursachen können.

## Neubau

Siehe: Aufmaß, Dunstabzug, Fogging und Küche allgemein

## Niedrigenergiehaus

In einem Niedrigenergiehaus sollte der Dunstabzug einen Umluftbetrieb mit einem wirkungsvollen Luftreiniger haben. Weisen Sie bitte Ihren Küchenspezialisten bei der Planung darauf hin.

## Objektabwicklung

Möbel und Einrichtungen für öffentliche oder gewerbliche Institutionen unterliegen teilweise besonderen Vorschriften, was z.B. Brandschutz, Sicherheitsvorkehrungen oder Belastbarkeit angeht. Fragen Sie unsere Spezialisten. Wir haben für jedes Obekt, ob Kindergarten, Wohnanlage oder Universität, die passende Küche.

## Ölbehandelte Oberfläche

Stellen Sie auf den hochwertigen Möbeloberflächen keine heißen, schweren, scharfkantigen oder feuchten Gegenstände ab, denn diese könnten Ränder oder Druckstellen hinterlassen.
Säurehaltige Flüssigkeiten wie Fruchtsäfte oder Alkohol bei Verschütten bitte sofort abtupfen, um ein Eindringen zu vermeiden und keinesfalls mit übermäßigem Druck auf der Stelle reiben.

P F L E G E : Benutzen Sie für die Langzeitpflege am besten ein Spezialöl oder Wachs am besten außerhalb der Heizperiode. Fettlösliche Glasreinigungsmittel sollten bei der Reinigung nicht mit geölten Oberflächen in Kontakt kommen. Probieren Sie die entsprechenden, geeigneten Reinigungsmittel an einer nicht sichtbaren Stelle aus.

## Planung / Lieferung

Damit Lieferung und Montage reibungslos klappen, sind präzise Maß- und Bedarfsangaben notwendig! Dazu gehören z.B. die Tür-, Treppen- und Gangbreite, die dem Montageteam mitgeteilt werden muss. Zudem: Ist die Wand für das spätere Gewicht der Möbel stabil genug? Ist der Zugang, durch den Küchenmöbel geliefert werden vollständig leer und begehbar? Unsere Spezialisten helfen gern weiter. Für zugelieferte Teile können wir keine Garantie übernehmen.

## Porzellan und Steingutgeschirr

Häufig finden sich an der Unterseite raue, unglasierte Standringe. Um möglichen Kratzschäden an der Arbeitsplatte vorzubeugen, schieben Sie deshalb bitte Ihr Porzellan oder Steingutgeschirr nicht darauf hin und her.

## Raumtemperatur

Die Raumtemperatur sollte nicht unter 18° Celsius liegen.

## Reinigungs- und Pflegehinweise

Täglicher Gebrauch hinterlässt überall seine Spuren. Damit Ihre Möbel lange Zeit schön bleiben, sollten sie regelmäßig gepflegt werden. Für die Reinigung sämtlicher Holz-, Lack-, Folien- und Kunststoffoberflächen empfehlen wir verdünnte und milde handelsübliche Geschirrspülmittel oder Haushaltsreiniger. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie z.B. konzentrierte Reinigungsmittel und lassen diese etwa eine Minute einwirken. Anschließend mit klarem Wasser abwischen. Grundsätzlich gilt: Verschmutzungen immer so schnell wie möglich entfernen und keine Restflüssigkeit auf den Oberflächen stehen lassen. Verwenden Sie bitte auch keine Mikrofasertücher, außer der Hersteller empfiehlt besondere Produkte. Reiben Sie nicht auf der Stelle und verwenden Sie keine silikonhaltigen Möbelpflegemittel. Ganz wichtig: Schadstellen bitte niemals mit Lösungsmitteln (z. B. Fleckenentferner, Terpentin, Benzin) oder gar mittels Dampfreiniger behandeln. Fragen Sie im Zweifelsfall bitte Ihren Küchenspezialisten.

## Scharnier

Türscharniere und Topfbänder sind heute größtenteils wartungsfrei.
PFLEGE: Bei Schwergängigkeit verwenden Sie am besten ein harzfreies Sprühöl. Bitte die Türen nicht zerlegen: fehlerhaft montierte oder falsch justierte Türscharniere können unter Umständen ausreißen und zu Verletzungen führen.

## Schichtstoff

Schichtstoff, auch Laminat oder HPL genannt, ist ein hochwertiges und seit Jahrzehnten bewährtes Produkt und eignet sich besonders für Küchenarbeitsplatten. Er ist in hohem Maße kratzfest, hitze- und chemikalienbeständig. Verwenden Sie bei Arbeitsplatten aus Schichtstoff oder Laminat bitte immer ein Schneidebrett. Feuchtigkeit an Fugen und Kanten der Arbeitsplatten bitte immer sofort abwischen. Kein heißes Kochgeschirr direkt auf der Platte abstellen. Bei überlaufendem Wasser bitte auch sofort die Unterseite der Arbeitsplatte trockenwischen, um Quellschäden zu vermeiden!

## Schubkastenführung

PFLEGE: Bei Rollschubführung (erkennbar an den zylindrischen Rollen) wird empfohlen, die Laufschienen einmal jährlich mit einem trockenen Staubpinsel zu reinigen. Auf keinen Fall die Rollen schmieren! Bei Kugelführung (erkennbar an den Rollkugeln) ist keine besondere Pflege erforderlich. Beachten Sie die Reinigungs-, Pflege- und Herstellerhinweise.

## Schublade / Auszug

Schubladen und Auszüge sind heute allgemein wartungsfrei und werden gemäß der DIN Norm für 40.000 Benutzungen getestet. Sie dürfen allerdings keinesfalls überlastet werden. Als Faustregel gilt: maximal 40 kg Belastung je Schublade.

## Selbstmontage

Siehe: Abholware

## Sicherheit

Bei elektronischen Geräten wie Induktionskochfeldern oder Mikrowellengeräten sind bei sachgerechter Anwendung im Allgemeinen keine Risiken zu erwarten. Lesen Sie die vom Hersteller beigefügte Gebrauchsanweisung. Bei einem Herzschrittmacher älterer Bauart halten Sie vor dem Betrieb von Induktionskochfeldern Rücksprache mit Ihrem Arzt.

## Silikonfugen

Silikonfugen sind immer Wartungsfugen. Wenn dauerelastische Silikonfugen Schimmel aufweisen oder sich lösen, müssen Sie erneuert werden. Dies ist eine warentypische Eigenschaft und somit kein Grund für eine Reklamation. Spätestens nach fünf Jahren Gebrauch sollten Sie die Silikonfugen kontrollieren.

## Silikon-Pflegemittel

Siehe: Möbelpolitur

## Sonderfarben

Eine „absolute“ Farb- und Strukturgleichheit bei Sonderanfertigungen ist fertigungstechnisch bei industrieller Fertigung nicht möglich.
Siehe auch: Farb- und Strukturunterschiede

## Spülmaschine

Öffnen Sie Ihren Geschirrspüler nicht während des Betriebs, um Ihre Möbel vor dem Dampf zu schützen. Bitte warten Sie auch nach Ende des Spülvorgangs noch mind. 20 Minuten, bevor Sie die Maschine öffnen, um Quellschäden an der Arbeitsplatte zu vermeiden.

## Stahlwolle / Topfkratzer

Die Stahlwolle ist ein gutes Beispiel für ein effektives Reinigunsmittel für viele Gelegenheiten. Als Pflegemittel für Küchenfronten, Spülen, Glaspaneelen oder z.B. von Edelstahl ist Stahlwolle und auch ein Topfkratzer ausdrücklich nicht empfehlenswert,

## Steingut-Geschirr

Siehe: Porzellan

## Stumpfe Oberfläche

PFLEGE: Für stumpf-samtmatte Oberflächen gelten zumeist besondere Pflegehinweise des Herstellers. Beachten Sie diese bitte unbedingt! Vor allem stark färbende Substanzen wie Fruchtsäfte, Rotwein, Cola oder Kaffee sind genauso wie fetthaltige Wrasen sofort zu entfernen. Vermeiden Sie dabei aber zu starken Druck auf die Oberfläche, da sonst sog. Verglänzungen entstehen können. Bei allen Fragen zu Oberflächen wenden Sie sich bitte an Ihren Küchenspezialisten. Er weiß auch, ob der Hersteller besondere Pflegehinweise für Ihr Produkt empfiehlt.

# Thermoplaste

Thermoplaste sind im Handel besser unter „Folienfront“ bekannt. Heute sind sie als vielfältige Küchenmöbeloberfläche praktisch nicht mehr wegzudenken. Die Oberflächenauswahl reicht dabei von samtmatt bis hochglänzend.

## Tischlerplatte

Tischlerplatten sind Mehrschichtplatten aus nebeneinander stehenden Holzleisten. Für die Außenlagen wird häufig besonders hochwertiges Edelholzfurnier verwendet.

## Toaster

Siehe: Kaffeemaschine

## Toleranzen

Siehe: Farb- und Strukturunterschiede bei Massivholz- und Echtholzfurnier

## Topfbänder

Siehe: Scharniere, Stahlwolle und Topfkratzer

## Unterhaltungspflege

Hierbei gilt es unbedingt die Herstelleranweisungen zum jeweiligen Produkt zu beachten! Das gilt insbesondere auch für Elektrogeräte. Verschüttetes wie Fruchtsaft oder Alkohol bitte immer sofort mit einem saugfähigen Küchenpapier oder Tuch abtupfen, um zu verhindern, dass die Flüssigkeiten in die Oberfläche eindringen. Bitte keinesfalls zu kräftig auf der Stelle reiben oder silikonhaltige Möbelpflegemittel benutzen. Generell wird von einer Behandlung der Schadstellen mit aggressiven Lösungsmitteln wie z. B. Fleckenentferner, Terpentin oder Benzin abgeraten!

## Wandbefestigung

Siehe: Aufmaß, Küche allgemein

## Wasser

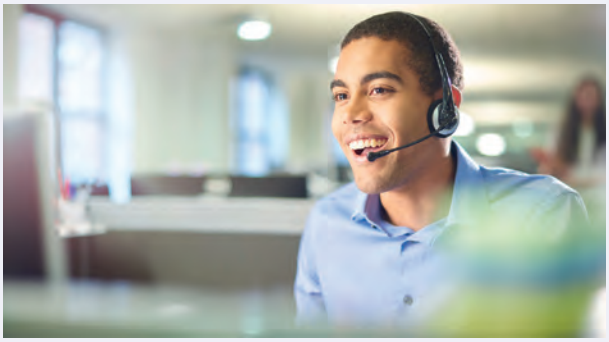
Überlaufen von Wasser an der Vorderkante der Arbeitsplatte, sowie an den Fugen grundsätzlich vermeiden, ggf. immer sofort wegwischen. Auf diese Weise verhindern Sie Quellschäden und gesundheitsgefährdenden Schimmel. Das gilt ganz besonders für den Bereich rund um das Spülbecken.

## Werkzeug

Bitte verwenden Sie nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Beschläge, Werkzeuge und Materialien. Bei Nichtbeachtung können im Einzelfall Haftung und Garantie erlöschen!

# MODERNE TECHNIK – IHNEN UND DER UMWELT ZULIEBE.

Wussten Sie, dass der Abwasch per Hand mehr Wasser verbraucht, als ein Geschirrspüler? Moderne Geräte verbrauchen deutlich weniger Wasser und sparen damit gleichzeitig Spülmittel und Strom. Denken Sie daran: Vor allem im Küchenbereich kann die Auswahl der richtigen Technik einen wesentlichen Beitrag zu Energieeffizienz und Schonung von Ressourcen beitragen.



## Erleben Sie Servicekompetenz auf höchstem Niveau.

Gerade beim Kauf einer neuen Küche kommt es immer auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse an. Hier zahlt sich unsere Kompetenz aus einer Hand für Sie aus. Vom ersten, persönlichen Beratungsgespräch über die professionelle Planung mit modernster 3D-Software bis hin zur millimetergenauen Montage und dem weiterhin zuverlässigen Kundendienst sind unsere erfahrenen Küchenspezialisten immer für Sie da. Weitere wertvolle Informationen und Tipps finden Sie auch hier...

- www.topline-kuechen.de
- www. apero-kuechen.de
- Pflege für Holz, Naturstein, Leder und Stoff, www.lederpflege.de
- Oberflächen Instandsetzung, www.artus-instandsetzung.de
- Stiftung Warentest “Möbel kaufen”, 224 Seiten 16,90 Euro

apéro®
kochen essen leben

topline®
KÜCHENCOLLECTION

Nun liegt es an Ihnen, sich durch sachgemäßen Gebrauch und regelmäßige Pflege viele Jahre Freude an Ihrer neuen Küchen zu ermöglichen.

apéro®
kochen essen leben

topline®
KÜCHENCOLLECTION