

Ratgeber

Küchen- pflege

**Materialkunde,
Nutzungs- und
Pflegetipps**

AMK



Wir sind die AMK

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Die **AMK** ist ein Fach- und Dienstleistungsverband, in dem sich aktuell rund 150 Unternehmen der gesamten Küchenbranche zusammengeschlossen haben. Darunter viele namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro- und Einbaugeräten, Spülen, Zubehör und deren Zulieferer. Und auch Handelskooperationen für Küchen und Dienstleistungsunternehmen der Küchenbranche gehören dazu.

Gegründet wurde die AMK 1956.

Im Mittelpunkt der AMK-Aktivitäten steht die Förderung der individuellen Einbauküche. Dafür engagieren sich die Mitglieder auf den Gebieten Technik und Normung, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung und im Bereich Messewesen. Basis für die ständige Weiterentwicklung der individuell geplanten Küche sind herstellernerneutrale Informationen über sämtliche Aspekte rund um das Thema Einbauküche.

Der **AMK Ratgeber Küche** sowie der **AMK Ratgeber Küchenpflege** leisten hier wichtige Beiträge. Ebenso wie der „Tag der Küche“, der einmal im Jahr stattfindet und dessen Schirmherrin die AMK ist.

AMK Ratgeber Küchenpflege

Einfach sauber und gepflegt

- 04** Die goldenen Regeln der Küchenpflege
- 06** Orientierung im Dschungel der Tipps & Tricks
- 08** IMMER, MEISTENS, BESSER NIE – SIEBEN GRUNDLEGENDE EMPFEHLUNGEN
 - 1** Einfach bleiben
 - 2** Schnell sein
 - 3** Gut trocken
 - 4** Spüli ist kein Putzmittel
 - 5** Die dunkle Seite ist (fast immer) tabu
 - 6** Immer mit Unterlage
 - 7** Herstellerhinweise beachten

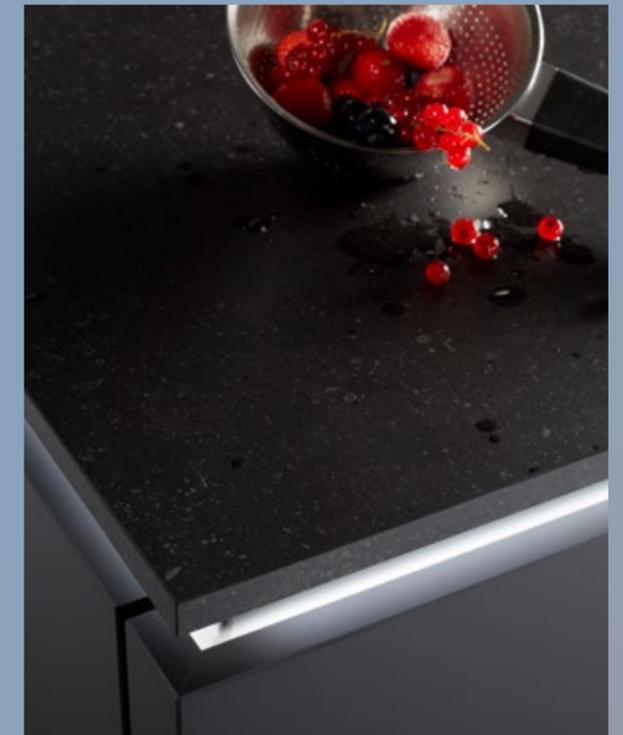
- 10** Die Sache mit der Mikrofaser
- 11** Was Anti-Fingerprint kann und was nicht
- 12** Im Kampf gegen Fett und Kalk

14 KÜCHENMATERIALIEN UND IHRE EIGENSCHAFTEN

- 16** Lack
- 17** Kunststoffbeschichtungen
- 18** Holz
- 20** Keramik und Feinsteinzeug
- 21** Naturstein
- 22** Quarzstein/Quarzkomposit/gesinteter Stein
- 24** Mineralwerkstoffe
- 24** Beton/Zement
- 24** Linoleum
- 25** Aluminium
- 25** Edelstahl
- 26** Echtglas
- 26** Polymerglas
- 27** Beschichtete Metalle
- 27** Natürliche Metalle
- 27** Übersicht: Welche Materialien wofür?

- 28** Allgemeine Gebrauchstipps
- 30** Auf das Zusammenspiel kommt es an: Warum viel oft nicht viel hilft

- 32** Herstellerverzeichnis
- 42** AMK Ratgeber Küche: Inspiration für Ihre Küchenplanung
- 42** Quellen
- 43** Impressum



EIN BEDEUTSAMER UNTERSCHIED

Reinigung und Pflege – ist das nicht identisch?

Im alltäglichen Sprachgebrauch werden diese beiden Begriffe oft gleichgesetzt.

Dennoch ist es hilfreich, zu unterscheiden.

Denn bei der Reinigung beseitigen wir unerwünschte Flüssigkeiten und Schmutz von Oberflächen, bei der Pflege tragen wir hilfreiche Substanzen auf.

Wenn wir in diesem Ratgeber von Küchenpflege sprechen, meinen wir das Zusammenspiel von Säubern, Reinigen und Pflegen, ergänzt durch Praxistipps, die konkret für einzelne Materialien oder Geräte gelten.

Die goldenen Regeln der Küchenpflege

Die Küche wird immer wohnlicher.

Ein Ausstellungsstück, das nur gelegentlich abgestaubt werden muss, ist sie deshalb aber nicht.

Ob im separaten Küchenraum oder als Teil des offenen Wohnens: In der Küche wird gearbeitet.

Es wird mit hohen Temperaturen gekocht und gebraten, es wird gespült und mit allerlei Substanzen und Flüssigkeiten hantiert. Dabei dampft, qualmt und zischt es und das Fett spritzt schon einmal bis knapp unter die Zimmerdecke.

Die Küche ist ein Gebrauchsgegenstand.

Die Materialien für Möbel, Arbeitsflächen, Geräte, Spülen, Armaturen und die Möbeltechnik sind vielfach getestet und geprüft. Sie sind robust und langlebig und nehmen es mit dem Küchenalltag locker auf. Dennoch wollen sie **sachgemäß behandelt** werden: täglich gesäubert, regelmäßig gereinigt und bisweilen grundlegend gepflegt.

Mit diesem Ratgeber laden wir Sie in die Welt der Küchenpflege ein. Wir stellen Ihnen häufig verwendete Küchenmaterialien vor und zeigen auf, wie die unterschiedlichen Oberflächen bestmöglich in Form bleiben.

Was man tun kann und möglichst bleiben lassen sollte.

Bevor wir tiefer in die jeweiligen Materialien und deren Anwendungsgebiete und Pflegevorlieben eintauchen, lassen Sie uns zusammen auf einige grundlegende Hinweise schauen. Sozusagen auf die goldenen Regeln der Küchenpflege. Und damit auf clevere Tipps rund um Reinigung und Pflege.

Einige davon werden Sie gewiss kennen, andere könnten hingegen neu und hilfreich sein.

Viel Freude und Inspiration bei der Lektüre
wünscht Ihr Team von der AMK

Orientierung im Dschungel der Tipps & Tricks

Im Netz finden wir alles. Darunter ungezählte Hinweise, Hausmittel und Profitipps zur Reinigung und Pflege von Haus und Küche. Manchmal scheint es, als sei das Internet allein dafür erfunden worden. Wir können uns „bei Mutti“ erkundigen, eine „gute Frage“ stellen oder in einschlägigen Nachrichtenportalen und Fachforen recherchieren, auf Verbraucherseiten und bei YouTube. Publikumszeitschriften, Podcasts und Lebensfreudemagazine beschäftigen sich ebenfalls mit dem Putzen. Und das aus allerlei Blickwinkeln.



Es ist eine Informationsvielfalt mit Tücken. Denn die Aussagen gehen mitunter weit auseinander. Betrachten wir die simple Frage, mit welcher Methode Fenster leicht und schlierenfrei auf Hochglanz gebracht werden. Die eine Onlinequelle empfiehlt einen Schuss Brennspiritus ins Wasser zu geben, die andere rät davon dringend ab und plädiert für Alkohol. „Um Himmels willen“, stöhnen die Puristen und schwören auf reines Wasser. „Wozu sind dann überhaupt die chemischen Fensterreiniger erfunden worden?“, fragt man sich im Stillen und erhält drei Klicks später eine Antwort: „Die bringen gar nichts und machen nur Streifen.“ Zeitungspapier soll gut fürs Trockenreiben sein, ausrangierte T-Shirts noch viel besser. In den philosophischen Tiefen rund um die Frage zur optimalen Wasser-

temperatur geht die Orientierung vollends verloren. Dabei sollten doch nur die Fenster sauber werden.

Gehen wir zurück auf Los. Die Küchenpflege ist in ihren Grundzügen oft viel einfacher, als es manchmal den Anschein haben kann. Für die tägliche Reinigung von Möbeln, Fronten, Geräten, Küchenspülen und Arbeitsflächen genügt fast immer warmes Wasser und ein geeigneter Putzlappen sowie ein weiches, fusselfreies und vor allem sauberes Tuch fürs Trocknen der Flächen. Damit lassen sich Flüssigkeiten und die meisten Lebensmittelreste sanft und ohne viel Chemie entfernen. Womit wir bereits bei der ersten goldenen Regel der Küchenpflege angekommen sind.

Entfernen bedeutet abwischen und nicht verreiben. Denn beim Verreiben drücken wir das, was eigentlich beseitigt werden soll, tiefer in das Material hinein. Und je mehr Reste wir entfernen wollen, umso mehr Druck wenden wir intuitiv auf. Was die Lage nur verschlimmert.

Das ist bei glatten, teils versiegelten Oberflächen (wie Edelstahl, Glas, Keramik, Quarzstein oder Laminat) kein Problem, wohl aber bei von Natur aus offenporigen Materialien wie unpoliertem Naturstein oder Holz. Insbesondere in Verbindung mit Fetten und Ölen.

Doch auf allen Flächen – auch auf den glatten und damit reinigungsfreundlichen – erzeugen wir mit Einreibebewegungen auf Dauer einen glänzenden Schmierfilm. Denn wir nehmen die unerwünschten Substanzen nicht von der Platte ab, sondern verteilen sie flächendeckend. Und das zu allem Überfluss oft mit einem Spüllappen, der schon zu lange im Gebrauch ist. So gehen Fette und Lebensmittelreste eine unheilvolle Allianz mit Keimen ein. **Die tägliche Reinigung und regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche lohnt sich also in jedem Fall. Sie fördert die notwendige Hygiene und verlängert die Lebensdauer der Möbel und Geräte. Eine weitere willkommene Nebenwirkung: Es ist einfach ordentlicher. Und wer mag das nicht im Lebensmittelpunkt Küche!?**



HÄUFIGER WECHSELN

In der Küche geht es um Sauberkeit und Hygiene. Was uns zur Keimquelle Nr. 1 bringt: den Spüllappen. Dieser sollte spätestens alle zwei Tage in die Wäsche. Die Keimbelastung kann das tolerierbare Maß sonst deutlich überschreiten. Im täglichen Gebrauch ist das rasche Trocknen des Spültuchs entscheidend. Also den Lappen nach der Nutzung besser nicht zusammengefaltet im Becken liegen lassen. Geschirrtücher sollten ebenfalls alle paar Tage gewechselt werden. Denn auch diese haben bei ausdauernder Verwendung das Potenzial zur Keimschleuder.



Immer, meistens, besser nie

SIEBEN GRUNDLEGENDE EMPFEHLUNGEN

01 EINFACH BLEIBEN

••• Die chemische Keule hat ausgedient. Sanfte Fettlöser und gegebenenfalls von Herstellern empfohlene Spezialreiniger und Pflegemittel für den dauerhaften Schutz schonen Material und Umwelt. In den meisten Fällen genügt zur Reinigung von Oberflächen jeglicher Art ein nebelfeuchtes, weiches Tuch aus fusselfreiem Stoff oder (Kunst-) Leder. Bei Mikrofasertüchern gehen die Meinungen auseinander. Sie sollen sich nicht für jede Anwendung eignen. Aber darauf gehen wir im späteren Verlauf dieses Ratgebers noch genau ein. Verwenden Sie grundsätzlich keine chlorhaltigen und aggressiven Reiniger oder Reinigungsmittel, die starke Säuren oder saure Salze enthalten wie z. B. Lösemittel, Terpentin oder Nagellackentferner.

02 SCHNELL SEIN

••• Reste vom Rotwein, Fettspritzer vom Pfannengericht, aber auch überschüssiges Spülwasser rund um die Spüle oder die Wasserlache unter der Kaffeemaschine: Flüssigkeiten, Lebensmittelreste und Verschmutzungen jeglicher Art sollten stets zeitnah abgewischt werden. Besonders, wenn Öle und Fette beteiligt sind. So haben hässliche Flecken und Ränder erst gar keine Chance, sich zu entwickeln. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter entfernen und in der Regel auch vollständig.



03 GUT TROCKNEN

••• Wasser spielt in jeder Küche eine zentrale Rolle. Wir brauchen es bei der Vorbereitung und Säuberung der Zutaten, beim Kochen und für den Abwasch. Wasser und Küche gehören einfach zusammen. Jedoch schädigt unbeachtet wirkende Feuchtigkeit die Möbel. Egal in welchem Aggregatzustand, ob flüssig oder dampfend: Feuchtigkeit zieht auf Dauer in jede Ritze und jeden Spalt. Holz und Holzwerkstoffe reagieren darauf besonders empfindlich. Bei längerem Kontakt quillt das natürliche Material auf. Zudem können sich Möbelkanten und Beschichtungen von Fronten lösen. Flüssigkeiten auf der Arbeitsplatte, in den Stoßfugen zwischen den Platten, auf den Möbelfronten oder rund um den Dunstabzug sollten deshalb immer gleich getrocknet werden (siehe Tipp Nr. 2). Das gilt auch für die Reinigungsprozedur nach der Kochsession. Trocknen Sie gereinigte Elemente stets gründlich mit einem weichen und sauberen Tuch. Das beugt auch Kalkablagerungen vor.

04 SPÜLI IST KEIN PUTZMITTEL

••• Geschirrspülmittel ist fürs Geschirrspülen gemacht. Das sagt bereits der Name. In stark verdünnter Form als Spüllauge eignet es sich aber auch für die tägliche Reinigung vieler Oberflächen, denn es wirkt fettlösend. Pur sollte Geschirrspülmittel außerhalb des Spülbeckens aber nicht verwendet werden. Die hohe Konzentration an Salzen und weiterer Inhaltsstoffe vieler Mittel hinterlässt auf den Oberflächen von Arbeitsplatten und Fronten auf Dauer einen glänzenden Schmierfilm. Dieser zieht Schmutzpartikel und Fette magisch an. Zudem hinterlassen Gläser und Tassen hartnäckige Ränder auf diesem Film. Die Verwendung von Spüllauge ist wie erwähnt in Ordnung und wird oft von den Herstellern empfohlen. Die Dosis macht schließlich das Gift. Aber stets sollte die Flächen mit einem spülfreien Tuch nebelfeucht nachgewischt und abschließend getrocknet

werden. Was aber stets gilt, wenn mit Reinigungsmitteln gearbeitet wird. Sollte sich bereits ein markanter Schmierfilm auf der Arbeitsplatte gebildet haben, kann dieser mit etwas mehr Wasser als gewohnt entfernt werden. Aber an das Trockenputzen denken.

05 DIE DUNKLE SEITE IST (FAST IMMER) TABU

••• Topfschwämme sind für die Reinigung von Oberflächen jeglicher Art eine denkbar schlechte Idee. Außer, es handelt sich um Edelstahltöpfe. Denn die raue, oft dunkle oder grüne Seite des Schwamms enthält Scheuerkristalle. Diese verkratzen fast alle Oberflächen, besonders wenn sie lackiert sind. Irreparable und zudem hässliche Kratzer hinterlassen diese Schwämme mit ihrer „abrasiven“ Wirkung auch auf der Glaskeramik von Kochfeldern. Ebenfalls nichts in der Küche zu suchen haben Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle und Topfkratzer. Ähnlich wie die dunkle Seite des Topfschwammes beschädigen diese Hilfsmittel Oberflächen nachhaltig und meist irreparabel.

06 IMMER MIT UNTERLAGE

••• Stellen Sie heiße Töpfe und Pfannen nie auf der Arbeitsfläche ab. Selbst, wenn es das Material grundsätzlich erlauben sollte. Die intensiven Temperaturen in den Böden des Kochgeschirrs oder der Backbleche können selbst auf außerordentlich robusten Platten aus Naturstein, Keramik oder Quarzstein aufgrund von thermischen Schockreaktionen zu Spannungsrissen führen. Massivholzplatten reagieren mit Rissbildung.



Und mit Farbveränderungen. Glas und Edelstahl geht es ebenso. Auf kunststoffbeschichteten Schichtstoffarbeitsplatten erzeugt die thermische Überbelastung irreparable Blasen. In die Kategorie „Immer mit Unterlage“ fällt auch dieser Tipp: Nie direkt auf der Platte schneiden. Auch wenn es das Plattenmaterial verträgt, das teils kostspielige Schneidwerkzeug leidet über Gebühr. Sprich: Die Messer werden schnell stumpf.

07 HERSTELLERHINWEISE BEACHTEN

••• Es ist der wichtigste Tipp unserer Sammlung: Lesen und beachten Sie die Gebrauchs- und Pflegeanleitungen der Hersteller. Diese finden sich in den Betriebsanleitungen und Broschüren, die Sie nach der Montage erhalten. Im Fall eines Materialschadens sind Sie damit auch in Sachen Gewährleistung auf der sicheren Seite. Bitte beachten Sie: Die Empfehlungen der Hersteller können wegen spezieller Materialeigenschaften der jeweiligen Produkte von den allgemeinen Tipps in diesem Ratgeber abweichen. Deshalb haben unsere Hinweise zwar einen praktisch erprobten Wert, aber keinen rechtsverbindlichen Anspruch. Im Zweifel gilt immer die Aussage des Herstellers.

Die Sache mit der Mikrofaser

Mikrofasertücher sind eine bemerkenswerte Erfindung und geben in den Regalen der Discounter und Drogerien längst den Ton an. Die von vielen Herstellern empfohlenen weichen, fusselreifen Tücher sind im Handel deshalb gar nicht so einfach zu finden. Es gibt sie aber. Zum Teil auch bei den Herstellern der Küchenausstattung direkt.

Doch wie steht es grundsätzlich mit Mikrofasertüchern für die tägliche Küchenreinigung? Ist ihr Einsatz sinnvoll? Werden sie empfohlen? Gelten Mikrofasertücher auch als weich und fusselfrei (sie fühlen sich jedenfalls so an)? Oder wird davon abgeraten? Wenn ja, warum und unter welchen Umständen?

Die Lage ist unübersichtlich und wie eingangs erwähnt, gehen die Meinungen über den Einsatz der Hightech-Tücher auseinander.

So ist im Internet immer wieder zu lesen, dass weiche Kunststoffoberflächen und Hochglanzlackfronten nicht mit Mikrofasertüchern gereinigt werden sollten. Denn durch die Anwendung könnten kleinste, aber deutlich sichtbare Kratzer entstehen.

Die Hersteller der Produkte sehen das anders und verweisen auf eine ganz andere Gefahrenquelle: Nicht

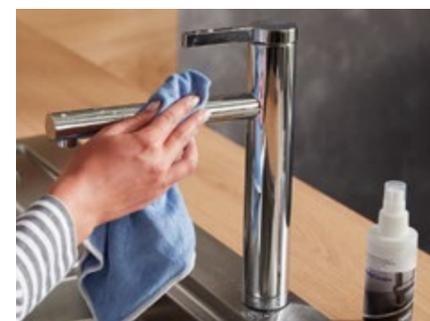
das Tuch sei das Problem, sondern der unsachgemäße Gebrauch und der Verschmutzungsgrad. Feine Schmutzpartikel, die sich im Gewirr der hauchdünnen Fäden festgesetzt haben, sind demnach für die Kratzer verantwortlich.

SORTIEREN WIR DIE LAGE:

Die praktischen Vorteile von Mikrofasertüchern sind unbestritten. Die Fasern dieser Tücher sind bis zu sieben Mal feiner als menschliches Haar. Daraus ergeben sich die besonderen funktionalen Vorteile. Denn viele hauchdünne Fasern schaffen in der Summe eine große Oberfläche für die Schmutzaufnahme. Dabei nehmen es Mikrofasertücher mit wasserlöslichem und fetthaltigem Schmutz auf. Und das ganz ohne chemische Hilfsmittel, wie die Hersteller betonen. Oft bestehen die Fasern aus Kunststoffen wie Polyester oder Polyethylen. Deren Härtegrad sei

für mögliche Kratzer verantwortlich, monieren Kritiker. Was die Hersteller wie erwähnt anders deuten. Nicht das Tuch allein ist entscheidend, sondern der individuell ausgeübte Reinigungsdruck und der Verschmutzungsgrad des Lappens. Was zu der Erkenntnis führt: Kratzer lassen sich auf sensiblen Oberflächen mit jedem schmutzigen Tuch erzeugen.

Auch wenn wir an dieser Stelle keine rechtsverbindliche Empfehlung für oder gegen Mikrofasertücher aussprechen, ist besondere Sorgfalt bei Oberflächen wie diesen geboten:



- weiche Kunststoffoberflächen
- Oberflächen, die mit einem Klarlack behandelt wurden
- Oberflächen mit Anti-Fingerprint-Eigenschaft
- Hochglanzfronten
- Edelmetalloberflächen wie Silber und Kupfer
- Spiegel

Geölte und gewachste Holzoberflächen können ebenfalls sensibel auf die Mikrofaser reagieren. Aber nicht wegen der möglichen Kratzergefahr. Sondern weil die Fasern dem Holz das Öl entziehen und dadurch spröde machen.



UNSER FAZIT:

Mikrofasertücher sind aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken.

WARUM AUCH?

Sie bieten viele Vorteile und es gibt sie in vielen verschiedenen Varianten mit langen und sehr kurzen Fasern für unterschiedliche Anwendungen. Bei den genannten eher weichen oder lackierten Oberflächen empfiehlt sich dennoch ein vorsichtiger Umgang. Mit dosiertem Druck und ohne intensiv kreisende Putzbewegungen. Gerade Mikrofasertücher gehören regelmäßig in die Waschmaschine, damit eingelagerte Schmutzpartikel keine Kratzer verursachen. Bei 40 oder 60 Grad, sagen die Hersteller. Aber bitte ohne Weichspüler. Der verklebt die Fasern. Gleichzeitig sollte man prüfen, was die Pflegeanleitung des Herstellers für das jeweilige Produkt zum Thema Mikrofaser sagt.



WAS ANTI-FINGERPRINT KANN UND WAS NICHT

Ganz ohne Putzen wird es wohl nie gehen, aber mit Anti-Fingerprint-Oberflächen soll es einfacher werden, versprechen die Hersteller. Das Angebot an Möbelfronten, Arbeitsplatten, Spülen, Armaturen, Küchengeräten und Wandverkleidungen, die bereits ab Werk mit einer speziellen schmutz- und fettabweisenden Schutzfunktion ausgestattet sind, ist inzwischen groß und wächst stetig. Insbesondere bei dunklen, matten und ultramatten Oberflächen bietet dieser Schutz einen deutlichen Komfortgewinn. Der Effekt muss jedoch realistisch betrachtet werden.

Der Anti-Fingerprint-Schutz reduziert die Spuren des Alltags, macht die Oberflächen aber nicht völlig fett- und schmutzabweisend.

Der komfortsteigernde Anti-Fingerprint-Effekt wird auf verschiedenen Wegen erreicht. Es gibt vernetzte Lösungen, bei denen schmutz- und fettabweisende Substanzen direkt in das Produktmaterial eingearbeitet werden. Und es gibt Beschichtungen und Versiegelungen. Diese werden wie Lacke aufgetragen und mit Schwarzlicht (UV-Strahlung) gehärtet. So können alle Oberflächen und Materialien glänzend oder matt veredelt werden. Der Anti-Fingerprint-Effekt ergibt sich aus der gewählten Variante. Schmutz und Fett können weniger anhaften, weil die eingearbeiteten Substanzen abweisend (oliophob) wirken und/oder weil die superrauhe Mikro- und Nanostruktur der Oberfläche grundsätzlich weniger Anhaftungsmöglichkeiten zulässt. Und dies auch nur an deutlich kleineren Stellen. Zudem beeinflusst die mikroskopisch feine Oberflächenstruktur mit ihrem „Berg-und-Tal-Charakter“ die optische Wahrnehmung. Schmutz- und Fettpartikel, die zwar physikalisch vorhanden sind, aber in ihrer Anzahl bereits reduziert wurden, werden je nach Blickwinkel unterschiedlich intensiv wahrgenommen.

Vielleicht haben Sie sich auch schon einmal gefragt, wie die ungeliebten Fingerabdrücke überhaupt zustande kommen? Die Antwort ist einfach. Sie entstehen durch eine ganz normale menschliche Eigenschaft: den natürlichen Fettgehalt unserer Haut.

Regelmäßiges Reinigen und Pflegen gehört daher auch bei Oberflächen mit Anti-Fingerprint-Schutz zum Pflichtprogramm. Zur Reinigung genügen in der Regel warmes Wasser, das bekannte nebelfeuchte weiche Tuch und bei Bedarf ein Spritzer Neutralreiniger (immer im Wasser aufgelöst). Was Oberflächen mit integriertem oder aufgebrachtem Schutz gar nicht mögen, sind scharfe Reinigungsmittel, Säuren, unverdünntes Geschirrspülmittel und kratzende, scheuernde Schwämme. Das nimmt dem Anti-Fingerprint-Effekt die Wirkung.



Im Kampf gegen Fett und Kalk

Rost, Blut oder der Saft der Roten Bete. Es gibt Flecken, die können einen in die Verzweiflung treiben. Zum Glück sind sie selten. Was sich von Fett und Kalk nicht behaupten lässt. Sie sind der real existierende Küchenalltag.

Warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel und zwei weiche Tücher: eins zum Abwischen, das andere zum Trockenreiben. Damit lassen sich viele Rückstände beseitigen. Manche Flecken und Verfärbungen sind jedoch resolut und zeigen sich davon unbeeindruckt. Sie verlangen nach mehr. Dann schlägt die Stunde der Chemie. Je nach Material können sogenannte haushaltsübliche Reinigungsmittel helfen. Dazu gehören je nach Material Neutralreiniger, Spülmittel, milde Sanitärreiniger, Spiritus, Alkohol/Bio-Ethanol und Glasreiniger. Hinzu kommen die empfohlenen **Spezialreiniger** wie Glaskeramikkreiniger für Kochfelder sowie Naturstein-

reiniger für Hartgestein, Quarzkomposit und Keramik. In den Pflege- und Bedienanleitungen der Hersteller werden dazu detaillierte Angaben gemacht und teilweise sogar konkrete Produktempfehlungen gegeben.

Wenn wir verstehen wollen, warum einige Mittel zur Reinigung bestimmter Flächen empfohlen werden und andere nicht, konfrontiert uns die Recherche mit den Begriffen Lauge und Säure. Vereinfacht gesagt: **Laugen wirken fettlösend und Säuren sind hilfreich gegen Kalk.**

Um Reiniger in ihrer Wirkung korrekt einzuschätzen, hilft der pH-Wert.

Liegt dieser auf einer Skala von 1 bis 14 über 7, handelt es sich um eine Lauge mit einer sogenannten alkalischen Wirkung, liegt der Wert darunter, ist es eine Säure. Um diesen Wert herum gruppieren sich die Neutralreiniger, die sich als Allzweckreiniger für eine große Bandbreite an Reinigungsaufgaben eignen. Ein pH-Wert von 7 entspricht chemisch betrachtet reinem Wasser.

Der Begriff Lauge kann schnell missverstanden werden. Umgangssprachlich meinen wir damit Wasserlösungen auf Seifenbasis, wie etwa eine Spüllaug (Wasser mit Geschirrspülmittel) oder eine Waschlauge (Wasser mit Vollwaschmittel). Reinigungsmittel auf

Basis starker Laugen (mit einem hohen pH-Wert wie Abflussreiniger oder Chlorbleiche) sind ätzend und werden nicht für die Säuberung, Reinigung und Pflege von Oberflächen in der Küche empfohlen. Mit milden Laugen auf Wasserbasis hingegen können fast alle Oberflächen bearbeitet werden. Außer gewachste und geölte Flächen. Die Fettlösekraft der Mittel würde die Pflegeschichten beeinträchtigen. Edelstahlflächen mögen ebenfalls keine

Fettlöser, sondern Mittel mit einer rückfettenden Wirkung.

Neben den Fetten ist Kalk der zweite große Gegenspieler im Küchenalltag. Entkommen können wir ihm nicht, denn Kalk ist natürlicher Bestandteil des Wassers. Wenn er also schon da ist, müssen wir uns um ihn kümmern. Regel Nummer eins:

Gegen Kalkablagerungen lässt sich vorbeugen, indem Oberflächen stets trocken abgewischt werden.

Der Blick in die Küchenspüle bereitet schlechte Laune?

Weil das schöne helle Material vollkommen unansehnlich geworden ist und nicht mehr auf normales Abwischen reagiert? In der Regel hat sich nicht das Material der Küchenspüle verfärbt, sondern Kalk ist dafür verantwortlich. **Kalkablagerungen binden Schmutz**, Fette und die Rückstände von allerlei Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee und Rotwein. Hilfe verspricht die Entfernung der Ablagerungen mit einem kalklösenden Reiniger bzw. Essigwasser/Zitronensäure. Die drei am meisten verbreiteten Spülenmaterialien, Keramik/Feinsteinzeug, Quarzkomposit und Edelstahl, sind im herkömmlichen, kurzzeitigen Kontakt säureresistent und können so behandelt werden. Gegebenenfalls bietet sich nach der Entkalkung anschließend eine Grundreinigung laut Herstellerangaben an.

Der Schmutzradierer ist eine praktische Reinigungshilfe und kann bei Fettschichten und leichten Verkalkungen helfen. Besonders auf säureempfindlichen Flächen sowie auf Echtglas. Doch gebrauchen Sie den „Zauberschwamm“ in der Küche nur behutsam, denn der Putzstein enthält Schleifpartikel, die den Schmutz durch Reiben entfernen. Besser auf den Schmutzradierer verzichten sollten Sie bei empfindlichem Glas, lackiertem Holz, Edelstahloberflächen, Chromflächen, Hochglanzlacken, Plexiglas, antihafbeschichteten Flächen sowie Glaskeramikkochfeldern. Und komplett bei allen matten Oberflächen. Denn schnell ist eine glänzende Stelle in die matte Optik radiert. Oft sagen die Hersteller in ihren Bedien- und Pflegeanleitungen etwas zum Gebrauch des Schmutzradierers.



Alkohol (z. B. Bio-Ethanol) gilt als hilfreich zum Anlösen von **Fettflecken** (anschließend den Schmutz mit Wasser abwischen und die Fläche trockenreiben). Viele Materialien können damit bearbeitet werden. Aber nicht alle. **Edelstahl** zum Beispiel verträgt keinen Alkohol. So wie generell keine fettlösenden Reiniger. Edelstahl braucht eine rückfettende Pflege. Die speziellen Edelstahlreiniger sind darauf ausgerichtet.

Was macht einen **Neutralreiniger** eigentlich so neutral? Sein pH-Wert. Er liegt bei 7 und damit ist er weder alkalisch (basisch) noch sauer und eignet sich für eine große Bandbreite an Anwendungen und Materialien. Die Abkürzung „pH“ steht für „potentia Hydrogenii“. Das ist lateinisch und bedeutet übersetzt „Potenzial des Wasserstoffs“. **Reinigungsmittel sollten niemals gemischt werden, weil es unklar ist, wie sie reagieren.**

Besonders rund um die Spüle. Wo kein Wasser steht, kann sich auch nichts ablagern. Weitere Unterstützung finden wir im Angebot der sauren Reiniger (Kennzeichen: pH-Wert unter 7). Die Industrie bietet chemische Mittel mit der Anti-Kalk-Formel speziell für die Küche an, geeignet sind auch milde Bad- und Sanitärreiniger. Zwei weitere bewährte Helfer im Kampf gegen Kalk sind (heller) Essig und Zitronensäure. Besonders gilt das für Massivholz, Edelstahl, Keramik/Feinsteinzeug und Quarzkomposit. Essigwasser kann auf allen säurebeständigen Oberflächen eingesetzt werden. Essig Essenz sollte grundsätzlich nur stark verdünnt angewendet werden und alle behandelten Flächen sind gründlich mit klarem Wasser gut nachzuwischen. Zitronensäure bietet der Handel als weißes Pulver oder flüssig an. Bei leichten Verkalkungen hilft auch natürlicher Zitronensaft. Allheilmittel gegen Kalk sind saure Reiniger sowie Essig und Zitronensäure jedoch nicht. Denn **einige Oberflächen und Materialien vertragen keine Säure** und reagieren mit Fleckenbildung. Etwa Naturstein, Beton, unbehandelte Metalle (Messing, Gunmetal, Kupfer), Armaturen mit einer dünnen Chromschicht und Aluminium. Das heißt aber nicht, dass jeder Kontakt, egal ob bei der Lebensmittelzubereitung oder beim Putzen, gleich zu irreparablen Schäden führt. Es kommt auf die Konzentration und die Einwirkzeit an.

Und dann gibt es ein Mittel, das sowohl Fette wie auch Kalk lösen kann. Es handelt sich um Glasreiniger. Diese Mittel sind in der Regel nicht sauer, sondern leicht basisch. Doch es empfiehlt sich der Blick auf das Kleingedruckte, denn einige spezialisierte Glasreiniger können sauer sein. Es ist wichtig, den pH-Wert des Reinigers zu berücksichtigen und sicherzustellen, dass er für die zu reinigende Oberfläche geeignet ist. Falls ja, eignet sich Glasreiniger auch für die Reinigung und Fleckenbehandlung von Natursteinen und Keramik.



Küchenmaterialien und ihre Eigenschaften

Ein Überblick über beliebte und verbreitete
Küchenmaterialien für Fronten, Arbeitsflächen,
Wandverkleidungen, Geräte, Spülen und Armaturen
und deren Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.



LACK

••• **Lackierte Oberflächen** sind grundsätzlich unkompliziert. Klebrige Flecken lassen sich mit einem nebelfeuchten, weichen Tuch meist mühelos beseitigen. Manchmal hilft zusätzlich etwas Neutralreiniger oder ein Spritzer Spülmittel im Wasser (die berühmte Spüllauge). Dabei immer in Strukturrichtung arbeiten. Wichtig ist, dass der schützende Klarlack nicht beschädigt wird.

Also Finger weg von scharfen Reinigern.

Das Mikrofasertuch sollte bei Hochglanzlackflächen nur behutsam verwendet werden.

Denn die Möglichkeit ist gegeben, dass sich kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern festgesetzt haben. Und die können Kratzer verursachen.

••• **Matte Lackflächen** vertragen keine druckvoll ausgeübten Reinigungsprozeduren – egal mit welchem Lappen. Dadurch können glänzende Flecken oder Glanzpunkte entstehen, die nicht wieder wegzubekommen sind.

Grundsätzlich gilt: Lackoberflächen sind zwar widerstandsfähig, aber je nach Qualitätsstufe und Lackart nicht kratzfest. An dieser Stelle lohnt der Blick in die Pflegeanleitung des Herstellers besonders.

••• **Lacklaminat** ist ebenfalls den Lackoberflächen zuzurechnen. Dabei handelt es sich um eine Möbelfolie mit einem Lackfinish. Auch Lacklaminat wird am besten mit einem feuchten Tuch und einem Hauch Neutralreiniger oder stark verdünnter Spül- oder Seifenlauge gereinigt. Fettlöser sind besonders bei hochglänzendem Lacklaminat tabu. Matte Lacklaminatoberflächen vertragen wie die matten Echtlackoberflächen keine stark reibenden Putzbelegungen. Solche Prozeduren provozieren auch bei diesem Material Glanzstellen, die nicht mehr umkehrbar sind. Die „Kratzgefahr“, verursacht durch verschmutzte Mikrofasertücher, gilt ähnlich wie bei lackierten Oberflächen auch fürs Lacklaminat.



KUNSTSTOFF

••• **Beschichtete Kunststoffoberflächen** für Fronten, Möbelkorpus und Arbeitsplatten (Direktbeschichtung, Schichtstoff/Laminat) sind widerstandsfähig und im normalen Küchengebrauch in Maßen kratzfest und hitzebeständig. Es gibt jedoch sehr unterschiedliche Kunststoffe und Versiegelungen und entsprechend unterschiedliche Reinigungs- und Pflegehinweise der Hersteller. Diese sind zu beachten. Auch die unterschiedlichen Dekore verlangen ein unterschiedliches Maß an Aufmerksamkeit.

••• **Holzdekore oder Materialnachbildungen** sind recht unkompliziert, einfarbige Oberflächen jedoch neigen zur optischen Schlierenbildung. Deshalb ist es besonders ratsam, Substanzen und Flüssigkeiten zeitnah mit einem sauberen Tuch abzuwischen und die Fläche gut trockenzureiben. Stark scheuernde oder stark alkalische Mittel sind zur Reinigung nicht zu empfehlen. Zur Reinigung genügt ein feuchtes, weiches Tuch. Hartnäckige Reste von Fett, Öl oder Wachs können mit Spiritus oder Alkohol/Bio-Ethanol (gründlich nachwischen!) entfernt werden. Oder mit einer Mischung aus handelsüblichem Waschmittel mit Wasser. Heißes Kochgeschirr darf nicht direkt auf eine beschichtete Küchenarbeitsplatte abgestellt werden. Zum Schneiden ist immer eine Unterlage zu verwenden. Ebenfalls zu den Kunststoffoberflächen gehören folierte Möbelfronten.



Fachbegriffe kurz erklärt MÖBELTÜREN UND ARBEITSPLATTEN

••• **HOLZWERKSTOFFE** sind in der Küche allgegenwärtig. Trägermaterialien wie Spanplatten oder MDF (Mitteldichte Faserplatte) werden mit Kunststoff beschichtet und versiegelt. Das macht sie robust und widerstandsfähig. Eingesetzt werden solche Platten verbreitet für Möbeltüren (Fronten), Arbeitsflächen, Nischenverkleidungen, Wangen, Ansatzische und Bartheiken. Die verbreitetsten Kunststoffbeschichtungen sind Direktbeschichtungen (für Fronten und Möbelkorpus) und Schichtstoffplatten (auch als Kompaktplatte oder Schichtstoffverbundplatte; für Arbeitsflächen und Fronten). Besonders bei Küchenarbeitsplatten sind die Kürzel HPL und CPL verbreitet. HPL steht für „High Pressure Laminate“, CPL für „Continuous pressure laminate“. Die Herstellungsweisen sind ähnlich und die Produkteigenschaften vergleichbar.

••• **DIREKTBESCHICHTUNGEN** erlauben eine besondere Vielfalt an Dekoren, in unifarbene durchgefärbt oder in Holzdekoren bedruckt. Die Kunststoffoberflächen sind im Materialvergleich preisgünstig und dabei pflegeleicht und vergleichsweise widerstandsfähig. In der Fertigung werden harzgetränkte Dekorpapiere mit Druck und Temperatur in einem einteiligen Produktionsprozess oben und unten auf Holzwerkstoffplatten (Span- oder MDF-Platten) aufgebracht. Beim Heißverpressen schmilzt die Harzschicht zwischen Papier und Platte und bildet eine dauerhafte Verbindung.

••• **SCHICHTSTOFFPLATTEN** bestehen im Gegensatz zur Direktbeschichtung aus mehreren Lagen. Das führt zu besonders widerstandsfähigen Materialstärken von bis zu einem Millimeter. Mit Harzen getränkte Zellulosebahnen werden in einem ersten Produktionsprozess miteinander verpresst und nach dem Aushärten in einem zweiten Produktionsprozess auf einer Holzwerkstoffplatte als Trägerplatte verleimt. Die dekorative Schichtstoff-Oberfläche ist eingefärbt oder bedruckt und mit einer Schutzschicht, dem sog. transparenten Overlay, versehen. Dadurch ist der Werkstoff stoßfester, abriebfester und noch unempfindlicher als direktbeschichtetes Material.

Zudem besteht die Möglichkeit der fugenlosen Verformung der Oberflächenbeschichtung und der Plattenkanten. Eine interessante Oberflächenvariante, die häufig (aber nicht nur) mit Schichtstoff realisiert wird, ist die sogenannte

••• **SYNCHRONPORE**. Diese Oberflächen ähneln echtem Holz.

Sie sehen so aus und fühlen sich auch so an. Realisiert wird dies mit einer speziellen Prägung. Ebenfalls ein Schichtstoff sind ••• **KOMPAKT-ARBEITSPLATTEN**. Diese erkennt man oft an ihrem charakteristischen dunklen Plattenkern, der bewusst sichtbar bleibt. Es gibt aber auch farbgleiche Kompaktplatten (z.B. weiß durchgefärbt).

HOLZ

••• **Massives, echtes Holz** ist ein besonders wohnliches und individuelles Material. Es strahlt Wärme aus und fördert die Behaglichkeit. Es ist der lebendigste unter den Werkstoffen.

Das bedeutet: Holz verändert sich im Gebrauch. Es hellt auf, dunkelt nach und reagiert auf das Raumklima. Massivholz arbeitet ein Leben lang. Die relative Luftfeuchtigkeit im Raum sollte deshalb zwischen 45 und 55 Prozent liegen. Langanhaltend zu hohe oder zu niedrige Luftfeuchtigkeit kann zu einem Verzug oder einer Dimensionsänderung der Oberflächen führen.



Ausgestattet ist Massivholz mit einem natürlichen Flecken- und Hygiene-schutz. Das liegt am Säuregehalt des Materials. Allerdings muss die offenporige Oberfläche, sofern sie nicht mit einem Klarlack versiegelt ist, in regelmäßigen Abständen mit einem Öl behandelt werden. Sonst ziehen Flüssigkeiten und Substanzen in das Material ein und hinterlassen Flecken und Ränder. In der Regel sind natürliche Holzoberflächen gewachst oder geölt. Verwenden Sie für die wiederkehrende Pflege die vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel. Ob nachgeölt werden muss, zeigt der Wassertropfentest: Spritzen Sie hierzu Wassertropfen auf die Arbeitsplatte. Wenn das Wasser in Tropfenform abperlt, ist kein Nachölen notwendig. Wenn das Wasser jedoch verläuft oder sogar aufgesaugt wird, muss die Arbeitsplatte zeitnah behandelt werden. Färbende Flüssigkeiten wie Rotwein sollten umgehend abgewischt werden. Farbintensives Obst und manche Gemüsesorten hinterlassen ebenfalls Flecken. Deshalb empfiehlt es sich,

stets mit einer großzügig bemessenen Unterlage zu arbeiten. Haben sich schon Flecken gebildet, lassen sich diese mit einem speziellen Schleifpapier oder einem Schleifstein entfernen. Dabei immer in Laufrichtung der Maserung schleifen, niemals quer dazu. Diese Bearbeitung erfordert anschließend ein mehrmaliges, dünnes Nachölen.

Stehende Feuchtigkeit und ein längeres Einwirken von Wasser sind zu vermeiden und insbesondere auf den Stoßfugen unverzüglich zu entfernen (das gilt auch für die beschichteten Holzwerkstoffe). Auch feuchte Schwämme und Lappen sollten nicht auf der Massivholzoberfläche liegen bleiben. Oder feuchte Tassen und Teller stehen bleiben.

Massivholz sollte stets nur nebelfeucht abgewischt werden, niemals nass. Aggressive Reinigungsmittel greifen das schützende Holzpflegeöl an und sind deshalb ungeeignet. Und: Hände weg von Möbelpolitur, Bohnerwachs, chlorhaltigen Reinigern und Reinigungsmitteln mit starken Salzen und Säuren. Diese Mittel sind zur Pflege von Küchenmöbeln und Arbeitsplatten aus Massivholz nicht zu empfehlen.



UND BITTE BEDENKEN SIE:

••• **Massivholz** ist ein Naturprodukt, das mit zunehmendem Alter und im Gebrauch seine individuelle Ausstrahlung erhält. Gebrauchsspuren gehören trotz regelmäßiger Reinigung und Pflege einfach dazu.

Bei der Produktion werden ähnlich wie bei der Schichtstoffproduktion mehrere Zellulosebahnen mit härtbaren Harzen getränkt und unter hohem Druck miteinander verpresst. Auf eine Trägerplatte wird verzichtet. Das Ergebnis gilt als wasserresistent und trotz der sehr dünnen Plattenstärken (6 oder meist 12 mm) als besonders stabil.

Bei ••• **LACKFRONTEN** werden Spanplatten oder MDF als Trägermaterial mit einer direktbeschichteten Rückseite zunächst zugeschnitten und profiliert. Mehrere Lagen Grundier- oder Polyester-Lacke werden als Füller aufgetragen, zwischengeschliffen und gehärtet. Lackoberflächen für Fronten und Umfeldmaterialien können in großer Farbvielfalt in matt oder glänzend hergestellt werden. ••• **FOLIENFRONTEN** positionieren sich als preisgünstige Alternativen zu Holz- und Lackfronten. Eingesetzt werden sie als Frontmaterial in unterschiedlichen Farben und Dekoren. Auch in Form von Lacklaminat. Hinter diesem Begriff verbirgt sich wie weiter oben beschrieben eine dünne Möbelfolie mit Lackfinish.



RUND UMS ECHTE HOLZ

••• **VOLLHOLZ** wird aus dem ganzen Stamm geschnitten. Weil nur Material ohne Mängel wie Einschlüsse, Astlöcher oder Risse verwendet wird, ist es preislich weit oben angesiedelt.

••• **MASSIVHOLZ** wird aus gleich großen Holzstücken derselben Baumart gefertigt, die miteinander verbunden und verleimt werden. Durch die Auswahl lassen sich exklusive Holzmöbel im fein abgestimmten Design herstellen.

••• **ECHTHOLZ** bezeichnet furnierte Flächen. Eine wenige Millimeter starke Sperrholzschiicht wird auf eine Trägerplatte geklebt. Der Preis furnierter Möbelfronten kann stark variieren. Ausschlaggebend für die Qualität sind die Stärke des Furniers, die Exklusivität des verwendeten Holzes und das Material der Trägerplatte.

••• **STIRNHOLZ** wird im Unterschied zu üblicherweise genutztem Längsholz quer zur Faser geschnitten. Die Jahresringe sind so als Kreise an der Holzoberfläche zu erkennen. Somit ist es ein untrügliches Kennzeichen, das es sich um Voll- oder Massivholz handelt. Manchmal wird Stirnholz auch als Hirnholz bezeichnet.

••• **TISCHLERPLATTE** wird aus mehreren massiven Holzstäben zusammengesetzt. Sie ist stabil und biegefest bei vergleichsweise geringem Gewicht. Veredeln lässt sie sich mit Furnieren aller Art.

••• **HOLZ IM MÖBELBAU:** Rahmenteile bestehen zumeist aus verleimtem Massivholz (Leimholz). Die Füllung und die Schubkastenvorderstücke hingegen aus furnierten Oberflächen. Damit Rahmen und Füllung weitgehend vergleichbar aussehen, können die Rahmen vorn und hinten überfurniert werden.

••• **FSC- / PEFC:** Dabei handelt es sich um zertifizierte Siegel für nachhaltige Forstwirtschaft aus Deutschland und Europa.



KERAMIK

••• **Keramik** für Spülen, Arbeitsplatten, Küchenfronten und Wandverkleidungen bietet der Markt in verschiedenen Qualitäten. Es handelt sich um ein ausgesprochen robustes Material, besonders in der Variante Feinsteinzeug. Damit ist es bestens auf den Küchenalltag vorbereitet. Küchenspülen und Arbeitsplatten aus Keramik verfügen über eine Glasur, die bei sehr hohen Temperaturen von mehr als 1200 °C eingebrannt wird. Das macht die Oberflächen besonders glatt, hart und pflegeleicht. Verschmutzungen können nur schwer anhaften und Bakterien, Pilze oder Schimmelerreger nicht eindringen. Im Küchenalltag ist Feinsteinzeug/Keramik laut Hersteller schlag-, schnitt- und stoßfest, hygienisch, kälte- und hitzeresistent sowie geschmacks- und geruchsneutral.

Keramik gehört neben Natursteinen und Quarzverbundmaterialien (Quarzsteinen) zu den besonders robusten Materialien in der Küche. Unzerstörbar sind sie deshalb aber nicht. Fällt ein Gegenstand in einem ungünstigen Winkel auf eine Keramik-kante, wird diese nicht ohne Beschädigung davonkommen. Was für die anderen genannten Materialien aus dem Bereich Stein aber auch gilt. Nicht empfehlenswert ist es, mit einem gleich harten oder noch härteren Werkstoff auf einer Keramikoberfläche zu schneiden. Zum Beispiel mit einem Messer aus Keramik oder gehärtetem Qualitätsstahl. Dies verursacht Kratzer. Ein Schneidbrett verhindert das und schont zugleich die wertvolle Messerschneide.



Bei der Reinigung sind Flächen und Spülbecken aus Keramik genügsam. Hier reicht ein feuchtes Tuch, etwas Wasser, bei Kalkresten ggfs. etwas Essigwasser sowie ein (Mikrofaser)-Tuch und ein sauberes Tuch fürs Trockenreiben. Metallabrieb, der beim Reinigen von Töpfen und Backblechen im Spülbecken wegen der harten Oberfläche völlig normal ist, kann mit einem Spezialreiniger (bei den Herstellern erhältlich) leicht entfernt werden. Einige Tropfen Glaskeramikreiniger erfüllen diesen Zweck auch. Die Verwendung von Scheuermilch,

Scheuermilch und scheuernden Putzschwämmen (besonders Topfchwämme) ist angesichts der Robustheit des Materials möglich, aber dennoch nur bedingt empfehlenswert. Denn mit entsprechendem Arbeitsdruck eingesetzt, kann die scheuernde Wirkung den Glanzgrad der Oberfläche verändern. Zudem können Keramikspülen herstellerabhängig mit einer zusätzlichen, Schmutz abweisenden Beschichtung versehen sein, die mit scheuernden Mitteln nach und nach wie weggeputzt wird. Von Glaskeramikschabern aus Metall ist ebenfalls abzusehen.



NATURSTEIN

••• **Stein** ist ein beliebtes und faszinierendes Arbeitsplattenmaterial. Allein schon wegen der individuellen Optik. Kein Stein gleicht dem anderen. Auch innerhalb farblich definierter Dekor-Linien. Daher sind Farbunterschiede sowie Poren, Adern, tektonische Risse, sichtbare Korngrenzen und Einschlüsse nicht nur selbstverständlich, sondern ausdrücklich gewünscht. Diese Elemente machen jede Platte zu einem Unikat.

••• **Naturstein** ist der Sammelbegriff für eine Vielzahl von Steinen. Verbreitet sind Granit, Quarzit, Basalt, Vulkanit, Marmor, Sandstein, Muschelkalk und Schiefer. Und viele weitere mehr. Es gibt sie mit unterschiedlich bearbeiteten Oberflächen: poliert, gebürstet, gestrahlt, geledert oder geschliffen. Grundsätzlich gilt für natürliche Steinoberflächen (wie auch für Quarzkomposit/Quarzstein): Je härter und dichter ein Naturstein ist, desto unempfindlicher ist er gegen Flüssigkeiten sowie mechanische und chemische Beanspruchungen. Und je glatter das Material zusätzlich bearbeitet wurde (poliert), desto leichter ist es zu reinigen. Strukturierte Oberflächen erfordern einen höheren Reinigungsaufwand sowie zusätzliche Konservierungspflege.

••• **Hartgesteine** werden wegen ihrer Hitzebeständigkeit und Schnittfestigkeit geschätzt. Öle oder Flüssigkeiten sollten jedoch nicht lange auf der Platte stehen bleiben. Sonst ziehen diese Substanzen in die feinen Kapillaren des Materials und verursachen Flecken. Was auch für Fettspritzer rund um die Kochstelle gilt, die möglichst zeitnah entfernt oder vorausschauend vermieden werden sollten. Steine haben je nach Härte und Dichte (siehe oben) eine unterschiedliche Saugfähigkeit.

FORTSETZUNG ...



NATURSTEIN FORTSETZUNG ...

So reagieren Natursteine auch empfindlich auf Säuren (Zitronensaft, Essig, Wein, saure Reiniger) und bei mangelnder Oberflächenimprägnierung auf stehendes Wasser. Dann bilden sich wie erwähnt Flecken. Wenn das Wasser sehr kalkhaltig ist, auch entsprechende oberflächliche Ablagerungen. Präventiv vermeiden lassen sich Kalkflecken, indem die Fläche nach jedem Kochen gründlich trocken abgeputzt wird.

Das zur Kalkentfernung oft empfohlene Hausmittel Essigwasser oder Zitronensäure mag Stein wegen seiner grundsätzlichen Abneigung gegen Säuren nicht.

Zur täglichen Reinigung genügen Wasser und ein weiches Tuch.

Hier darf es auch gern eine Mikrofaser sein. Bei Bedarf und zur Behandlung von Fetten und Kalk hilft ein geeigneter, nicht saurer Glasreiniger.

Was Natursteine überhaupt nicht mögen, ist konzentriertes Geschirrspülmittel auf der Fläche. Oder zu viel Schmierseife. Das führt auf Dauer zu matten und dunklen Stellen und einem glänzenden Schmierfilm. Stark scheuernde Methoden und Mittel führen besonders bei mattierten Flächen ähnlich wie bei der Keramik zu Veränderungen des Oberflächenglanzgrades.

Um die Schutzwirkung zu erhalten, muss die Imprägnierung bei Natursteinflächen in Abständen erneuert werden. Bei dieser Konservierungspflege verengen die Pflegemittel die natürlichen Kapillaren des Steins, die dadurch keine oder sehr viel weniger Flüssigkeiten aufnehmen und in das Material „hineinsaugen“ können. Jedes natürliche Material verfügt über diese mikroskopisch kleinen Zugänge. Deshalb ist auch die Imprägnierung so wichtig. Besonders bei den nicht polierten, mattierten Platten. Je nach Beanspruchung und Material empfehlen die Hersteller diese Prozedur ein- oder zweimal im Jahr durchzuführen. Manchmal auch nur alle zwei Jahre. Dafür (und für die regelmäßige Reinigung) gibt es im Handel und bei den Herstellern spezielle Reinigungs- und Pflegemittel. Fast immer sind Steinplatten ab Werk bereits mit einer Imprägnierung versehen. Zu viel der Vorsorge direkt nach der Montage der neuen Küche schadet dann eher. Ob eine Imprägnierung angeraten ist, zeigt wie beim Massivholz der Wassertropfentest.

Wegen ihrer besonders eleganten Optik sind auch Natursteinplatten aus Marmor in der Küche beliebt. Es ist ein weicher und offenporiger Stein, der im Gegensatz zu Hartgesteinen noch bruch-, säure- und kratzsensibler sowie fleckenempfindlicher ist. Deshalb scheidet Marmor als Arbeitsplattenmaterial aber nicht aus. Solche Oberflächen brauchen einfach zusätzliche Aufmerksamkeit. Dafür revanchieren sie sich mit unverwechselbaren Dekoren. Marmoroptiken lassen sich aber auch mit Quarzstein und Keramik realisieren.



QUARZSTEIN/QUARZKOMPOSIT

••• **Quarzstein oder Quarzkomposit** wie es fachlich korrekt heißt, ist ein gestaltetes Naturmaterial, das in der Regel zu etwa 93 Prozent aus gemahlten Quarzkristallen und zu 7 Prozent aus Polymerharzen und Farbpigmenten besteht. Unter Druck und Hitze werden die gemahlten Bestandteile zu robusten Kunststoff-Platten gepresst. Der hohe Quarzanteil macht die Quarzsteinarbeitsplatte kratzfest und hitzestabil für den normalen Gebrauch. Die Polymerharze versiegeln die Oberfläche und machen sie pflegeleicht. Durch die kontrollierte Herstellung entstehen ebenmäßige und planbare Designs in polierten oder strukturierten Oberflächen. Die Hitzebeständigkeit liegt bei etwa 140 °C, was für das Abstellen von heißen Töpfen, Pfannen und Blechen zwingend einen Untersetzer erfordert, um Schäden zu vermeiden.

Durch die porenfreie Oberfläche genügt es, leichte Verschmutzungen mit warmem Wasser und einem fusselfreien Baumwolltuch abzuwischen. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Holz- oder Kunststoffschaber entfernt werden. Handelsübliche Küchenreiniger, Essigreiniger und milde Seifenlauge sind ebenfalls geeignet. Im Gegensatz zu Granit und anderen Natursteinen sind Quarzsteinplatten säurebeständig. Scheuerpulver oder Stahlwolle sind jedoch unerwünscht. Polierte Quarzsteinflächen werden dadurch matt und anfällig für Flecken.

Polierte Quarzarbeitsplatten benötigen keinen weiteren Pflegeaufwand, strukturierte Oberflächen sollten jedoch ein- bis zweimal im Jahr mit einem Spezialpflegemittel des Herstellers imprägniert werden.

Auch Küchenspülen werden aus Quarzkomposit hergestellt. Im Gegensatz zu den Arbeitsplatten aber mit einem anderen Mischungsverhältnis, was sich auf die Oberflächenhärte auswirkt. Während Arbeitsplatten aus ca. 93 Prozent Quarzkristallen bestehen, sind es bei Spülen 80 Prozent gemahlene Quarzkristalle und 20 Prozent Kunststoffe wie Acryl sowie Farbstoffe. Diese im Vergleich weichen Acrylanteile prägen die Oberflächenstruktur. Deshalb ist das Abstellen eines heißen Topfes auf einer Spüle aus Quarzkomposit unbedingt zu vermeiden. Es kann zu unschönen und nicht reparablen Verfärbungen kommen. Auf der Liste der ungeeigneten Reinigungsmittel für Quarzkomposit-Küchenspülen stehen chlorhaltige Reiniger, chemische Laugen, Lösungsmittel und Scheuermittel. Im Alltag genügen ein Spülschwamm, etwas Spülmittel und Wasser. Metallabrieb im Becken kann mit haushaltsüblichem Speiseöl beseitigt werden (auf die weiche Seite eines nassen Spülschwamms geben und mit kreisrunden Bewegungen reiben). Die Mischung aus Öl und Wasser soll den Metallabrieb sanft lösen. Anschließend ist mit klarem Wasser nachzuspülen und die Oberflächen mit einem (Mikrofaser-) Tuch zu trocken.

Gegen Kalkablagerungen helfen Essigwasser/Zitronensäure oder ein Säure-basierendes Reinigungsmittel. Nach der Kalkentfernung empfiehlt sich eine Grund- oder Tiefenreinigung mit einer Lauge aus Waschpulver. Das Pulver oder Waschgel sollte dabei mit heißem Wasser (mind. 60 °C) ins Becken gegeben und mehrere Stunden stehen gelassen werden. Anschließend das Becken mit klarem Wasser ausspülen und mit einem Mikrofaser-tuch trockenreiben.



••• **Gesinterter Stein** kann im weiteren Sinn ebenfalls in die Gruppe der Quarzsteine eingeordnet werden. Das Material gilt als noch fleckenresistenter, kratzester und hitzebeständiger als herkömmlicher Quarzstein. Gesinterter Steinplatten werden unter besonders hohem Druck und mit sehr hoher Temperatur hergestellt. Das macht sie so kompakt und hart. Verarbeitet werden gemahlener Granit, Quarz und Feldspat. Zur chemischen Stabilität werden Mineralien aus Glas und Kiesel beigemischt (statt Polymerharze wie beim Quarzstein). Natürliche Oxide schließlich bestimmen die jeweilige Farbe. Gesinterter Stein soll laut Angaben einiger Hersteller das einzige Material sein, auf dem heiße Töpfe und Pfannen ohne Untersetzer abgestellt werden können. Unsere Empfehlung für die Praxis lautet dennoch, heiße Gegenstände immer auf einer Unterlage abzustellen. Und auch nur auf einer Unterlage zu schneiden.

Die Reinigungs- und Pflegeempfehlungen

von gesintertem Stein ähneln weitgehend den Angaben zu Quarzstein, allerdings verträgt das Material auch Scheuermilch. Säure- und laugehaltige Reiniger sind prinzipiell möglich, sollten dennoch nur mit kurzer Einwirkzeit eingesetzt und anschließend gründlich abgewischt werden.

MINERALWERKSTOFFE

Mineralwerkstoffe sind Verbundwerkstoffe für Möbelfronten und Arbeitsflächen auf Basis von Acryl, natürlichen Mineralien und Farbpigmenten. Das porenlose Material gilt als besonders reinigungsfreundlich, vielfältig einsetzbar und langlebig. Es lässt sich farblich und in der Form kreativ gestalten. Auch in sanften, organischen Rundungen. Kleinere Schäden lassen sich sogar thermisch (also mit Wärme) reparieren. Zur täglichen Säuberung empfehlen die Hersteller spezielle eigene Reiniger sowie grundsätzlich etwas warmes Wasser, ein weiches, nebelfeuchtes Tuch und anschließendes Trockenreiben. Mineralwerkstoffe sind wegen ihrer Acryl-Basis vergleichsweise weich. Dennoch nennt ein führender Mineralwerkstoff-Hersteller in seinen Pflegehinweisen auch milde Scheuermilch, einen Kunststoffsteuerschwamm (auch der mit der dunklen Seite) und Reiniger auf Ammoniakbasis als geeignete Methoden zur Fleckenentfernung. Die Reinigung der Oberfläche sollte dabei stets in kreisenden Bewegungen erfolgen. Färbende Flüssigkeiten, Öle, Fette und Lebensmittelreste sollten dennoch besser rasch entfernt werden, bevor die Fleckenbildung einsetzt. Die Lektüre der Pflegeanleitung hilft.



LINOLEUM

Linoleum ist ein reines Naturprodukt. Hergestellt wird es aus Leinöl, Harzen, Holz- und Kalksteinmehl sowie natürlichen Farbpigmenten. Daraus entstehen Küchenfronten und andere Oberflächen. Hochwertiges Möbellinoleum hat eine natürliche Eleganz. Es ist warm anzufassen, matt in der Optik und vergleichsweise unempfindlich gegen Fingerabdrücke. Linoleum bietet aber nur eine geringe Hitzebeständigkeit von bis zu ca. 70° C. Heiße Gegenstände sollten also niemals direkt auf eine Linoleumoberfläche abgestellt werden. Für die tägliche Reinigung genügt der unkomplizierte Standardtipp: Die Verunreinigung mit einem weichen, nebelfeuchten Tuch abwischen und die Fläche trockenreiben. Bei leichten Verschmutzungen hilft ein Spritzer Neutralreiniger im Putzwasser. Starke Verschmutzungen und Flecken können mit etwas unverdünntem Neutralreiniger (auf ein weiches Tuch auftragen) vorbehandelt werden. Anschließend den gelösten Schmutz mit einem sauberen, saugfähigen Tuch aufnehmen und die Fläche mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nebelfeucht nachwischen und trockenreiben.



BETON/ZEMENT

Beton kann überall dort, wo eine architekturbezogene Gestaltung im Mittelpunkt steht, eine Option sein. Zum Beispiel für Arbeitsplatten und Fronten mit Unikat-Charakter. Erste frühe Versuche mit Beton als Arbeitsplattenmaterial spaltete die Gemüter, denn das poröse Material ist fleckenanfällig. Inzwischen sind die verwendeten Betonmischungen feinporiger und damit nicht mehr so anfällig wie noch vor einigen Jahren, allerdings gehört eine gewisse Patina bei Betonarbeitsplatten einfach dazu und eine regelmäßige Imprägnierung ist in jedem Fall Pflicht. Ebenso wie die rasche Reaktion, wenn Obstsaft, Tee, Eiweiß, Säure oder Rotwein auf die Fläche gelangen. Den Standardtipp kennen Sie inzwischen: schnell abwischen, nebelfeucht nachwischen und trockenreiben. Säurehaltige Mittel sind bei der Betonreinigung nicht erwünscht, dafür aber Reiniger auf Seifenbasis wie Schmierseife, Wachs oder Paraffine. Alkalische, leicht rückfettende Mittel seien geradezu ideal zum Reinigen von Betonflächen, heißt es.

ALUMINIUM

Aluminium gilt als ein interessantes Nischenprodukt in der Küche. Als Dekormaterial beispielsweise bei Backöfen oder anderen Hausgeräten und vereinzelt auch auf der Möbelfront oder als Kantenmaterial. Die samtige und silbrig glänzende Oberfläche hat einen besonderen Charme. Und dass Fingerabdrücke keine (oder kaum) Spuren hinterlassen, ist ein dickes Plus. Aluminium kommt veredelt (eloxiert) zum Einsatz. Dennoch ist es ein weiches Material. Kratzer haben auf diesen Oberflächen leichtes Spiel. Bei der gebürsteten Variante zählen solche Riefen jedoch zum Konzept. Da fallen weitere Macken und Kratzer kaum auf. Auch Aluminium mag keine Säuren, Laugen und salzhaltigen Substanzen. Und generell keine scharfen Reinigungsmittel. Ein trockenes oder leicht feuchtes Tuch ist optimal. Zur Vermeidung von Wasserflecken die Oberflächen immer gut trocknen.



EDELSTAHL

Edelstahl ist aus der modernen Küche nicht wegzudenken. Ob als Geräteverkleidung, Möbelfront, Küchenspüle oder Arbeitsplattenmaterial. Es gibt ihn blank poliert, matt, geschliffen oder als dunkel-elegant schimmernden „Black Steel“. Mit vielen positiven Eigenschaften: Edelstahl ist robust, geradlinig zu gestalten und von Natur aus hygienisch. Nicht umsonst besteht fast jede Profiküche daraus.

Töpfe und Pfannen sollten dennoch nicht von der Kochstelle direkt auf eine Edelstahlarbeitsplatte gezogen und dort abgestellt werden. Es kann zu dauerhaften Verfärbungen kommen. Ein Topfuntersetzer verhindert dies. Edelstahl ist im normalen Küchengebrauch besonders robust, allerdings muss eine gewisse Patina aus kleinen Kratzern und Scheuerstellen einkalkuliert werden. Diese entsteht mit der Zeit von allein. Spezielle Edelstahl-Pflegemittel verleihen der Oberfläche einen seidigen Glanz, vor Kratzern schützen diese Mittel aber nicht. Ähnlich wie bei Massivholz gehören Gebrauchsspuren bei Edelstahl einfach dazu und machen die gewünschte Wirkung aus. Dennoch sind die Flächen regelmäßig trocken zu polieren und von täglichen Gebrauchsspuren zu befreien. Vor allem Fingerabdrücke bleiben bei den meisten Edelstahlqualitäten gern und identisch haften. Deshalb ist der integrierte oder aufgebraute Anti-Fingerprint-Schutz gerade bei Geräte- und Möbelfronten verbreitet. Beim geschliffenen Edelstahl sollte das verwendete Pflegemittel immer mit einem weichen Tuch und mit der Richtung der Bürstung aufgetragen werden. Anschließend mit einem trockenen Küchentuch sanft nachreiben, aber nicht feucht abwischen. Sonst ist der Schutz dahin.

••• **Absolute Sünde:** Scheuermilch. Das hat auf Edelstahlflecken nichts zu suchen. Putzschwämme mit Stahlwolle ebenfalls nicht. Chlorhaltigen Reinigungsmittel haben eine korrosive Wirkung auf Edelstahl.

POLYMERGLAS

••• **Glaslaminat** sieht aus wie Glas und hat eine ähnliche Tiefenwirkung. Der polymere Werkstoff (Acryl) verfügt über viele küchentaugliche Eigenschaften. Das Material kann in den Varianten matt und Glanz vielfältig gestaltet werden, auch mit metallischen Effekten und Anti-Fingerprint-Eigenschaften. Bei der Küchenmontage lässt es sich mit herkömmlichem Schreinerwerkzeug bearbeiten. Oberflächliche Kratzer lassen sich wegpolieren. Das Material wird vollflächig auf einer beschichteten Trägerplatte verklebt. Im Handel ist auch der Begriff **Smartglas** geläufig. Gereinigt werden die glatten Oberflächen mit Wasser, dem ein Spritzer Geschirrspülmittel beigelegt ist, und einem weichen, fusselfreien Tuch. Alle aggressiven Reinigungsmittel sind unerwünscht. Wie bei Echtglas kann das Mikrofasertuch bedenkenlos eingesetzt werden. Wird hinter einem Kochfeld mit hoher Wärmeentwicklung (Elektrokochfeld mit Strahlungswärme oder Gaskochfeld) eine Glaslaminatfläche geplant, empfehlen Experten dringend einen separaten Hitzeschutz. Dieser sollte einen Mindestabstand von 50 mm zum Kochfeldrand haben.

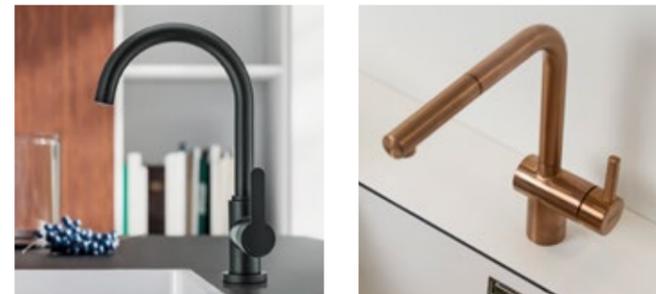
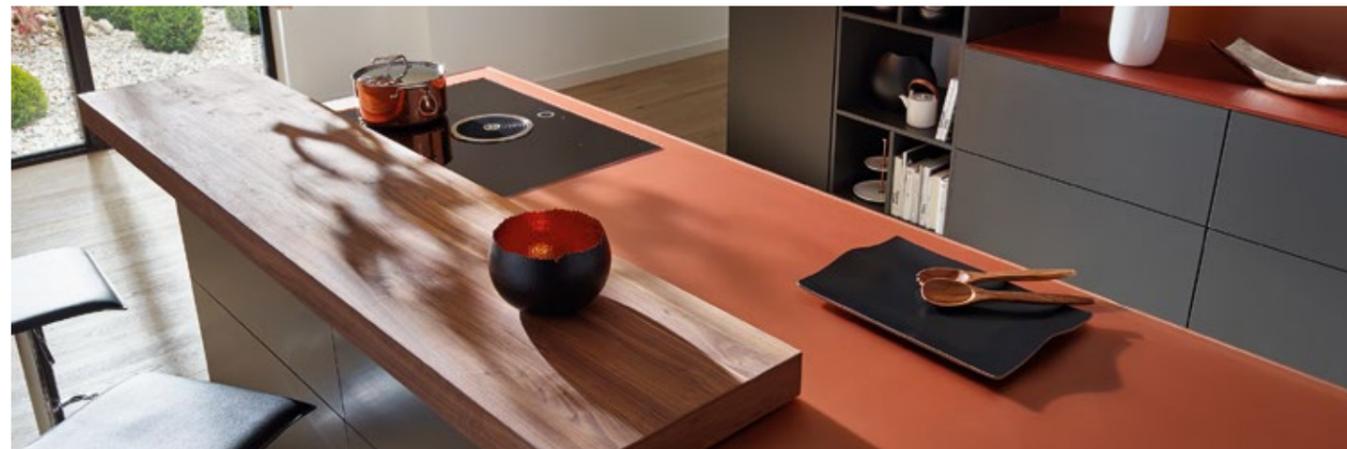


ECHTGLAS

••• **Glas** gibt es klar, mattiert oder satiniert. Es ist einer der Hauptakteure im Küchen-Materialmix, derzeit besonders als Oberfläche für Hausgeräte in der Variante Schwarzglas. Als Rückwand schützt es den Bereich oberhalb der Arbeitsplatte vor unschönen Flecken. Besonders hinter dem Kochfeld und der Spüle. Dabei setzt das Material farbliche oder andere optische Akzente. Auch als Arbeitsplattenmaterial ist Glas ein Hingucker.

••• **Zur Reinigung** braucht es nicht mehr als lauwarmes Wasser mit einem Spritzer Spüli oder Neutralreiniger, bei Fettflecken gegebenenfalls einen fettlösenden Reiniger (auch Glasreiniger) und ein fusselfreies Tuch zum Nachpolieren. Bei satinierten, das heißt den matten und blickdichten Oberflächen können fett- und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenvirkung hinterlassen. Gerade hinter dem Kochfeld fällt das auf, weil die Fettspritzer verharzen. Hier hilft etwas Scheuermilch, die mit einem trockenen Tuch im so genannten Kreuzgang verrieben wird, und die anschließende Behandlung mit einem Glasreiniger.

Glas verträgt viel, aber nicht alles: Was Glasflächen nicht mögen, sind ätzende Laugen, starke Säuren und fluoridhaltige Reinigungsmittel. Auch auf brühheißes Wasser sollte verzichtet werden. Sollten Sie sich fragen, ob Glas nicht zu zerbrechlich ist, vor allem als Arbeitsplatte, dann können wir Sie beruhigen. Verwendet wird in der Regel gehärtetes Einscheibensicherheitsglas (ESG). Und das ist in jeder Stärke stabil.



BESCHICHTETE METALLE

••• **Beschichtete Oberflächen** finden sich an vielen Stellen im Küchenumfeld wieder. Galvanisiert (z.B. verchromt), emailliert oder pulverbeschichtet. Mit hauchdünnen PVD-Beschichtungen lassen sich kreative Designs in Farbe oder metallischen Optiken realisieren. Und das mit einem hohen Anspruch an Härte und Reinigungsfreundlichkeit. Dennoch empfehlen alle geprüften Quellen die schonende Reinigung mit einem weichen Tuch, verdünnter Spüllauge und anschließender Trocknung. Kalkablagerungen sollten mit einer 50/50 Lösung aus weißem Essig und Wasser aufgelöst, mit klarem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuch trocken getupft werden. Längere Zeit sollten die Oberflächen aber nicht mit Essig im Kontakt bleiben, weil die Säure auf Dauer die Deckschicht beschädigt. Was auch für andere säurehaltige Mittel gilt. Scheuermittel, Lösungsmittel, Alkohol oder Bleichmittel sind ebenfalls keine geeigneten Reinigungsmittel für beschichtete Metalloberflächen.

NATÜRLICHE METALLE

••• **Organische Oberflächen** wie unbehandeltes Messing oder Gunmetal bekommen im Lauf der Zeit eine eigene Patina und entwickeln so einen einzigartigen Charakter. Das ist gewollt. Diese Materialien verlangen jedoch Sorgfalt und Aufmerksamkeit, damit sie ihren natürlichen Glanz

behalten. Sie sollten unbedingt nach jedem Gebrauch trocken geputzt werden. Wassertropfen hinterlassen dunkle Flecken. Zur Reinigung genügt ein nebelfeuchtes, weiches Tuch. Nicht geeignet sind raue, harte Putztücher sowie Scheuermittel, Säuren, Lösungsmittel oder Bleichmittel. Zur Pflege und Revitalisierung der unbehandelten Metalloberflächen eignet sich ein Wachs, das speziell für Messingoberflächen angeboten wird.



Welches Material wofür

Mit Kreativität lässt sich jedes Material für fast jeden Anwendungsfall nutzen, aber diese Einsatzgebiete sind in der Küche typisch.

- **HOLZ** (massiv, furniert) für Möbelfronten, Arbeitsflächen, Nischenverkleidungen, Bartheiken, Ansatzische, Möbelkorpus
- **HOLZWERKSTOFFE** (mit Kunststoffbeschichtung/Schichtstoff/Laminat oder lackiert) für Möbelkorpus, Möbelfronten, Arbeitsflächen, Nischenverkleidungen, Bartheiken, Ansatzische
- **EDELSTAHL** für Arbeitsflächen, Spülen, Armaturen, Geräte Möbelkorpus, Fronten
- **METALL**, beschichtet (verchromt, emailliert, lackiert oder PVD-beschichtet im Metallic-Look) oder unbehandelt (gebürstet wie z.B. Messing), für Armaturen, Spülen, Möbeltechnik, Geräte
- **KERAMIK/FEINSTEINZEUG** für Küchenspülen, Arbeitsflächen, Nischenverkleidungen, Möbelfronten (furniert)
- **NATURSTEIN** für Arbeitsflächen, integrierte Küchenspülen, Nischenverkleidungen, Möbelfronten (furniert)
- **QUARZKOMPOSIT** für Arbeitsflächen, Küchenspülen, Nischenverkleidungen, Möbelfronten
- **MINERALWERKSTOFFE** für Arbeitsflächen, Möbelfronten, Spülen, Nischenverkleidungen
- **GLAS** für Arbeitsflächen, Nischenverkleidungen, Möbelfronten, Geräte
- **GLASLAMINAT** (Polymerglas) für Möbelfronten und Nischenverkleidungen
- **BETON/ZEMENT** für Arbeitsflächen, Möbelfronten, Nischenverkleidungen
- **ALUMINIUM** für Möbelfronten, Geräte
- **LINOLEUM** für Möbelfronten, teilweise auch andere Oberflächen
- **KUNSTSTOFFE** für diverse Ausstattungselemente und Geräte



KÜHLSCHRANK

...

Aus hygienischen Gründen sollte der Kühlschrank alle sechs Monate grundlegend gereinigt werden. Überprüfen Sie auch den Kondenswasserablauf an der Rückwand des Kühlschrankinnenraums. Verstopfungen können mit einem Wattestäbchen, Strohhalme oder Pfeifenreiniger entfernt werden. Denn ist der Ablauf verstopft, kann das Kondenswasser nicht ablaufen. Die Feuchtigkeit tropft auf die Oberfläche des Geräteschranks und bleibt dort stehen, was zu Beschädigungen (Aufquellungen) führen kann.

KOCHFELD

...

Vorsicht bei Resten von Salz, Zucker oder Sand auf der Glaskeramik des Kochfelds. Diese Kleinstpartikel sind härter als die Kochfeldoberfläche und können Kratzer verursachen. Töpfe und Pfannen sollten deshalb während des Kochvorgangs nicht auf der Fläche verschoben, sondern angehoben und versetzt werden. Vorbeugen können Sie derartigen Schäden, indem Sie die Kochfläche nicht als Vorbereitungszone oder zum Auspacken der Gemüsekäufe nutzen. Und wenn Sie vor dem Kochen mit einem trockenen Lappen leicht über die Kochfläche sowie den Boden des Kochgeschirrs wischen.

Ein wichtiger Tipp: Für die Reinigung der Glaskeramik dürfen keine kratzende Topfschwämme oder aggressive chemische Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckentferner verwendet werden. Empfohlen werden spezielle Glaskeramikreiniger.



Allgemeine Gebrauchstipps

Davon genügen bereits einige Tropfen: diese mit einem Tuch verreiben, feucht nachwischen, trockenreiben – fertig. Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem feuchten Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel entfernt werden. Kalk- und Wasserflecken sowie Reste von Übergekochtem lassen sich mit dem Glaskeramikreiniger entfernen. Grundsätzlich sollten Sie das Glaskeramikfeld immer abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen. Lediglich Verschmutzungen, die auf Glaskeramikfeldern mit **Wärmestrahlung** festzubrennen drohen,

werden am besten schnell mit einem Metallschaber entfernt. Falls Alufolie, Zucker oder Kunststoff auf die heiße Kochfläche geraten, sollten diese Stoffe sehr schnell entfernt werden. Diese Materialien können sich bei hoher Hitze mit der Glaskeramik verbinden.

Die Glaskeramik auf Kochfeldern mit **Induktion** heizt sich kaum auf (abgesehen von der Strahlungswärme des Kochgeschirrs). Denn bei dieser Beheizungsart entsteht und wirkt die Hitze im Gegensatz zur Wärmestrahlung nicht in der Glaskeramikfläche, sondern durch Magnetismus im Boden



von Topf und Pfanne. Deshalb dürfen übergekochte Flüssigkeiten oder über den Rand gerührte Zutaten auch während des Kochvorgangs vorsichtig abgewischt werden.

DUNSTABZUG

...

Es wird empfohlen, die Dunstabzugshaube immer einige Minuten vor dem Kochen einzuschalten. Das bringt die Filter auf Betriebstemperatur und fördert ihre Leistungsfähigkeit. Feuchtigkeit, die sich beim Kochen an der Nischenrückwand oder anderen Flächen absetzt, sollte immer mit einem Tuch abgetrocknet werden. Dies ist nicht Aufgabe des Lüfters. Nach dem Kochen unbedingt das Gerät 10 bis 15 Minuten auf niedriger Stufe laufen lassen, damit die Luftkanäle und Filter trocknen. Sonst kann es zu Schimmelbildung kommen. Viele Dunstabzugshauben haben bereits eine Nachlaufautomatik eingebaut. Diese sollte nicht ausgeschaltet oder deaktiviert werden.

Verschmutzte Filter verharzen und mindern die Leistung der Dunstabzugshaube. Deshalb sollten die Fettfilter (sofern vorhanden) regelmäßig gereinigt werden. Manche Fachleute empfehlen, dies einmal pro Woche zu tun. Je nachdem, ob es sich um Edelstahl- oder Aluminiumfilter handelt, kann dies auch in der Spülmaschine geschehen. Dies ist in der Bedienungsanleitung des Herstellers angegeben. Ebenso, wie oft Geruchsfilter (z.B. Aktivkohle) ausgetauscht oder regeneriert werden müssen.



BACKOFEN

...

Viele Backofenhersteller werben mit der Selbstreinigung durch **Pyrolyse**. Bei dieser Funktion wird der Innenraum auf Temperaturen von 500 Grad Celsius und mehr erhitzt. Dabei verbrennen die organischen Verbindungen der Verschmutzungen und Verkrustungen und zerfallen zu Asche. Der Begriff „Selbstreinigung“ ist allerdings nicht wörtlich zu nehmen: Grobe Speisereste müssen vorher entfernt werden. In der Bedienungsanleitung ist vermerkt, welche Teile (Auszugsschienen, Roste, Bleche) im Backofen verbleiben können und welche entfernt werden müssen.



Auch im Inneren des Backofens kann zu viel Feuchtigkeit Schäden verursachen, z. B. durch Rost an nicht beschichteten Teilen. Oder auch im hinteren Bereich des Heißluftgebläses. Warme Speisen sollten daher nicht im geschlossenen Gerät aufbewahrt werden. Nach dem Backen bei geöffneter Tür den **abgekühlten** Innenraum gut durchlüften hilft ebenfalls.

Bei der Reinigung wird von scharfen Backofensprays oft abgeraten. Eingebraute Reste in einem Backofen ohne Reinigungshilfe sollen sich auch mit diesem Hausmittel entfernen lassen: Etwas Zitronenwasser (oder Essigwasser) in eine hitzebeständige Schüssel geben und den Backofen auf 150 Grad Celsius erhitzen. Das Wasser verdampft und die als Dampf aufsteigende Zitronen-/Essigsäure löst den Schmutz. Nach ca. 45 Minuten die Oberflächen feucht abwischen und trockenreiben. Anschließend die Ofentür noch einige Zeit geöffnet lassen.

GESCHIRRSPÜLER

Regeneriersalz im Geschirrspüler immer unmittelbar vor dem Spülgang nachfüllen, damit Reste sofort weggespült werden. Diese können sonst Schäden am Edelstahl des Geräteinnenraums verursachen. Etwa alle sechs Monate sollte das Programm mit einem speziellen Maschinenreiniger bei hoher Temperatur durchlaufen, das entfernt Fettablagerungen. Zu den Tätigkeiten, die ebenfalls regelmäßig durchzuführen sind, gehört die Prüfung und Reinigung des Filters (Sieb). Dort sammeln sich Lebensmittelreste und Fette. Nach Ablauf des Spülprogramms sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden. Denn dabei entweicht eine große Menge Wasserdampf, der an umliegenden Oberflächen und in schlecht zugänglichen Möbelritzen kondensiert. Das kann auf Dauer Schäden an den Holzteilen verursachen und die Schimmelbildung fördern. Andererseits gibt es Geräte mit automatischer Türöffnung, die strategisch mit dem Dampfaustritt arbeiten, wodurch das Geschirr besser und schneller trocknen soll.



Diese Maschinen verfügen im Gegensatz zu den Standardgeräten über eine spezielle Lüftung, die eine Art Luftpolster unter der Arbeitsplatte erzeugt und die Platte zudem etwas vorwärmt (was die Kondensation erschwert). Zusätzlich wird der warme und feuchte Dampf

durch den Luftstrom des Trocknungsgebläses in den Raum transportiert. Das verhindert die Kondensatbildung im direkten Geräteumfeld und besonders unter der Arbeitsplatte. Auch angrenzende Küchenmöbel sind nicht gefährdet, da warme Luft nach oben steigt.

•••

Stellen Sie Geräte, die Dampf oder Wärme erzeugen (**Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster**), nicht unter Hängeschränke oder Regale. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur die Möbel. Geräte, die länger anhaltend Wärme (und Feuchtigkeit) abgeben (wie z. B. Kaffeemaschinen) auf Schichtstoffarbeitsplatten nie auf eine Nut-Federverbindung stellen. Auf Massivholzarbeitsplatten gehören solche Geräte immer auf eine wärmeabweisende Unterlage.

•••

Vorsicht bei Steingutgeschirr wie die beliebten **Kräutermörser**. Diese sind an der Unterseite unbeschichtet und verursachen beim Schieben über die Arbeitsplatte Kratzer.

•••

Gut zu wissen bei Arbeitsplatten aus **Naturstein, Quarzstein und Keramik**: Statisch bedingte Veränderungen am Gebäude (z. B. durch Absenkungen des Estrichs oder Bewegungen, die in Neu- und Holzbauten vorkommen) können zu Rissbildungen führen. Estrich in Neubauten sollte vor der Küchenmontage deshalb immer gut durchgetrocknet sein. Bei der Montage ist das mit einzukalkulieren.

•••

Auf **Dampfreiniger** sollten Sie in der Küche grundsätzlich verzichten. Der heiße Dampf dringt in jede Ritze und kondensiert dort. Zudem kann der heiße Dampf Kunststoff aufweichen. Im Zusammenhang mit stromführenden Teilen wird es sogar lebensgefährlich. Auch die hochspezialisierte Möbeltechnik (Scharniere, Auszüge) reagiert ungehalten auf eindringende Feuchtigkeit.

•••

Zur Unterhaltspflege der Küchenmöbel gehören auch die **Auszüge und Beschläge**. Diese sollten nach einigen Jahren nachgestellt werden. So bleiben die Fugenabstände und die Laufeigenschaften gewahrt. Näheres dazu veröffentlichen die Hersteller oft auf YouTube. Dort sind kurze Montage- und Einstellvideos zu finden. Wer technisch etwas begabt ist, kann hier selbstständig tätig werden. Ansonsten kann der Küchenplaner oder ein Tischler mit diesen Arbeiten beauftragt werden.

•••

Spezialreiniger sind bei manchen Verunreinigungen angebracht und werden sogar empfohlen. Stets sollten die Mittel an einer nicht sichtbaren oder verdeckten Stelle auf Materialverträglichkeit geprüft werden.

•••

Was wir säubern wollen, sollten wir abwischen und nicht verreiben. Das lässt sich leicht merken. **Doch keine Regel ohne Ausnahme**. Bei der Behandlung von Flecken mit Spezialreinigern sowie bei der grundlegenden Pflege und Imprägnierung werden die kleinen, kreisenden Bewegungen sogar empfohlen.

•••

In diesem Ratgeber ist mehrfach davon die Rede, dass die Bedien- und Pflegeanleitungen der Hersteller dringend zu beachten sind. Dort steht alles Wichtige. Achten Sie darauf, dass Sie diese Unterlagen nach der Montage ausgehändigt bekommen. Sonst fordern Sie diese bei Ihrem Küchenhändler ein. Und dann gibt es von unserer Seite nur noch einen letzten Tipp: **Lesen Sie diese Hinweise. Es lohnt sich!**

AUF DAS ZUSAMMENSPIEL KOMMT ES AN Warum viel oft nicht viel hilft

Die Küchenpflege ist kein Buch mit sieben Siegeln und keine Geheimwissenschaft. Wir hoffen, dass wir Ihnen dies mit diesem Ratgeber informativ und anschaulich vermitteln konnten. Sie benötigen kein Arsenal an chemischen Reinigern und vor allem keine scheuernden Hilfsmittel.

Ganz im Gegenteil: In den meisten Fällen helfen, wie beschrieben, warmes Wasser, weiche Tücher, unter Umständen ein milder, neutraler Reiniger zur Unterstützung und Fingerspitzengefühl bei der Handhabung. Und in jedem Fall ein Tuch zum Trockenreiben. Oder auf einen Nenner gebracht: abwischen, nachwischen, trockenwischen.

Ein grundlegendes Verständnis für die Stärken und Sensibilitäten des jeweiligen Materials nutzt ebenfalls. Entscheidend ist die schnelle Beseitigung von Flecken, Lebensmittelresten und stehenden

Flüssigkeiten. In den Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehörhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche und der verwendeten Materialien mit empfohlenen Spezialmitteln zum Reinigen, Schützen und Konservieren.

Bevor wir uns verabschieden, möchten wir Sie mit dem **Sinnerschen Kreis** bekannt machen. Oder diesen in Erinnerung rufen, sofern Sie schon einmal davon gehört haben. Denn der Sinnersche Kreis leistet beim Verständ-

nis für die gründliche, effiziente, einfache und umweltfreundliche Reinigung hilfreiche Dienste.

Dabei geht es um das Zusammenspiel von

- Temperatur
- Chemie (Reinigungsmittel)
- Mechanik (Kraftaufwand)
- Zeit

Als Sinnerscher Kreis wird der Wirkungsmechanismus dieser vier Faktoren beschrieben, nach denen alle Reinigungsprozesse ablaufen. Er basiert auf den Erkenntnissen des Chemikers Herbert Sinner (* 1900 in Chemnitz, † 1988 in Hilden). Er war in seinem Berufsleben Leiter der Waschmittel-Anwendungstechnik eines großen Unternehmens der chemischen Industrie in Düsseldorf.

Seine Beobachtung:

Erst das exakte Zusammenspiel von Temperatur, Chemie, Mechanik und Zeit führt zum optimalen Reinigungsergebnis. Diese Faktoren können individuell dosiert werden, sind aber voneinander abhängig. Wird ein Element verändert (verringert, verstärkt), wirkt sich das auf die Wirkung der anderen Elemente aus.

Praktisch ausgedrückt bedeutet das:

- Reinigen wir mit einer höheren Temperatur, benötigen wir weniger Reinigungsmittel und oft weniger Kraft und Zeit.
- Investieren wir mehr Zeit, können Kraft und die beiden anderen Komponenten sparsamer eingesetzt werden.
- Setzen wir auf Muskel- und/oder Maschinenkraft, können wir Temperatur, Chemie und Zeit anpassen.
- Und mehr Chemie kann (und sollte!) Temperatur, Mechanik und Zeit reduzieren.

Diese Zusammenhänge sind zeitlos aktuell, denn sie verdeutlichen, dass „viel hilft viel“ bei der Küchenpflege keine tragfähige Strategie ist. Sie unterstützen uns aber bei der täglichen und wiederkehrenden Reinigung und Pflege und fördern das Verständnis für manche Prozesse und Funktionen.

Zum Beispiel für die Energiesparprogramme von Geschirrspülern: Im Eco-Modus spült das Gerät sehr viel länger, braucht dabei aber weniger Energie. Das scheint auf den ersten Blick unverständlich und oft trauen wir den Herstellerversprechen nicht.

Der Sinnersche Kreis bringt Licht ins Dunkel:

Im Energiesparprogramm heizt das Gerät das Wasser weniger intensiv auf. Das spart viel Strom. Die geringere Temperatur wird durch die längere, aber weniger strombedürftige Laufzeit ausgeglichen und das Geschirr in der Summe mit weniger Energieeinsatz genauso sauber und trocken. Es lohnt sich also, häufiger die Eco-Taste zu drücken oder dieses Programm gleich als Standard abzuspeichern. Allerdings sollte das Gerät dann regelmäßig mit einem Programm mit einer hohen Temperatur betrieben werden. Das entfernt Fettablagerungen an Filtern und mechanischen Teilen (z. B. die Pumpe).

Auch beim Einsatz von chemischen Helfern erklärt die Theorie, warum scharfe Mittel, wenn überhaupt, nur kurz mit der jeweiligen Oberfläche im Kontakt sein sollten, und dass schonende Methoden im Ergebnis genauso effektiv sind. Auch wenn sie dafür mehr Beharrlichkeit bei der Wiederholung von Reinigungsvorgängen brauchen.

Der Sinnersche Kreis macht also deutlich: Bei der Reinigung und Pflege führen viele Wege zum Ziel. Mit dieser guten Nachricht verabschieden wir uns nun wirklich und wünschen Ihnen viel Vergnügen und Freude beim Kochen und Leben in Ihrer Küche.

AGOFORM® f i n www.agoform.de

WIR FORMEN DIE ZUKUNFT.

Auf Basis jahrzehntelanger Erfahrung, verbunden mit einem tiefen Branchen-Know-How betreuen wir Sie umfassend, wenn es darum geht, Kunststoff in Form zu bringen, für unterschiedliche Industrien und Anwendungen – funktional, individuell und nachhaltig.




KOMPROMISSLOS ANDERS.

Ballerina Küchen



www.ballerina.de

**Beckermann®
Küchen**

Ist die Küche das Herzstück deines Lebensraums?

- ♥ Ergonomische Arbeitshöhe auf den Millimeter genau mit unserer flexiblen Korpushöhe 6^{plus}.
- ♥ Gleiche Farbe der Schränke für innen und außen ausnahmslos für alle unsere 39 Dekore!
- ♥ Bei Graphit sind sogar die Möbelfarbe und die Beschläge einheitlich gleichfarbig.
- ♥ Maximale Stabilität, denn unsere Möbel werden aus 19 mm dickem Material gefertigt.



Weitere Informationen auf unserer Homepage: www.beckermann.de



Kitchen Innovation Award 2024
FAVOURITE BRAND GOLD
VON VERBRAUCHER GERÄT
Beckermann Küchen
kitcheninnovationaward.de


innen wie außen


Vitrinen


Wohnmöbel

Beckermann Küchen GmbH | Tenstedter Straße 50 | D-49692 Cappeln



DESIGN AWARD POP 8
GERMAN DESIGN AWARD AWARDS 2024

MEHR PLATZ FÜR GESCHIRR, MEHR FREIRAUM FÜR SIE.



Die neuen **MaxiSpace-Geschirrspüler** von Bauknecht bieten deutlich mehr Fassungsvermögen und flexible Belademöglichkeiten auf drei Ebenen - bei gleichbleibenden Außenmaßen. Dies wird durch ein neues Innenraumdesign und der einzigartigen, dritten **SpaceClean-Schublade** mit integrierten Wasserdüsen erreicht. Fortschrittliche Technologien wie **Dynamic Intelligence**, **PowerClean Pro** und **NaturalDry** sorgen außerdem für perfekte Reinigungsergebnisse bei geringem Wasser- und Energieverbrauch.








LIEBER RAMPENLICHT ALS SCHATTENWELT.

AvanTech YOU Schubkästen mit Lichtsignatur.



Mehr erfahren:
avantechyou.hettich.com

Hettich

x CARE+KITCHEN

Die beste Pflege für Ihre Küche ist die Garantie.

WENN SICH EINE GARANTIE MAXIMAL GUT ANFÜHLT, DANN IST ES GARANTIEMAX

KOCHEN IN EINEM GANZ NEUEN LICHT

berbel Skyline Edge Play, der neue Dunstabzug mit stimmungsvollen Motion-Lights.



berbel

Ihr Kompass zum
Küchenglück
auch mit Pflegetipps



Küchenstudio finden ...

kuechen
spezialisten.de
Herz drauf!

Küchenstudios, denen Sie vertrauen können!



DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN

kuechenspezialisten.de ist eine Marke von **DER KREIS** – die führende Verbundgruppe für Küchenspezialisten in Europa.

Ein Versprechen, das bleibt.
125 Jahre Qualität.



Miele

125
Years

Entdecken Sie unsere
Jubiläumsangebote auf
miele.de

DEKKER
— SINCE 1930 —



Dekker Zevenhuizen seit 1930
Ihr zuverlässiger Partner für nachhaltige Küchenarbeitsplatten

www.dekkerzevenhuizen.de/cosmolite

**LÖSUNGEN
NEU
DENKEN**

GEMEINSAM EFFEKTIVER SEIN

Mit unserem einzigartigen Angebot innovativer Produkte und Dienstleistungen haben wir die richtigen Lösungen für Sie: von der Gründung bis zur Nachfolge, Einkauf zu besonders günstigen Konditionen, individuelle Finanzierungslösungen, führende Küchenplanungssoftware, starke Marken und Marketingkampagnen, die für Frequenz sorgen.

**ZUKUNFT
SICHERN**

MACHEN SIE JETZT DEN RICHTIGEN SCHRITT!

Sprechen Sie uns an:
Telefon +49 6103 391-0
Hans-Strothoff-Platz 1 - 63303 Dreieich
E-Mail: info@mhk.de
Internet: www.mhk.de

MHK
GROUP

nobilis




Eine Küche zum anfassen

Anti-Fingerprint-Fronten von nobilia

Wer eine elegante und dabei pflegeleichte Optik schätzt, darf sich von unseren hochwertigen Küchenoberflächen begeistern lassen. Der matte Look wirkt nicht nur fantastisch, sondern überzeugt auch mit praktischen Anti-Fingerprint-Eigenschaften. Darüberhinaus besteht die Melaminspanplatte unserer Senso zu 100 % aus recyceltem Material und ist zudem vollständig recycelbar. Somit in jeder Hinsicht eine gute Wahl!

Weitere Informationen:
www.nobilis.de/de/anti-fingerprint



**Küchen
Tirelf**

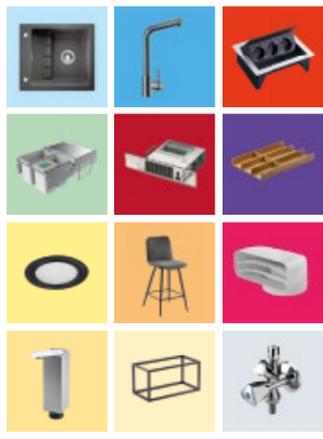
Meine Küche.
Mein Lieblingsplatz!

Über **300 Standorte** in Deutschland.
Über **650.000 verkaufte Küchen**.
Über **50 renommierte Marken**.

Jetzt Händler in der Nähe finden unter: www.kuechentreff.de



Küchenzubehör



Naber[®]

Mit Naber zur
perfekten Küche!



nohte[®]
KÜCHEN

WEIL WIR KÜCHEN LEBEN

In der Küche spiegelt sich das wunderbare Leben in all seinen Facetten wider. Hier teilen wir nicht nur Mahlzeiten, sondern auch kostbare Augenblicke, die von Emotionen, Liebe und Lachen erfüllt sind. Die Küche ist nicht nur ein Raum, sondern ein Ort des bedingungslosen Zusammenhalts, der Veränderung und des Lebens.

Für das *Leben* in der Küche.



TIPPS UND TRICKS DER
KÜCHENPFLEGE –
Jetzt hier und auf YouTube
entdecken!

www.nohte-kuechen.com



THE FIREPLACE

A collaboration with
Francis Kéré



next125

Authentic kitchen. Made in Germany.
next125.com

SACHSENKUECHEN.DE

**SACHSEN
KÜCHEN**



KÜCHEN IM KONTEXT



EINE SACHSENKÜCHE

IST IMMER AUSDRUCK VON PERSÖNLICHKEIT.

Weil sie nicht nur perfekt zu ihrem Eigentümer passen muss – sondern auch zu seinem Umfeld, seinem Leben und seinen Werten.

Wir geben Ihnen die kreative Freiheit, um die perfekte Küche für Ihre Kunden umzusetzen.

SIEMENS

Innovation, die du
schmecken kannst

Mit der Gerichtererkennung sind exzellente Ergebnisse garantiert. Ofen auf, Essen rein, zurücklehnen. Die integrierte Kamera und KI übernehmen für dich.

Jetzt entdecken: [iQ700-Backofen.de](https://www.siemens.com/geraete/iq700-backofen)



Siemens Hausgeräte

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

JUNA 90 in Nigra mit
Armatur MANIA
in Schwarz



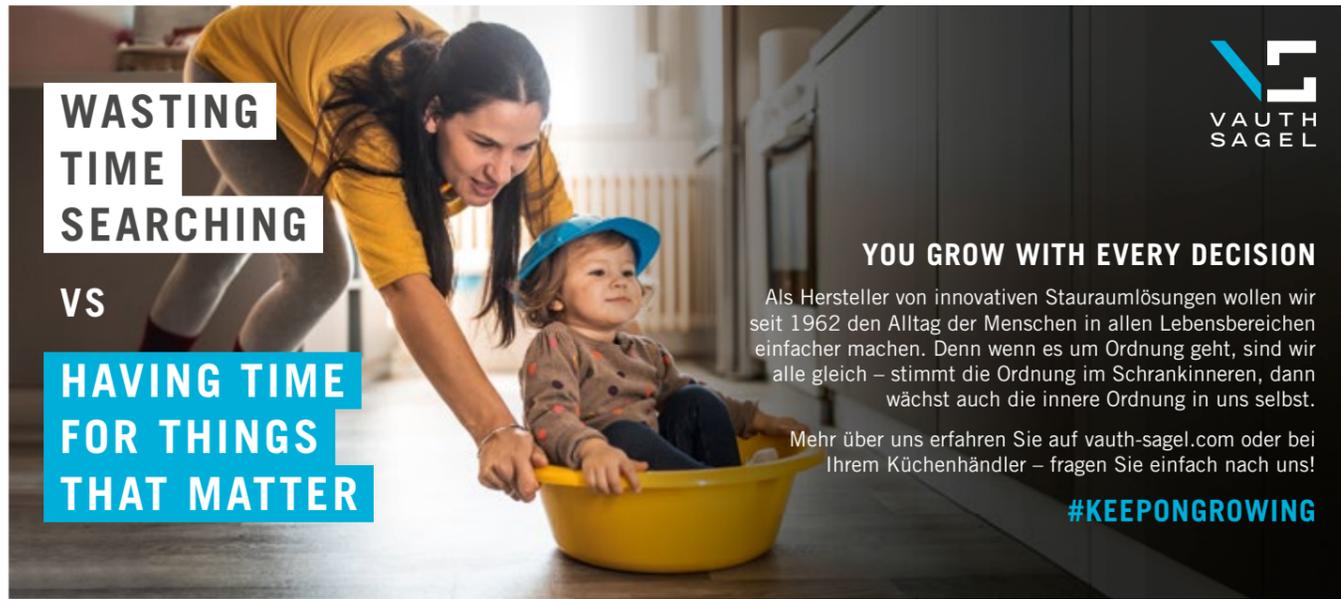
Black beauty

Sieht aus wie Samt und fühlt sich auch so an. Mattes Schwarz steht dem Feinsteinzeug aus dem Westerwald besonders gut. Es hebt die Vorteile der pflegeleichten organischen Form anmutig hervor.



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de



**WASTING
TIME
SEARCHING**

VS

**HAVING TIME
FOR THINGS
THAT MATTER**

YOU GROW WITH EVERY DECISION

Als Hersteller von innovativen Stauraumlösungen wollen wir seit 1962 den Alltag der Menschen in allen Lebensbereichen einfacher machen. Denn wenn es um Ordnung geht, sind wir alle gleich – stimmt die Ordnung im Schrankinneren, dann wächst auch die innere Ordnung in uns selbst.

Mehr über uns erfahren Sie auf vauth-sagel.com oder bei Ihrem Küchenhändler – fragen Sie einfach nach uns!

#KEEPPONGROWING

**V
A
U
T
H
S
A
G
E
L**



**V
ZUG**

Swiss by origin

Die Schweiz.
Unser Zuhause.

••• KÜCHENMÖBEL



Ballerina-Küchen
H.-E. Ellersiek GmbH
Bruchstraße 47-51
D-32289 Rodinghausen
Telefon +49 5226 599-0
info@ballerina.de
www.ballerina.de



Bauformat Küchen GmbH & Co. KG
Kattwinkel 1
D-32584 Löhne
Telefon +49 5732 102-0
info@bauformat.de
www.bauformat.de



Beckermann Küchen GmbH
Tenstedter Straße 50
D-49692 Cappeln
Telefon +49 4478 88-0
info@beckermann.de
www.beckermann.de



Express Küchen GmbH & Co. KG
Am Mühlenbach 1
49328 Melle
Telefon +49 5226 5942-0
info@express-kuechen.de
www.express-kuechen.de



AGOFORM GmbH
Gewerbestr. 27
D-32584 Löhne
Telefon +49 (0) 5731 7800-0
info@agoform.de
www.agoform.de



Dekker Zevenhuizen BV
Postfach 11
NL-2760 AA Zevenhuizen
Telefon +49 573 2897 3596
export@dznet.nl
www.dekkerzevenhuizen.de



Hettich Marketing- und Vertriebs
GmbH & Co. KG
Anton-Hettich-Straße 12-16
D-32278 Kirchlengern
Telefon +49 5223 77-0
info@hettich.com
www.hettich.com



Naber GmbH
Enschedestraße 24
D-48529 Nordhorn
Telefon +49 5921 704-0
naber@naber.com
www.naber.com



Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
D-32289 Rodinghausen
Telefon +49 5746 940-0
info@haecker-kuechen.de
www.haecker-kuechen.de



nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG
Waldstraße 53-57
D-33415 Verl
Telefon +49 5246 508-0
info@nobilia.de
www.nobilia.de



Nolte Küchen GmbH & Co. KG
Anni-Nolte-Straße 4
D-32584 Löhne
Telefon +49 5732 899-0
info@nolte-kuechen.com
www.nolte-kuechen.com



Pronorm Einbauküchen GmbH
Hoferfeld 5-7
32602 Vlotho
Telefon +49 5733 - 979-0
www.pronorm.de
info@pronorm.de



SCHOTT AG
SCHOTT CERAN®
Hattenbergstrasse 10
D-55122 Mainz
Telefon +49 6131 66-0
info.ceran@schott.com
www.schott-ceran.com



systemceram GmbH & Co. KG
Berggarten 1
D-56427 Siershahn
Telefon +49 2623 9283 - 0
info@systemceram.de
www.systemceram.de



Vauth-Sagel Systemtechnik
GmbH & Co. KG
Neue Straße 27
D-33034 Brakel-Erkeln
Telefon +49 5272 601-01
vs@vauth-sagel.de
www.vauth-sagel.de



SACHSENKÜCHEN
H.-J. Ebert GmbH
Dresdner Straße 78
D-01744 Dippoldiswalde
Telefon +49 3504 6481-0
info@sachsenkuechen.de
www.sachsenkuechen.de



SCHMIDT Küchen GmbH & Co. KG
Hubert-Schmidt-Straße 4
D-66625 Nohfelden - Türkismühle
Telefon +49 6852 887-0
info@schmidt-kuechen.de
www.schmidt-kuechen.de



Schüller Möbelwerk KG
Rother Straße 1
D-91567 Herrieden
Telefon +49 9825 83-0
info@schueller.de
www.schueller.de

••• HAUSGERÄTE



Bauknecht Hausgeräte GmbH
Industriestraße 48
D-70565 Stuttgart
Telefon +49 711 81071-0
bauknecht.de@bauknecht.com
www.bauknecht.de



berbel Ablufttechnik GmbH
Sandkampstraße 100
D-48432 Rheine
Telefon +49 5971 80809-0
info@berbel.de
www.berbel.de



Miele Vertriebsgesellschaft
Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh
Telefon +49 5241 89-0
info@miele.de
www.miele.de



SEG Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.siemens-home.bsh-group.com/de/

••• HANDELSVERBÄNDE



DER KREIS Einkaufsgesellschaft
für Küche & Wohnen mbH & Co. KG
Mollenbachstraße 2
D-71229 Leonberg
Telefon +49 7152 6097-00
derkreis@derkreis.de
www.derkreis.de



KüchenTreff Einkauf & Marketing
GmbH & Co. KG
Harpstedter Straße 60
D-27793 Wildeshausen
Telefon +49 4431 7379-0
info@kuechentreff.de
www.kuechentreff.de



MHK Marketing Handel Kooperation
GmbH & Co. Verbundgruppen Holding KG
Hans Strothoff Platz 1
D-63303 Dreieich
Telefon +49 6103 391-10
info@mhk.de
www.mhk.de



V-ZUG Deutschland GmbH
Kurfürstendamm 170
D-10707 Berlin
info.de@vzug.com
www.vzug.de

••• DIENSTLEISTER



Garantiemax GmbH
Luisenstraße 1
D-32052 Herford
Telefon +49 5221 8729800
info@garantiemax.de
www.garantiemax.de



FOTO - FILM - EVENT
Leopoldshöher Str. 1-11
D-32791 Lage
Telefon +49 5232 607-256
hello@vogelsaenger.de
www.vogelsaenger.de

SERVICE IM NETZ

Noch mehr Inspiration

Der AMK Ratgeber Küche begleitet fachkundig und kreativ auf dem Weg zur neuen Küche. Von der Idee über die Planung bis zur Realisation. Gedruckt und im Netz: Stets aktuell auf

www.amk-ratgeber-kueche.de

AMK Ratgeber Küche ONLINE



QUELLEN:

Die Inhalte des AMK Ratgeber Küchenpflege haben die Fachleute der AMK-Mitgliedsunternehmen beigesteuert. Ferner haben wir externe Quellen für die Recherche genutzt.

MIKROFASERTÜCHER:

www.microfaser.de/microfaser-wissen/wissenlexikon/

HYGIENE:

www.stmelf.bayern.de/bildung/hauswirtschaft/hygiene-von-spuellappen/index.html

ANTI-FINGERPRINT:

www.ifam.fraunhofer.de/content/dam/ifam/de/documents/Klebtechnik_Oberflaechen/PLATO/plato_anti-fingerprint_beschichtung.pdf

KÜCHENLIEBE –

DER PODCAST RUND UM DIE KÜCHE:

von und mit Gérard Alsdorf und Sascha Wollschläger

<https://kuechenliebe.podigee.io/10-09-die-pflege>

<https://kuechenliebe.podigee.io/27-25-reinigung-matter-oberflaechen>



HERAUSGEBER:

AMK Die Moderne Küche
Service GmbH
Harrlachweg 4
D-68163 Mannheim
Telefon: +49 621 8506-116
info@amk.de
www.amk.de

KONZEPT UND

FACHLICHE BERATUNG:

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK),
AMK-Mitgliedsunternehmen und
Mitglieder der AMK-Arbeitsgruppen
Projektleiterin: Richarda Burré

TEXTE UND REDAKTION:

Dirk Biermann

LAYOUT:

Meike Sonna, Katja Vogelsänger

DRUCK:

Bösmann Medien und Druck GmbH & Co.KG

FOTOS:

Alle Produktfotos in diesem „Ratgeber Küchenpflege“ stammen aus den aktuellen Veröffentlichungen der AMK-Mitgliedsunternehmen.

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck und Veröffentlichungen, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

RECHTLICHER HINWEIS:

Die Empfehlungen der Hersteller können wegen spezieller Materialeigenschaften der jeweiligen Produkte von den allgemeinen Tipps in diesem Ratgeber abweichen. Deshalb haben unsere Hinweise zwar einen praktisch erprobten Wert, aber keinen rechtsverbindlichen Anspruch. Im Zweifel gilt immer die Aussage des Herstellers.

AMK Die Moderne Küche Service GmbH
Harrlachweg 4 · D-68163 Mannheim
Telefon +49 621 8506-116
Telefax +49 621 8506-101
info@amk.de · www.amk.de

