

Pflegehinweise

Für die Oberflächen der Dassbach Küchen werden ausschließlich moderne Materialien aus Kunststoff, Lack, Edelstahl, Chrom, Granit, Glaskeramik etc. eingesetzt. Diese sind bestens für alle haushaltsüblichen Anforderungen im Bezug auf Beständigkeit und Pflege geeignet.

Grundsätzlich können Sie sämtliche Oberflächen Ihrer Küche mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln (keine Scheuermittel!), verdünnt, bzw. in handwarmem Wasser gelöst, reinigen. Anschließend sind die Oberflächen mit klarem Wasser nachzuwischen und trocken zu reiben.

Zum Entfernen größerer Verschmutzungen verwenden Sie bitte eine konzentrierte Seifen- oder Spülmittellösung. Je nach Grad der Verschmutzung ist der Vorgang zu wiederholen.

Verwenden Sie ausschließlich saubere und weiche Tücher. Schleifschwämme und Mikrofasertücher können insbesondere auf Hochglanzoberflächen unschöne Spuren hinterlassen, welche später nicht mehr zu entfernen sind.

Vom Einsatz von Dampfreinigern raten wir dringend ab. Die Anwendung dieser Reinigungsmethode kann wegen der konzentriert auftretenden Temperaturbelastung zu dauerhaften Veränderungen und Schäden an den Oberflächen Ihrer Küche führen.

Nicht geeignet sind alle aggressiven Reinigungs- und Lösungsmittel wie Nitro- oder Kunstharzverdünnungen, Alkohol oder salmiakhaltige Reiniger. Diese können dauerhafte Schäden oder Verfärbungen an den Oberflächen verursachen

Für Edelstahloberflächen von Spülen und Geräten empfehlen wir haushaltsübliche Edelstahlpflegemittel, welche unterschiedlich für matte und glänzende Oberflächen angeboten werden.

Zur Pflege und Konservierung spezieller Oberflächen wie Granit- oder Massivholzarbeitsplatten und Spülen aus Silgranit oder Fragranit, beachten Sie bitte unbedingt auch die Produkt- oder Herstellerhinweise.