



RICHTIG GEREINIGT UND GEPFLEGT

KÜCHE

Elektroherde

Für die Reinigung der Abdeckfronten sind Handabwaschmittel und Allzweckreiniger gut geeignet.

Backofen

Backöfen ohne Selbstreinigung sind innen emailliert. Eine gewisse Vorsicht ist mit Backofen-Spezialreinigungsmitteln geboten, die gewöhnlich starke Laugen sind und nicht zu häufig angewendet werden dürfen. Die Glastüren mit einem Chromstahlmittel behandeln, welches sich auch für Glaskeramik-Kochfelder eignet: Mit Haushaltspapier verteilen und die schlimmsten Spritzer mit einem Klingenschaber entfernen, warm abwaschen.

Bei Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung werden alte Rückstände im Ofen bei etwa 500°C innert 2-3 Stunden verbrannt. Dazu muss das *Reinigungsprogramm* eingestellt werden. Originalzubehör wie Grillspieß, Rost, Tropfschale, Backblech etc. kann beim Reinigungsprozess im Ofen gelassen werden und ist danach – wie das Innere des Backofens – nach dem Abwischen mit einem feuchten Lappen einwandfrei sauber. Verchromte Teile laufen mit der Zeit bläulich an und werden matt. Ist dies nicht erwünscht, können Grillspieß, Bratenhalter und Roste von Hand oder in der Maschine abgewaschen werden.

Ein viel benutzter Backofen sollte etwa jeden 2. Monat gereinigt werden, wobei jedes Mal mit einem Energie-Aufwand von etwa 4 kWh zu rechnen ist. Wird der Ofen nicht so oft gebraucht oder vorwiegend zum Backen und Gratieren, so kann die Reinigungszeit entsprechend kürzer gewählt werden und die Reinigung in grösseren Intervallen erfolgen.

Bei Backöfen mit katalytischer Reinigungshilfe werden die Verunreinigungen an den Backofenwänden bei normaler Betriebstemperatur (180-300°C) verbrannt und verdampfen, weil die Innenauskleidung des Ofens aus einem Spezialbelag besteht. Bei jedem Braten und Backen erfolgt gleichzeitig der Reinigungsprozess bei der gewählten Temperatur. Geschmacksübertragung oder Beeinträchtigung des Geschmacks ist nicht zu befürchten. Sehr starke Verschmutzungen verschwinden unter Umständen erst nach erneuter oder mehrmaliger Benutzung des Ofens. Eingebrennte Verunreinigungen, die von Zucker und Fruchtsäure herrühren, müssen mit einem Lappen oder Schwamm sorgfältig gewaschen werden. Keine kratzenden Hilfsmittel, auch keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden, da diese die Beschichtung beschädigt. Tür, Grillspieß, Rost, Backblech etc. müssen von Hand gereinigt werden, ebenso die Beleuchtung. Liegt die Heizschlange über dem Backofenboden, wird Aluminiumfolie mitgeliefert, die im Bedarfsfall den Boden schützt. Der Backofenboden darf jedoch nicht abgedeckt werden, wenn die Heizung unter dem Boden eingebaut ist. Es käme sonst zu Hitzestauungen, und der Emailbelag könnte Schaden nehmen.

Grill

Herausziehbare Grillschlange aus dem Backofen herausnehmen, in Handabwaschmittel einlegen und Abwaschbürste abbürsten. Abspülen, Stecker abtrocknen und wieder in den Backofen schieben. Grill etwa 5 Minuten zum Trocknen einschalten. Keine scheuernden Reinigungs-

schwämme verwenden. Bei Tisch-Grillapparaten die herausnehmbaren Teile auf die gleiche Art reinigen. Vor der Reinigung Stecker herausziehen. Tisch-Grillapparate mit katalytischer Reinigungshilfe zum Abkühlen schliessen. Wird ein Grill ungereinigt wieder benutzt, wird der Schmutz eingebrannt und lässt sich nicht mehr leicht entfernen.

Gusskochplatten

Mit nassem Lappen und Handabwaschmittel reinigen. Starke Verschmutzungen mit Seifenstahlwatte entfernen. Wenn Gussplatten zugedeckt werden, unbedingt vorher gut austrocknen lassen oder nur trocken reinigen.

Glaskeramikkochfelder ohne/mit Induktion

Mit nassem Lappen und Handabwaschmittel reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen ein Chromstahl- oder Spezialmittel mit Haushaltspapier auf der trockenen Keramikplatte verteilen und mit dem Klingenschaber entfernen. Keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden. Mit einem Klingenschaber entstehen beim Wegschaben grösserer Verschmutzungen keine Kratzer.

Verunreinigungen durch Fruchtsäuren und Zucker (z. B. Konfitüre) müssen sofort mit dem Klingenschaber und einem nassen Lappen von der heissen Platte entfernt werden, da sonst Reaktionen ablaufen, welche die Plattenoberfläche chemisch angreifen. Dieser Prozess setzt aber erst ein, wenn die Glasfläche erkaltet. Wenn sofort gehandelt wird, kann kein Schaden entstehen. Pfannen sollten zum Verschieben immer angehoben werden, um ein Zerkratzen der Glaskeramikoberfläche (z. B. durch versehentlich darauf gelangte Sandkörnchen vom Salatrüsten usw.) zu vermeiden. Ausserdem sollten die Pfannenböden abgerundete Kanten aufweisen.

Abriebspuren von Aluminiumpfannen werden oft für Kratzer gehalten, können aber mit Reinigungsmittel und Klingenschaber entfernt werden.

Mikrowellengeräte

Der Garraum verschmutzt nur wenig, da die Lebensmittel meistens abgedeckt werden und die Garraumwände beim reinen Mikrowellenbetrieb kalt bleiben. In den meisten Fällen genügt ein regelmässiges feuchtes Auswischen. Der Türrahmen sowie der Türtrand einschliesslich Türdichtung sind sauber zu halten, um Undichtigkeiten und damit ein Austreten von Mikrowellen während des Betriebes zu vermeiden.

Mikrowellen-Kombigräte und Backöfen mit integriertem Mikrowellenteil können bei Einsatz kombinierter und konventioneller Garverfahren wegen der hohen Temperatur im selben Mass verschmutzen, wie dies bei Backöfen bekannt ist. Für die Reinigung gelten die Pflegeanweisungen für Backöfen und Mikrowellengeräte bzw. sind spezielle Herstellerhinweise zu beachten.

Steamer

Aussen

Nie scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte etc. dürfen nicht verwendet werden.

Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Garraum

Der Garraum darf keinesfalls mit scheuerndem Reinigungsmittel geputzt werden. Weiter dürfen keine Scheuerschwämme, Metallwatte etc. zum Putzen verwendet werden.

Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen nach jedem Garvorgang mit Dampf vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit mit der Betriebsart *Dampf* und einer Temperatur von 80°C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

Gasherde

Für die Reinigung der Abdeckfronten sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger gut geeignet.

Gasbackofen

Die Vorderseite des Backofens wird mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel gereinigt. Metalloberflächen werden mit handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt.

Der Innenraum wird nach jedem Gebrauch gereinigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwendet man speziellen Backofenreiniger.

Die Zubehörteile werden ebenfalls nach jeder Anwendung mit einem weichen Tuch, Wasser und etwas Reinigungsmittel gereinigt.

Kochstellen

Die Kochgeschirrträger bestehen in der Regel aus rost-sicheren Materialien. Mit feuchtem Lappen oder im Wasser mit Abwaschmittel reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen mit feinsten Seifenstahlwatte oder scheuerndem Reinigungsschwamm und Mehrzweckreiniger behandeln.

Die Brennerpilze und Brennerdeckel etwa einmal wöchentlich herausnehmen und abwaschen. Schlitze und Nuten mit kleiner Nylonbürste reinigen, Messingbrenner werden beim Gebrauch mit der Zeit schwarz. Will man sie glänzend, so genügt es, sie einmal wöchentlich mit etwas Zitrone abzureiben oder ein Chromstahlmittel zu verwenden.

Es ist darauf zu achten, dass keine Stahlwatte, kein Reinigungsmittel und kein Wasser in die Zündrohre eindringen und die Düsen verstopfen. Wenn die Flammen schlecht regulierbar sind oder bei der kleinsten Einstellung auslöschen, muss ein Fachmann zum Regulieren beigezogen werden.

Geschirrspüler

Das Filtersieb regelmässig kontrollieren und reinigen. Die Türdichtungen sind von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen abzuwischen.

Nach Bedarf Regeneriersalz für die Enthärtungsanlage und, wenn angezeigt, Glanzrocknungsmittel nachfüllen.

Wird die Maschine während einiger Tage oder Wochen nicht benützt, sollte die Tür etwas geöffnet werden, damit kein unangenehmer Geruch entsteht. Vergessen Sie nicht, bei längerer Abwesenheit die Wasserzufuhr (wenn zugänglich) abzustellen.

Wenn Sie oft mit dem Kurzprogramm spülen, könnte mit den Jahren der Abfluss verstopfen. Lassen Sie 2- bis 3-mal jährlich ein Intensivprogramm laufen, um der Verstopfungsgefahr vorzubeugen.

Dunstabzugshauben

Unterhalt und Wartung betreffen vor allem die Fettfilter. Sie sind bei Bedarf zu ersetzen (Wegwerffilter) bzw. von Hand mit heissem Wasser und Abwaschmittel oder im Geschirrspüler auszuwaschen. Je nach Gebrauch sollten auch diese auswaschbaren Filter von Zeit zu Zeit ersetzt werden. Bei Umlufthauben muss der Aktiv-Kohlefilter ersetzt werden, wenn er erschöpft ist. Dies ist – je nach Belastung 3- bis 6-mal im Jahr nötig.

Das Gehäuse kann innen und aussen mit Mehrzweckreiniger oder Handabwaschmittel gereinigt werden.

Kühlschränke

Im abgetauten Zustand von Zeit zu Zeit mit Handabwaschmittel reinigen. Kein Scheuermittel verwenden!

Abtauen von Hand

Das Gerät durch Drehen des Temperaturwählers in die Aus-, Stopp- oder 0-Stellung bringen und die Lebensmittel herausnehmen. Öffnen Sie die Türe, so weit es geht. Es bildet sich Tauwasser, das in einem Gefäss gesammelt werden muss. Das Abtauen kann beschleunigt werden, indem man eine Pfanne mit warmem Wasser ins Abteil stellt (kein heisses Wasser, keine Heizgeräte).

Vollautomatisches Abtauen

Bei diesen Geräten wird der Verdampfer während jeder Arbeitspause des Kompressors abgetaut, da die Temperatur am Verdampfer während der Ausschaltzeit auf über 0°C ansteigt. Das Tauwasser fliesst dabei in eine Auffangrinne, die aus dem Gerät herausgeführt wird. Durch die Betriebswärme des Kompressors wird das Wasser verdunstet.

Das Tiefkühlfach wird nicht vollautomatisch abgetaut, sondern muss von Zeit zu Zeit von Hand abgetaut werden. Eis nicht mit spitzen Gegenständen entfernen.

Tiefkühltruhen/Tiefkühlschränke

Jährlich 1- bis 2-mal vollständig ausräumen, abtauen und mit Handabwaschmittel reinigen. Am besten zu einem Zeitpunkt, bei welchem das Gerät nur mit wenigen Lebensmittel gefüllt ist. Die Tiefkühlpakete während dieser Zeit eng zusammen in den auf das Maximum eingestellten Kühlschrank legen. Umwickeln Sie die Pakete mit vorgekühltem Zeitungspapier oder mit Tüchern. Sobald nach dem Einschalten die Innentemperatur von -18° C erreicht ist, können die Produkte wieder eingeschichtet werden.

Küchenoberflächen

Granit und anderes Hartgestein

Je feiner die Oberfläche, desto leichter ist die Pflege. Schmutz aller Art lässt sich von der polierten oder geschliffenen Granitplatte problemlos entfernen. Für die Reinigung und Pflege genügt das Nachwischen mit einem feuchten Lappen oder Haushaltspapier.

An grob bearbeiteten Granitoberflächen dagegen haften Verunreinigungen zum Teil recht stark. Fett-, Frucht- oder Rotweinflecken müssen deshalb mit einem Scheuermittel entfernt werden.

Wenn Sie etwas Öl auf ein Haushaltspapier geben und die Steinfläche damit abreiben, kommt die Steinmaserung besser zur Geltung – der Stein „lebt“.

Marmor und anderes Weichgestein

Hochglanzpolierter Marmor erfordert grosse Aufmerksamkeit. Verschüttete Flüssigkeiten (vor allem säurehaltige) sind sofort aufzunehmen, grober, kratzender Schmutz muss sorgfältig und ohne Druck weggewischt werden. Der direkte Kontakt mit harten Gegenständen ist zu vermeiden. Fett- und Ölflecken lassen sich mit einem Mehrzweckreiniger oder Handabwaschmittel gut entfernen, ebenso wasserlöslicher Schmutz mit Hilfe von Seifenwasser.

Keramik

Für die Reinigung eignet sich am besten warmes Wasser, dem etwas Handabwaschmittel beigegeben wird. Vorsicht ist mit scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln geboten. Bei unglasierten Keramikplatten empfiehlt sich eine Behandlung mit speziellen Steinimprägnierungsmitteln, welche störenden Fettflecken entgegenwirken können.

Chromnickelstahl

Mit Handabwaschmittel lassen sich Verschmutzungen aller Art leicht entfernen. Wasser- und Kalkflecken werden mit einer Lösung aus 20% Essig und 80% Wasser oder mit einem Chromstahlmittel entfernt. Edelstahl-Gerätefronten können durch das Aufbringen eines dünnen Ölfilms vor hässlichen Fingerspuren geschützt werden. Eine bläulich angelaufene Stelle von einer überhitzten Pfanne kann mit Chromstahlmittel entfernt werden.

Holz

Die Pflege lackierter Holzfronten bietet keine Probleme, hingegen ist den Arbeitsflächen aus diesem Material vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Die Imprägnierung muss mit Öl oder Bienenwachs periodisch erneuert werden. Wasser und Flecken sind möglichst schnell wegzuwischen, denn eine sofortige Reinigung erfordert weniger Mühe und Aufwand. Vorsicht ist mit überhitzten Pfannen geboten, da Brandflecken entstehen könnten. Unansehnlich gewordene Flächen können vom Fachmann abgeschliffen und neu behandelt werden.

Diverse Kunststoffe

Kunststoffoberflächen sind sehr pflegeleicht. Mit einem fettlösenden Reinigungsmittel lassen sich Verunreinigungen gut entfernen. Zu meiden sind Scheuermittel sowie Scheuerlappen und Schwämme. Vorsicht mit überhitzten Pfannen.

Corian

Corian ist ein Kunststoff, welcher wie Stein aussieht (Uni/Marmor/Granit). Dieses Material ist jedoch nicht porös wie Stein und fühlt sich wärmer an. Verschmutzungen werden mit einem feuchten Lappen oder mit Haushaltspapier von diesem pflegeleichten Material einfach abgewischt. Kratzer und sogar Brandflecken lassen sich entfernen: Die entsprechende Stelle wird grossflächig mit einem wirksamen Scheuermittel bearbeitet, bis die Flecken verschwunden sind. Zurück bleibt nach einer solchen Bearbeitung eine Stelle, die etwas mehr glänzt als die übrige Fläche. Von einer überhitzten Pfanne können unter Umständen Blasen entstehen. Ein Corian-Stück kann jedoch nahtlos vom Fachmann neu eingefügt werden.

BADEZIMMER

Email, Kunststoff, Keramik

Für alle Materialien gilt: Nach jedem Gebrauch trocknen, verhindert Kalkflecken.

Bade- und Duschwannen aus Email

Emailierte Bade- und Duschwannen sind schlagempfindlich. Regelmässig reinigen, aber keine Scheuermittel verwenden. Geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger. Vorsicht bei Medizinalzusätzen in Bädern.

Spülkästen, WC-Sitze, Duschtrennwände, Lavabos aus Kunststoff

Kratzempfindlich. Keine Scheuermittel verwenden. Gut geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger.

Duschwannen, Lavabos aus glasierter Keramik

Schlagempfindlich. Für die normale Reinigung eignen sich Mehrzweckreiniger. Keine Scheuermittel verwenden.

Hartnäckige Kalkrückstände ab und zu mit Kalkentfernungsmittel behandeln. Rückstände von Kosmetika, Zahnpasta usw. sind sofort zu entfernen. Fluorhaltige Mittel können die Glasur angreifen. Geeignet sind Mehrzweckreiniger.

WC-Schüsseln

Diese sind ebenfalls aus glasierter Keramik. Mit Mehrzweckreiniger oder WC-Reiniger behandeln (nie zusammen verwenden).

Armaturen

Kalk- und Seifenbeläge vermeiden, indem die Armaturen in kürzeren Abständen mit einem feuchten Lappen abgerieben und trocken poliert werden. Kalkrückstände mit Kalkentfernungsmittel beseitigen. Nach kurzer Einwirkungszeit gut nachspülen, trocken reiben (Säureresten entfernen!). Zur Reinigung sind Mehrzweckreiniger und Metallreinigungsmittel geeignet.

Duschkopf

Wenn die Löcher durch Kalkrückstände undurchlässig geworden sind, den Duschkopf auseinander schrauben und die Bestandteile in Essig oder Entkalkungsmittel einlegen.

BODENBELÄGE

Teppiche

Staubsaugen

Bei starker Beanspruchung täglich, in normalem Haushalt alle 2 bis 3 Tage staubsaugen.

Zwischenreinigung

Die Zwischenreinigung ist dort sinnvoll, wo „Laufstrassen“ entstehen oder stark dem Schmutz ausgesetzte Stellen zu reinigen sind.

Trockenpulver

Vorsicht bei Soft-Velours und Nadelfilz. Zuerst an einer wenig sichtbaren Stelle ausprobieren. Gebrauchsanleitung auf der Packung genau befolgen.

Schamponieren mit Teppichschaum/spray

Gebrauchsanleitung genau befolgen. Darauf achten, dass der Teppich nicht durchnässt wird, da sich sonst Wellen und Blasen bilden können. Ein besonders behutsames Vorgehen empfiehlt sich bei Teppichen aus Wolle und aus Woll-/Acryl-Gemischen.

Tiefenreinigung, Sprühextrahierungsverfahren

In einem Arbeitsgang wird Wasser mit Zusatz von Reinigungsmittel in den Teppichflor gespritzt.

Sprühextrahiergeräte werden beim Kauf eines dazugehörigen Reinigungsmittels in der Drogerie ausgeliehen. Unbedingt die Gebrauchsanleitung genau befolgen.

Wird die Tiefenreinigung von einer Teppichreinigungsfirma durchgeführt, sollten die angebotenen Leistungen genau geprüft werden.

Hartbodenbeläge (alle nichttextilen Bodenbeläge)

Steinböden

Mit Mehrzweckreiniger feucht aufnehmen oder, wenn erforderlich, mit Schrubber nass fegen. Boden-Vollpflegemittel können angewendet werden, wenn ein besonderer Glanz erwünscht ist. Gebrauchsanleitung bitte genau befolgen.

Schmierseife eignet sich zur Reinigung von Steinböden im Allgemeinen gut. Zusammen mit hartem Leitungswasser bildet sich jedoch Kalkseife, die Schicht um Schicht auf dem Steinboden liegen bleibt. Wird der Steinboden jedoch jedes Mal gründlich und vollflächig mit dem Schrubber nass gefegt, kann diese Belagsbildung vermieden werden.

Holzböden/Parkett

Feucht wischen ist auf allen Holzböden möglich, wobei bei unversiegelten Böden auf die Erhaltung der Wachsschicht geachtet werden muss.

Unversiegelte Holzböden

Wasserflecken und Verunreinigungen mit Stahlspänen entfernen, flächig flüssige Bodenwische auftragen, blochen. Etwa einmal jährlich Boden ganzflächig mit Stahlspänen abreiben, mit flüssiger Bodenwische behandeln und blochen.

Versiegelte Holzböden

Versiegelte Holzböden sind pflegeleicht und können mit Mehrzweckreiniger feucht (nicht zu nass!) gewischt werden. Emulsionsmittel (Boden-Vollpflegemittel) nur anwenden, wenn ein Glanz erwünscht ist. Gebrauchsanleitung genau befolgen.

Korkböden

Versiegelte Platten sind problemlos zu reinigen. Mit Mehrzweckreiniger feucht (nicht zu nass!) wischen genügt. Eine gelegentliche sparsame Behandlung mit flüssiger Bodenwische erhöht die Lebensdauer der Versiegelung. Unversiegelte Korkplatten sollten ohne Beigabe von Reinigungsmitteln feucht gewischt werden.

Laminat

Die Reinigung und Pflege von Laminat ist einfach: Mit Wasser und Reinigungsmittel feucht (nicht zu nass, Quellungsgefahr!) aufnehmen. Mikrofasertücher sind dazu speziell geeignet. Im Handel sind spezielle Reinigungsmittel für Laminatböden erhältlich.

Linoleum

Linoleumböden sind nicht alkalibeständig. Mittel wie Soda, Ammoniak, Schmierseife dürfen nicht angewendet werden. Auch Stahlspäne sind nicht erlaubt.

PVC/Novilon

Feucht aufnehmen. Dazu sind Mehrzweckreiniger, flüssige Bodenwische und Emulsionsmittel (Boden-Vollpflegemittel) geeignet.

WASCHKÜCHE

Waschmaschine

Nach dem Waschen Wasserhahn schliessen, da sonst das Ventil dauernd dem Druck des Wassers ausgesetzt ist. Aus Sicherheitsgründen den Strom ausschalten. Die Waschmaschinenoberfläche feucht abreiben und die Waschmittelschublade mit lauwarmem Wasser auswaschen. Den Filter reinigen und die Trommel mit einem Lappen ausreiben.

Waschmittelschubladen benötigen regelmässige Reinigung (ca. nach jeder 5. Wäsche). Die Schublade bis zum Anschlag herausziehen. Mit einem kleinen Ruck oder durch Betätigen eines Schalters lässt sich die Schublade auch ganz herausnehmen. Den Waschmittelbelag an der Schubladenunterseite und im Hohlraum mit Lappen und heissem Wasser, wenn nötig mit Mehrzweckreiniger entfernen.

Tumbler

Abluftfilter oder das Flusensieb nach jedem Trocknungsprozess gut reinigen. Feuchtigkeitsabtastung an den Mitnehmerrippen von Zeit zu Zeit abreiben. Bei Kondensatorumbler Feuchtigkeitskondensator regelmässig einer Kontrolle in Bezug auf Verschmutzung durch Flusen unterziehen. Bei Kondensatorumbler mit Kondenswasser Behälter ist dieser regelmässig zu leeren.

Von Zeit zu Zeit die Trommel mit einem feuchten Lappen abwischen.

Raumluftentfeuchter

Kondenswasserbehälter nach jedem Trocknen leeren und Filter reinigen.

FENSTER UND SPIEGEL

Fenster

Fenster mit lauwarmem Spritwasser oder Fensterreinigungsmittel mit Schwamm oder Leder reinigen und trocknen. Fenster nicht bei direkter Sonnenbestrahlung reinigen bzw. Jalousien herunter lassen. Wichtig ist auch trockenes Wetter (geringe Luftfeuchtigkeit), damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Gebeizte Fensterrahmen nie nass abwaschen, sondern mit einem leicht feuchten oder sogar trockenen Lappen abwischen.

Spiegel

Spiegel am besten ohne Reinigungsmittel mit speziellen Mikrofasertüchern feucht reinigen und trocknen.

Doppelverglasung

Fenster, die auseinandergeschraubt werden können, sind daran zu erkennen, dass nicht über die Schrauben gemalt worden ist. Doppelverglasungen sollten jedoch möglichst selten auseinandergenommen werden. Ist eine Reinigung notwendig, Glas gut trocknen lassen und vor dem Schliessen mit einer Kerze über die Kanten fahren, damit kann dem Eindringen von Staub vorgebeugt werden.

Fensterläden

Fensterläden sind beidseitig einmal jährlich feucht mit Reinigungsmittel und Schwamm zu reinigen. Holzläden müssen zusätzlich geölt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Allgemeingültige Hinweise, welche Reinigungsmittel sich für welche Oberfläche eignen, sind schwierig. Beachten Sie beim Kauf die Hinweise auf dem Produkt genau und verwenden Sie diese für die angegebenen Oberflächen. Das Qualitätszeichen *SIH-geprüft und empfohlen* bietet Ihnen zudem Gewähr, dass das Produkt gut reinigt und auf den angegebenen Oberflächen bei sachgerechter Anwendung keine Schäden entstehen.

Mikrofasertücher können den Bedarf an Reinigungsmittel und Wasser stark verringern.