

Gebraucherinformation für Küchenmöbel



**Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V.**

in Zusammenarbeit mit



**Bundesverband des Deutschen Möbel-,
Küchen- und Einrichtungsfachhandels e.V.**

Information für Kunden, Handel und Monteure

Diese Broschüre beschreibt die im Küchenbau verwendeten Materialien, in ihren typischen Eigenschaften und der notwendigen Pflege. Der Inhalt soll in erster Linie dem Käufer kurze und verständliche Informationen über diese Themen geben.

Sie dient als Leitfaden für die Branche auf dem gegenwärtigen Stand der Technik und kann von den AMK – und BVDM - Mitgliedsfirmen ganz oder abschnittsweise übernommen werden.

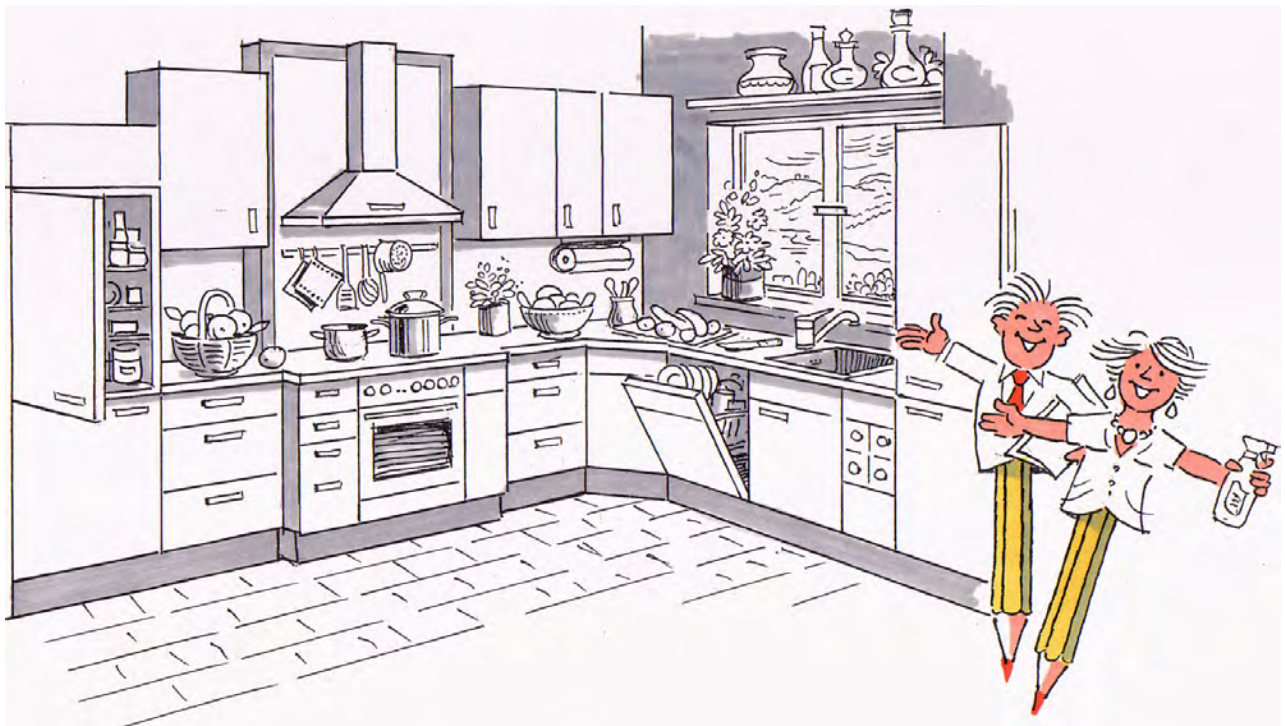
Es ist dem Arbeitskreis klar, dass eine Rechtsverbindlichkeit daraus nicht abgeleitet werden kann.

1. Funktionen und Nutzung der Küche

Wie alle Gegenstände des täglichen Lebens hat sich auch das Erscheinungsbild der modernen Einbauküche deutlich verändert. Eine Kucheneinrichtung bestand früher im Wesentlichen aus Einzelteilen, wie Buffet, Herd und Spülstein. Die Küchenarbeit beanspruchte einen Grossteil des Tages und bestand hauptsächlich aus Essen kochen, Aufräumen und - Putzen. Das lag zum einen an den nicht zusammenhängenden Arbeitsflächen und Funktionen und damit langen Wegen, zum andern auch an den damals noch üblichen langen Zubereitungszeiten.

Mit dem Erscheinen der Einbauküche wurde die Küchenarbeit total revolutioniert. Geschickt angeordnete Arbeitsflächen und Funktionen sorgen dafür, dass Kochen heute eine rationelle Angelegenheit ist.

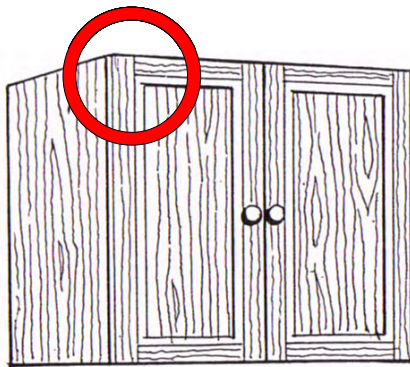
In der Folge war auch eine Veränderung der Ansprüche unvermeidlich. Neben den reinen „Arbeitsfunktionen“ legt man heute auch sehr grossen Wert auf ein gediegenes Ambiente. Die Küche wandelte sich von der Werkstatt in einen Raum, in dem man sich wohlfühlt. In einer heutigen Küche werden deshalb Materialien verwendet, die ursprünglich nur im Wohnbereich verwendet wurden. Diese Materialien wurden zwar qualitativ wesentlich verbessert um den Anforderungen der Küche gerecht zu werden, aber sie benötigen dennoch eine besondere Pflege, auf die wir hier eingehen wollen.



2. Ein kleines Materialkompendium

Holz

Holz oder präziser ausgedrückt Massivholz ist ein lebendiger Werkstoff, der besonders auf Luftfeuchtigkeit reagiert. Man sagt Holz „arbeitet“. Die Oberflächenbehandlung kann diese Erscheinung zwar verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie also dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche am Besten zwischen 40 und 70 % liegen. Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2-3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Übrigens fühlen Sie sich bei dieser Luftfeuchtigkeit auch am Wohlsten.



Quellung und Schwindung bei Massivholz Beispiel : Rahmentüre

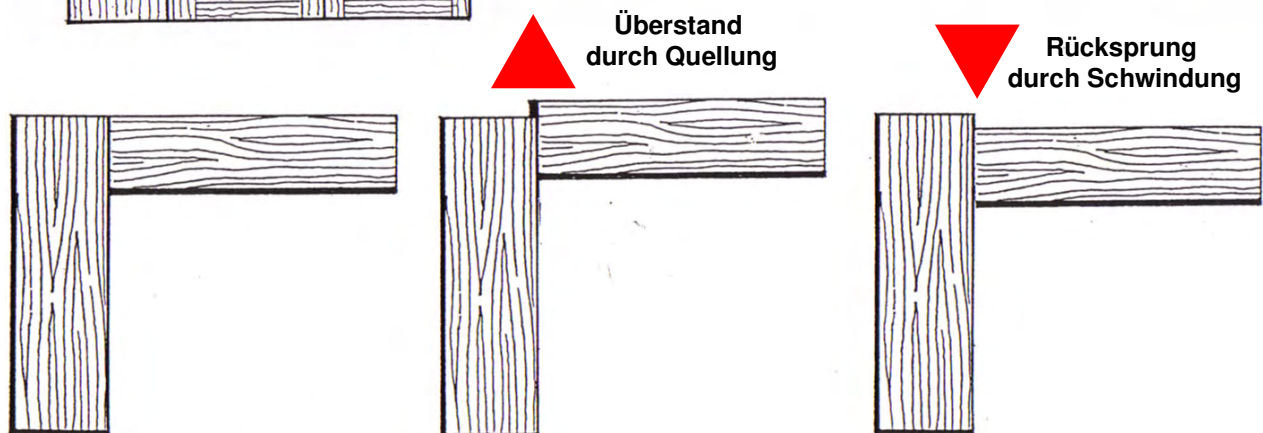


Abb. 1: normale Luftfeuchtigkeit

Abb. 2: hohe Luftfeuchtigkeit

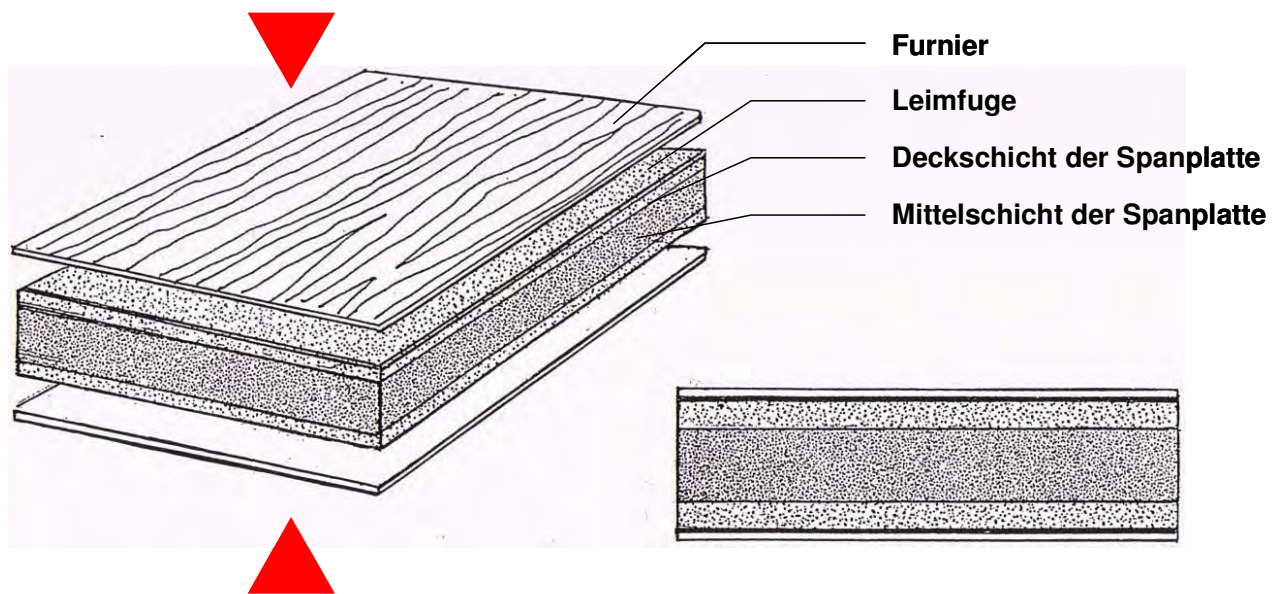
Abb. 3: geringe Luftfeuchtigkeit

Als reines Naturprodukt unterliegt Holz bedingt durch die unterschiedlichen Wuchsregionen geringfügigen Schwankungen in Farbe und Struktur. Für Liebhaber von Massivholz ist das ein Qualitätsmerkmal.

Furnier

Furnier ist dünn geschnittenes „Massivholz“ mit einer Dicke von 0,6 mm bis zu 2 mm. Durch Aufleimen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit gegenüber Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Furnierte Spanplatte



Holzwerkstoffe - Spanplatte und MDF

Holzwerkstoffe ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfaser, Holzspänen oder Furnieren besteht.

Die Spanplatte wird aus beleimten Holzspänen unter hohem Druck und Temperaturen von etwa 100 °C hergestellt. Die Mittellage besteht aus groben Spänen, die Deckschicht aus feinen Spänen. Dadurch entsteht ein „Beplankungseffekt“ der die Formstabilität der Platte gewährleistet. Spanplatten werden immer mit Furnieren oder Kunststoffen beidseitig beschichtet.

Die MDF – Platte (MDF = mitteldichte Faserplatte) wurde ähnlich wie eine Spanplatte hergestellt. Im Unterschied zu Spanplatten werden feine Holzfasern verwendet, was auch ein höheres Gewicht zur Folge hat. MDF – Platten haben eine nahezu geschlossporige Oberfläche und eignen sich besonders für Trägermaterial von 3D-verformten Folienfronten und farbig lackierten Fronten.

Kunststoffe

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Korpusen verwendet. Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist sehr vielfältig einsetzbar und kann mit Dekoren bedruckt werden oder unifarbig sein. Es ist besonders reinigungsfreundlich, da es eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an Arbeitsplatten erfüllen. Thermoplastischer Kunststoff wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt. Der Vorteil liegt darin, dass auch Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.

Metalle - Edelstahl und Aluminium

Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt, wie bei Elektrogeräten und Spülen, oder dienen der optischen Aufwertung. Verwendet werden im Regelfall Edelstahl und Aluminium.

Lacke

Als Lacke werden heute aus Umweltschutzgründen fast ausschließlich „Wasserlacke“ verwendet. Sie werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend verarbeitet. Metallische Trägerwerkstoffe werden auch pulverbeschichtet, wobei trockenes Lackpulver auf dem Träger „eingebrannt“ wird.

Öle und Wachse

Eine besondere Oberfläche erreicht man bei Massivholz mit Ölen und/oder Wachsen. Die natürliche Holzstruktur wird angefeuert ohne dass eine Oberflächenschicht sichtbar ist. Nachteilig ist die Fleckenempfindlichkeit weil keine Schutzschicht vorhanden ist.

Glas

Zur Auflockerung der Küche werden vielfach Möbeltüren mit Glasfüllung verwendet. Aus Sicherheitsgründen ist das Glas thermisch vorbehandelt, um die Bruchfestigkeit zu erhöhen und wenn doch mal eine Scheibe bricht die Scherben so klein sind, dass keine Verletzungen auftreten können.

Naturstein und Mineralstoffplatten

Als Naturstein für Arbeitsplatten wird im Regelfall Granit verwendet. Granit ist ein Tiefengestein und zeichnet sich durch eine hohe Härte aus. Die Oberfläche hat von Natur aus feinste Fugen und kann Flüssigkeiten aufnehmen. Nach einer Imprägnierung mit Silikon oder ähnlichen wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Heiße Töpfe sind grundsätzlich auf einen Untersatz zu stellen, um eine Rissbildung zu vermeiden. Als Naturprodukt ist jeder Stein ein Einzelstück, sodass sich einzelne Platten in Farbe und Struktur unterscheiden können.

Mineralstoffplatten bestehen aus Natursteinpartikel, die mit synthetischen Harzen gebunden sind. Die Eigenschaften werden im Wesentlichen die das verwendete Harz bestimmt.

3. Tipps zur Nutzung

Küchenarbeit heißt Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchte und Nässe. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken. Die heutigen Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind.

Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben sollten Sie ein paar wenige aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.

Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Dampf nicht an Möbelteilen kondensieren kann.



Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug.

Stimmen Sie die Leistung der Dunsthaube auf Ihre individuellen Gegebenheiten ab. Als Faustregel gilt die Formel :

Grundfläche der Küche x Raumhöhe x 6 = minimale Lüfterleistung in m³/Stunde
 Grundfläche der Küche x Raumhöhe x 12 = maximale Lüfterleistung in m³/Stunde

Beispiel : Grundfläche der Küche = 12 m²
 Raumhöhe = 2,40 m

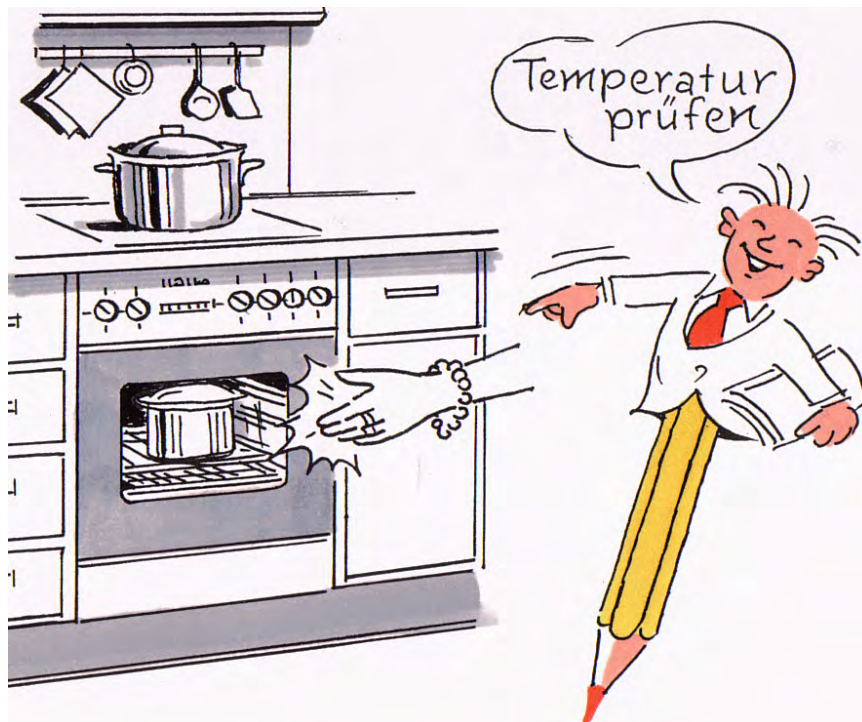
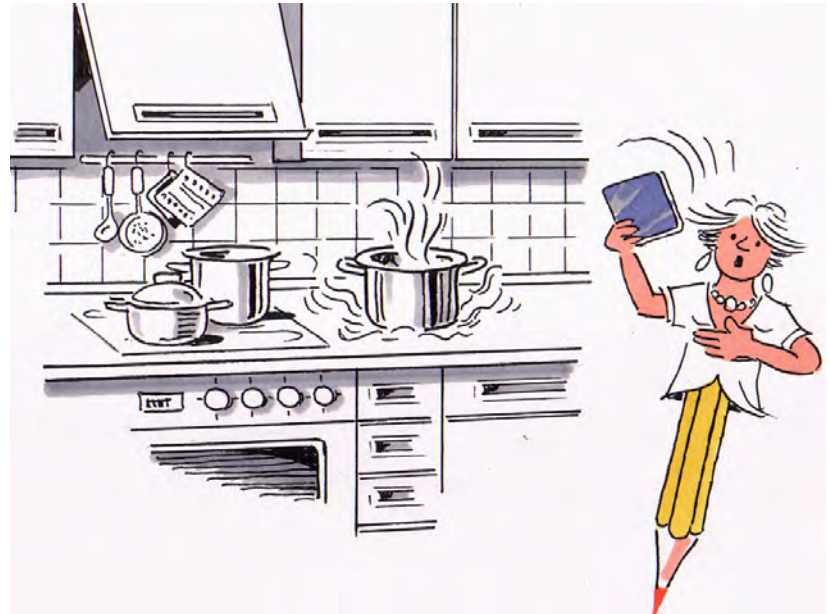
→ 12 m² x 2,4 m x 6 /h = ca. 173 m³/Stunde (minimal)
 → 12 m² x 2,4 m x 12 /h = ca. 346 m³/Stunde (maximal)

**Vermeiden Sie
überschwappendes
Wasser.**



**Öffnen Sie den
Geschirrspüler erst ca.
20 min nach Ablauf des
Programms, damit der
Dampf Gelegenheit hat
im Gerät zu
kondensieren.**

Stellen Sie keine heißen Töpfe ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder andere Möbelteile.



Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentüre.

Hinweis:

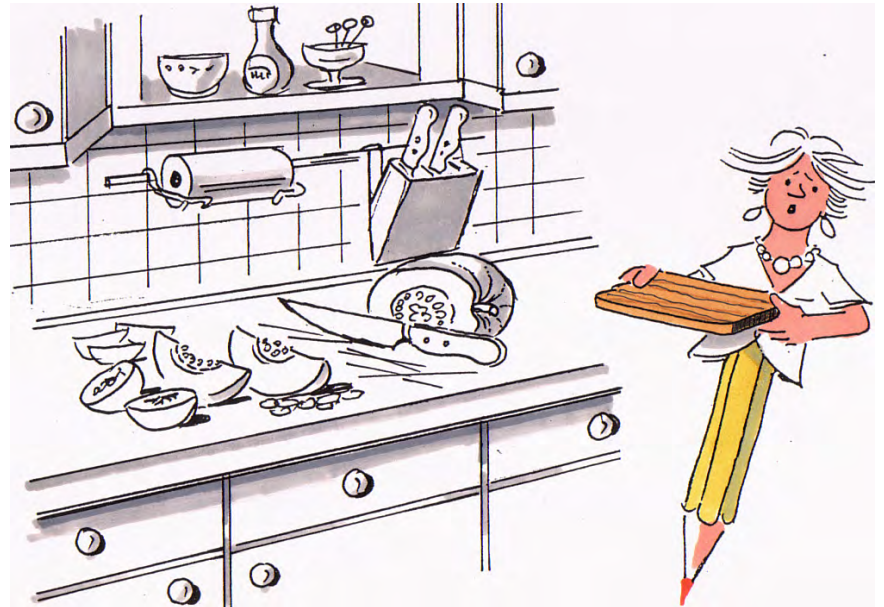
Solange Sie Kante noch mit der Fingerkuppe berühren können ist die Temperatur kleiner als etwa 70 Grad und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der Backofen auf Dichtigkeit der Türe durch Ihren Kundendienst überprüft werden.

Stellen Sie die Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die Temperatur Ihre Möbel.



Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung stattfindet. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden ein Schneidbrett.



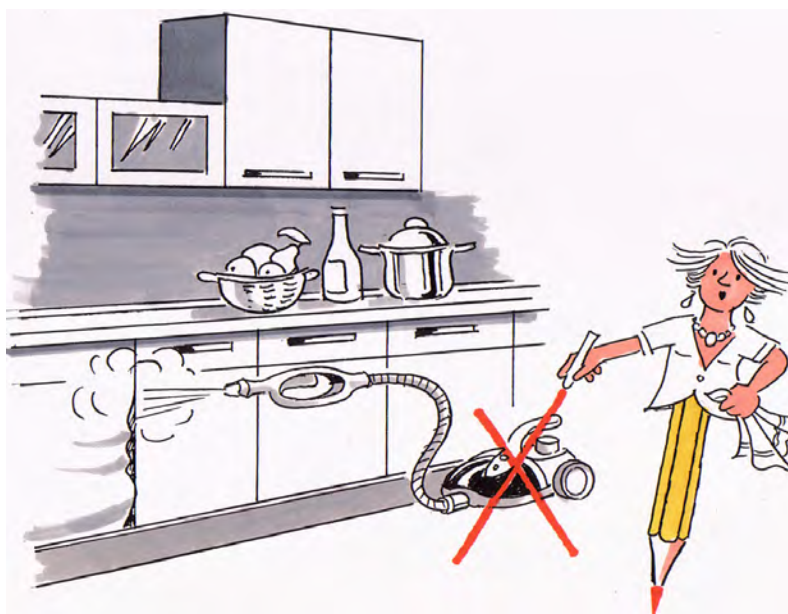
Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb leichte Kratzer entstehen.

4. Pflegetipps

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreien Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nichtfusselndes Tuch, ein Leder oder Schwamm. Verwenden Sie keine Microfasertücher.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung gründlich Trockenreiben.

Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkrazer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.



Benutzen Sie niemals einen Dampfstrahler oder einen Schlauch.

Holz lackiert

Lackierte Holzoberflächen werden mit warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels feuchtem Tuch behandelt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift.

Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig.

Reinigen Sie die Platte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie sorgfältig. Danach können Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Mittel behandeln.

Vermeiden Sie stehendes Wasser auf der Arbeitsplatte, denn dadurch kann sich die Platte verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus und Arbeitsplatte)

Kunststoffoberflächen werden mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch behandelt. Danach mit klarem Wasser abwaschen und gründlich trockenreiben.

Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden.

„Samtmatte“ Oberflächen

Der Samtmatteffekt bei Küchenmöbeln wird durch ein besonderes Silikatmineral im Lack erreicht, das durch seine Porosität das einfallende Licht „schluckt“ und deshalb matt und samtig wirkt. Manchmal werden diese Oberflächen auch „pelle di pesca“ (=Pfirsichhaut) genannt. Die Porosität macht diese Oberfläche gegen stark gefärbte Flüssigkeiten wie z.B. Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fettspritzer empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Man kann zwar versuchen Flecken mit einer weichen Bürste und einem milden Haushaltsreiniger zu behandeln, aber meist ohne großen Erfolg. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermittel wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein hässlicher Glanzfleck.

Farblackfronten

Reinigen Sie Farblackfronten ausschließlich mit einem feuchten Leder. In Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben.

Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind können mit einem nassen Tuch ohne zusätzlichen Reinigungsmittel beseitigt werden.

Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten im noch heißen Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

Kunststoffspülen

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt, Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel. Achtung: nur bei Kunststoffspülen verwenden, bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.

Edelstahl und Email

Zur normalen Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl werden am besten mit Zitronensäure (ca. 10%) oder einem handelsüblichen Metallpolish – Reiniger beseitigt.

Aluminium

Aluminiumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei gröberen Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel oder einen Glasreiniger verwenden.

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 – 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden.

Backöfen

Backöfen lassen sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen solange sie noch warm sind, sind die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.

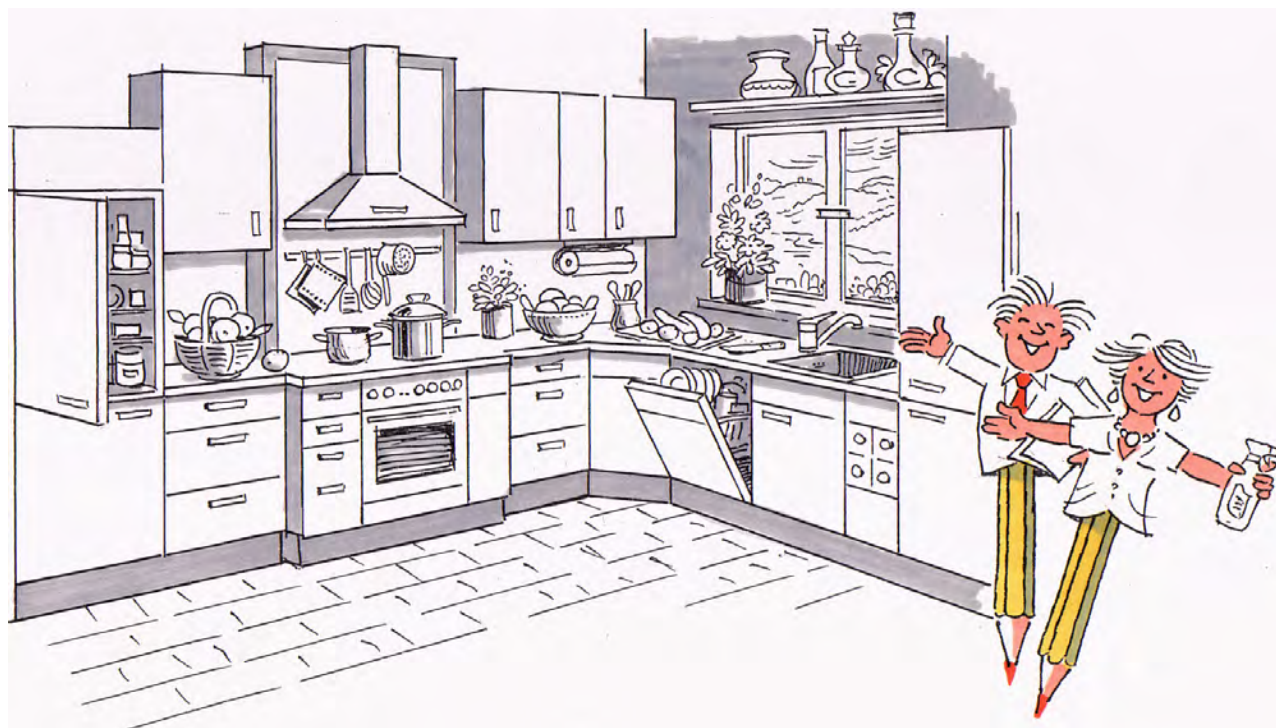
Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle 6 Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch.

Zusammenfassung

Wie Sie sehen ist Küchenpflege kein Hexenwerk. Sie brauchen auch kein Arsenal von chemischen Keulen um Flecken auf den Leib zu rücken. In den meisten Fällen hilft wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. In den Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehöhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche.

Entscheidend ist wie bei allen Verschmutzungen die schnelle Beseitigung der Flecken, dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.



Impressum und rechtliche Hinweise

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.
(AMK)

Dannstadter Straße 6 – 8
D – 68199 Mannheim

Tel.: 0621 – 850 61 00
Fax: 0621 – 850 61 01

Bundesverband des Deutschen Möbel-,
Küchen- und Einrichtungsfachhandels
(BVDM)

im Bundesverband Wohnen und Büro e.V.

Frangenheimstrasse 6
D - 50931 Köln

Tel.: 0 2 21 – 940 83 50
Fax: 0 2 21 – 940 83 90

Bei dieser Gebraucherdokumentation der AMK und des BVDM handelt es sich um Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Küchenmöbeln. Sie basieren auf Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis und entsprechen dem aktuellen Stand der Technik. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift.