



FT Fenstertechnik, Küchen und Holzbau AG · 4612 Wangen · Industriestr. 14 · Tel.: 062 – 388 32 55 · Fax: 062 – 388 32 52 · www.ft-ag.ch

IHRE FT-KÜCHE

Information und Pflegeanleitung zu Ihrer Edelstahl-Küchenabdeckung

Besondere Eigenschaften von Edelstahl

Regelmässige Pflege, z. B. mit Franke Inox Crème, verringert die Empfindlichkeit der Oberfläche. Massive Einwirkung, z. B. hart aufprallende oder harte, scharfkantige Gegenstände, können die Oberfläche beschädigen. Durch unterschiedlich bearbeitete Oberflächen verändern sich auch der Glanz und die Pflegeeigenschaften. Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch und behält sein Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren und Kratzer verleihen dem Material mit der Zeit eine schöne persönliche Struktur.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Abstellen von heissen Gegenständen (Kuchenblech, Pfannen, etc.) vermeiden, da sich sonst der Edelstahl vom verklebten Trägermaterial lösen könnte. Bitte unbedingt eine Topfunterlage (z. B. Rollmatte) benutzen.

Nicht direkt auf der Arbeitsplatte schneiden, sondern hierzu ein Rüstbrett verwenden.

Keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf der Arbeitsplatte verschieben.

Keinen längeren Kontakt mit leicht rostenden Gegenständen (z. B. Gusspfannen, Nägel, etc.).

Reinigung stets in Schliffrichtung der Oberfläche.

Keine Stahlwolle oder aggressive Reinigungsschwämme verwenden, sondern nur Schwämme für Edelstahl (weiche Seite) oder Mikrofasertücher.

Keine aggressiven, chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel (z. B. Javelwasser, Durgol, etc.) verwenden.

Kalkablagerungen regelmässig entfernen (z. B. mit Zitronen- oder Essigreiniger).