

MERKBLATT

Pflege und Wartung von Schichtoberflächen

So bleiben Ihre modernen Oberflächen lange schön und widerstandsfähig.

Warum die richtige Pflege wichtig ist Schichtoberflächen, wie sie beispielsweise in Küchen, auf Möbeln oder in Büros zum Einsatz kommen, sind bekannt für ihre Robustheit, Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit. Um ihre makellose Optik und Widerstandsfähigkeit über viele Jahre zu bewahren, bedarf es jedoch der richtigen Pflege und Beachtung einiger wichtiger Punkte. Hier erfahren Sie, wie Sie Ihre Schichtoberflächen optimal behandeln.

Beachten Sie bitte stets auch die spezifischen Pflegehinweise und Produktvorgaben des jeweiligen Herstellers. Unsere Tipps sind nämlich allgemeiner Natur.

1. Allgemeine Tipps für alle Schichtoberflächen

- ★ Verwenden Sie weiche, fusselfreie Tücher (z. B. aus Baumwolle oder Mikrofaser, aber ohne scheuernde Bestandteile).
- ★ Vermeiden Sie aggressive Reiniger, Scheuermittel, Poliermittel mit Schleifpartikeln oder Stahlwolle – sie können die Oberfläche dauerhaft beschädigen.
- ★ Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf, um das Einwirken und potenzielle Fleckenbildung zu vermeiden.
- ★ Schützen Sie die Oberfläche – sofern möglich – vor direkter, intensiver Sonneneinstrahlung, um Ausbleichen oder Verfärbungen zu verhindern.
- ★ Verwenden Sie immer Untersetzer für Geschirr, Gläser und andere Gegenstände, um Kratzer und Abdrücke zu vermeiden.

2. Reinigung von Schichtoberflächen

- **Tägliche Reinigung:** Wischen Sie die Oberfläche mit einem leicht angefeuchteten Tuch und eventuell etwas mildem Spülmittel ab. Anschliessend trocken nachwischen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- **Hartnäckige Flecken:** Für hartnäckigere Verschmutzungen können Sie handelsübliche Glasreiniger, nicht scheuernde Allzweckreiniger oder leicht verdünnten Essigreiniger verwenden. Testen Sie neue Reinigungsmittel immer zuerst an einer unauffälligen Stelle.
- **Achtung:** Verwenden Sie keine Wachse oder Polituren, da diese Rückstände hinterlassen oder die Oberfläche verändern können.

3. Hitzebeständigkeit in Küchen

Schichtoberflächen, insbesondere HPL-Arbeitsplatten, sind bis zu einem gewissen Grad hitzebeständig, jedoch **nicht hitzefest**.

- **Immer Untersetzer verwenden:** Stellen Sie heiße Töpfe, Pfannen, Backformen oder elektrische Geräte (wie Toaster, Wasserkocher, Fritteusen) niemals direkt auf die Oberfläche. Verwenden Sie stets hitzebeständige Untersetzer oder Topfunterlagen.
- **Vermeidung von Dauerhitze:** Auch Geräte, die über längere Zeit Wärme abstrahlen (z.B. Heizplatten, Slow Cooker), sollten auf Unterlagen oder mit ausreichend Abstand zur Oberfläche platziert werden, um Verfärbungen oder Materialschäden zu vermeiden.
- **Umgang mit Kochfeldern:** Achten Sie bei eingebauten Kochfeldern auf ausreichenden Abstand zu umliegenden Oberflächen, um Schäden durch austretende Hitze oder Dampf zu verhindern.

Unser Extra-Tipp Regelmässige, sanfte Pflege ist der Schlüssel zur Langlebigkeit Ihrer Schichtoberflächen. Nehmen Sie kleinere Verschmutzungen sofort in Angriff, um ein Eintrocknen zu verhindern.

Noch Fragen? Unsere Tischlerei Kornmueller-Konzept steht Ihnen mit fachkundigem Rat zur Seite – telefonisch, per E-Mail oder direkt vor Ort. Wir beraten Sie gerne auch zur richtigen Pflege Ihres individuellen Möbelstücks mit Schichtoberfläche

👉 **Noch ein kleiner Wunsch:**

Wenn Sie mit unserer Arbeit zufrieden sind, freuen wir uns über Ihre Bewertung auf Google!

Ihre Meinung hilft anderen Kunden und stärkt unser Handwerk.

📌 **Hier geht's direkt zur Bewertung:**

https://g.page/r/CfknX_D9E2PEBM/review

