

Údržba kuchyňského nábytku

Všeobecné pokyny

Aby byla hodnota Vaší nové kuchyně po mnoho let zachována, měli by jste o ní pravidelně a správně pečovat. Údržba skříněk není komplikovaná, respektujte prosím několik zásadních pokynů pro údržbu :

- používejte zásadně šetrné čisticí prostředky určené pro kuchyně. Není vhodné používat čisticí a chemické látky s brusnými účinky, rozpouštědla, agresivní prostředky, které mohou poškrábat povrch.
- vyvarovat se zvýšené vlhkosti na povrchu nábytku, ideální je udržovat veškeré plochy suché a případně větší množství vlhkosti odstranit měkkou savou látkou. Stojící voda a jiné tekutiny mohou způsobit trvalé poškození nábytku.
- nepoužívejte nikdy parní čističe nebo tekoucí vodu z hadice
- nábytek nesmí být umístěn do vlhkého prostředí, musí být v normální místnosti při pokojové teplotě
- u zboží nebo dílů, k nimž je přiložen návod na použití a ošetřování přímo od výrobce (např. dřezy, elektrospotřebiče, baterie) se řiďte pokyny v nich uvedenými.

Korpusy skříněk a zásuvek

Ošetření a čištění korpusů skříněk vyrobených z laminované desky je možné provádět vodou s běžnými saponátovými prostředky určené pro kuchyně (např. JAR, PUR apod.). Je důležité, aby nedocházelo k zatečení vody do míst spojů (např. otvory na kování, výřezy, hrany apod.) Důležité je potom vyčištěnou plochu do sucha vytřít.

Kuchyňská dvířka

Dvířka na kuchyně mohou být vyrobena z různých materiálů, například laminové desky s ABS hranou, MDF desky potažené PVC folií nebo z masivu upraveného lakem ve vysokém lesku. Zde platí obdobné zásady pro všechny typy dvířek. Otírat navlhčeným měkkým hadříkem namočeným ve vodě, tahy u dřevěných dveří provádět v podélném směru (tzv. po letech), očištěnou plochu dvířek opět vytřít do sucha.

Nepoužívat abrazivní prostředky a tkaniny, které mohou poškrábat povrch dvířek.

Případné skvrny a usazeniny je vhodné umýt a odstranit co nejdříve. Čerstvé skvrny se dají podstatně lehčeji a tudíž většinou zcela odstranit.

Dvířka snesou teplotu max. 80° C, při vystavení většímu zdroji tepla hrozí poškození.

U vestavěných spotřebičů se proto používá ochranných lišt, které brání přímému působení tepla a doporučuje se osadit dvířka dále od tepelného zdroje cca 20 – 30 mm, čímž se zamezí snáze tepelnému působení na dvířka.

Pracovní desky a zádové panely

Pracovní postformingové desky slouží k přípravě práce a nesmí být používány jako krájecí a řezací plocha. Rovněž je nezbytné chránit vaši pracovní desku před nadměrným žářem. Horké hrnce, pánve a jiné horké předměty se nesmí tedy přímo pokládat na pracovní desku. Používejte proto vždy podložky.

Je potřeba dbát na posunování keramického nebo porcelánového nádobí. Toto posunování by mohlo způsobit malé škrábance, zvláště u pracovních desek z lesklých materiálů. Zacházejte tedy s tímto lesklým povrchem co nejopatrněji.

Pracovní desky udržujte běžnými domácími čisticími prostředky určenými pro kuchyňský nábytek.

Nepoužívejte žádné brusné a abrazivní prostředky, používejte měkký hadřík a utřete pracovní desku do sucha. **Spoje pracovní desky nevystavujte působení vlhkosti.** Zásadně tedy platí, že stojící tekutiny, zejména na spojích a v zadní části u stěny, musí být okamžitě odstraněny.

U pracovních desek z přírodního kamene nebo umělého kamene (Technistone, Corian a další) je údržba obdobná jako u výše uvedených postformingových desek .

Pracovní desky z masivního dřeva – dřevo je živý materiál s přirozenými změnami v barvě i textuře. Pokud je povrch správně napuštěn a ošetřen je jeho údržba velmi snadná. Desku otírejte textilií navlhčenou ve vodě nebo saponátu bez abrazivní složky, vždy ve směru struktury dřeva. Po vyčištění ji utřete do sucha. Ideální je desku pravidelně ošetřovat (například lněným olejem, voskem apod.) Dále zde platí obecné zásady pro všechny typy pracovních desek - neumísťovat horké nádoby přímo na desku, ale používat podložku a nevystavovat desku trvalému působení vody.

Odolnost všech pracovních desek je do 180 °C.

Kování a výsuvy

Naše firma nabízí na toto vnitřní vybavení kvalitní kování od renovovaných společností, jako je například kování od firem BLUM, HETTICH, STRONG a další.

Je dobré sledovat funkci jednotlivých systémů kuchyně. V případě složitějšího technického problému, který by mohl způsobit poškození daného výrobku nebo zboží, potažmo poškození funkčnosti celé kuchyně, se prosím laskavě obraťte s řešením na naši firmu.

Údržba dřezů

Nerezové dřezy – pro zachování atraktivního vzhledu dřezu je potřeba provádět velmi jednoduchým způsobem jeho pravidelné čištění. Po každém použití je dobré drez opláchnout, měkkým hadříkem vytřít a vysušit. Nepoužívejte drátěnku, tvrdé nebo ostré předměty nebo přípravky obsahující brusné částice. Chraňte výrobek před mechanickým poškozením. Pozor některé produkty používané v domácnosti obsahují složky, které napadají a narušují povrch nerezové oceli, jsou to např. bělidla, čističe stříbra, kyseliny, louhy, korozivní potraviny, vyvarujte se jejich působení na nerezovou ocel. Rovněž výrobky podléhající korozi nenechávejte ležet na nerezovém dřezu.

Granitové dřezy – jsou vyrobeny ze zdokonaleného materiálu, který obsahuje cca 80% přírodního kamene spojeného akrylátovou nebo polymerovou pryskyřicí a barevných pigmentů s odolností proti teplotám až do 280 °C. Základem je časté a pravidelné mytí dřezu, po skončení práce důkladně opláchněte, otřete měkkou látkou nebo houbou a osušte. Důležité je nedopustit usazování vodního kamene. Pokud usazeniny ve Vašem dřezu přetrvávají, použijte běžný prostředek na odstranění vodního kamene. Pokuste se vyhnout pádům ostrých předmětů, ty mohou způsobit naštípnutí nebo poškodit povrch. Vyhněte se používání kovových čistících houbiček a drátěnek. Nepoužívejte drez na krájení potravin, vyhněte se mytí borůvek a jiných potravin s vysokým obsahem pigmentu.

Údržba spotřebičů

Zde platí důležitá zásada - řídit se pokyny pro návod a údržbu jednotlivých výrobců spotřebičů.

Pečící trouba – většina moderních přístrojů je již opatřena speciálními povrchy a programy, kterými se sami čistí (funkce aquaclean, pyroluxe, perfectclean). Tam kde toto není, provádějte čištění co nejpravidelněji za pomoci saponátů pro mytí nádobí a eventuelně použitím speciálních čistících prostředků na silně znečištěné plochy. Pokud máte nerezový panel u trouby, respektujte zásady pro čištění jako u nerezových dřezů

Mikrovlnné trouby – nejlepším čištěním je předcházet velkému zanesení trouby. Pravidelně provádějte vytření vlhkým hadříkem či houbou a proveďte vytření do sucha. Na silné znečištění použijte speciální čistící prostředek.

Sklokeramické a indukční várné desky – provádějte pravidelné denní čištění, návod na použití by Vám měl napomoci, jaký čistič je vhodný pro daný typ. Pro silně připečené zbytky používejte speciální škrabky a žíňky, aby jste předešli škrábacům na desce.

Myčky nádobí – většina moderních myček vyžaduje min. údržbu a je vybavena samočisticím programem. Občas je dobré myčku za pomoci klasického kuchyňského prostředku omýt, včetně mycích ramen, dále pravidelně čistit filtr a v případě většího výskytu vodního kamene použít speciální prostředek na odstranění vodního kamene.

Odsavače par – čistit pravidelně - možno provádět vodou s běžnými saponátovými prostředky určené pro kuchyně (např. JAR, PUR apod.) : při silnějším znečištění je možno použít speciální prostředek. Pokud je povrch odsavače z nerezového plechu, je možno využít z velké části zásady pro údržbu nerezových dřezů. Pokud je odsavač par vybaven tukovými filtry, tyto je potřeba pravidelně čistit horkou

vodou a běžným čistícím prostředkem na nádobí nebo umýt v myčce na nádobí. Uhlíkové filtry je potřeba měnit v doporučených intervalech.

Chladničky – v dnešní době není nutné chladničky ani mrazáky odledňovat. Neznamená to ovšem, že bychom tyto zařízení neměli udržovat. Je vhodné občas všechny potraviny vyjmout a umýt vnitřní prostor vodou s běžnými saponáty a prostor osušit a nechat vyschnout. Dá se využít celá řada speciálních prostředků na čištění lednice nebo na pohlcování pachů.

Většina výrobců vestavných elektrospotřebičů má ve svém sortimentu speciální čistící prostředky, které najdete na jejich www. stránkách, například : <http://www.electrolux.cz/>, <http://www.whirlpool.cz/>, <http://www.bosch-home.com/cz/>,

Závěr

Veškeré plynové a elektrické spotřebiče musí být zapojeny odborně způsobilou osobou či firmou. Nezapomínejte na jejich pravidelné kontroly odborným pracovníkem. Kuchyňský nábytek je svou konstrukcí a použitými materiály určen pro běžné použití do domácností, nikoliv pro komerční použití s nadměrným namáháním a zvýšeným provozem. Při práci v kuchyni, zejména při manipulaci se spotřebiči, horkými a ostrými předměty, dbejte vždy zvýšené opatrnosti. Pamatujte, že úrazy v kuchyni patří mezi nejčastější v domácnostech.

Děkujeme Vám za nákup našeho výrobku a přejeme, aby Vám kuchyně dlouho a dobře sloužila.