

Damit der Glanz deiner Traumküche lange erhalten bleibt

IKEA Küchenfronten mit Hochglanzbeschichtung werden kurz nach ihrer Produktion mit einer Schutzfolie versehen. So gelangen sie sicher verpackt zu dir nach Hause.

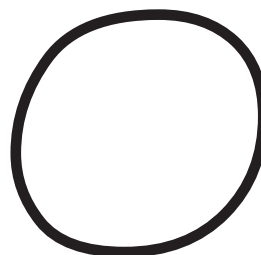
Nach der Montage der Küchenfronten, solltest du die Schutzfolie abziehen und die noch empfindlichen Oberflächen etwa 24 Stunden aushärten lassen.

Zum Reinigen kannst du sie dann mit einem weichen Tuch und mildem Seifenwasser abwischen.



Wichtige Hinweise

zum Umgang mit Arbeitsplatten aus Massivholz & Küchenfronten



Der Umgang mit Kochutensilien auf Arbeitsplatten

Bitte achte darauf, dass du keine heißen Kochutensilien wie Töpfe, Pfannen oder Backbleche direkt nach Gebrauch auf die Arbeitsplatten stellst. Küchenhelfer wie unsere HEAT Topfuntersetzer tragen dazu bei, Brandflecken oder Thermo-Schock-Risse in den Arbeitsplatten zu vermeiden.

Beim Zubereiten von Lebensmitteln nutze immer eine Schneideunterlage. So entstehen keine Einkerbungen in der Arbeitsplatte. APTITLIG Schneidebretter aus Bambus sind nicht nur sehr robust und pflegeleicht, sondern schonen auch gleichzeitig die Messerklingen.

! Für weitere Informationen beachte bitte die Garantiebrochüre.

Arbeitsplatten aus Massivholz – ein Naturprodukt



An Massivholzarbeitsplatten können hin und wieder Unregelmäßigkeiten auftreten. Unterschiedliche Farben oder Maserungen sind jedoch kein Hinweis auf Qualitätsmängel. Ebenso reagieren Arbeitsplatten auf Temperaturschwankungen und Luftfeuchtigkeit. Man sagt auch, dass das Holz „arbeitet“. Um dem entgegenzuwirken, sind die Massivholzarbeitsplatten werksseitig beidseitig vorbehandelt. Eine regelmäßige Pflege mit STOCKARYD Holzöl (vor dem Ölen die Arbeitsplatte abschleifen) schützt die Arbeitsplatte vor Nässe und gleichzeitig vor dem Austrocknen und Rissen.

! Für weitere Informationen beachte bitte die Pflegehinweise.