

UNSER XXXL SERVICE

GÜNSTIGE
TEILZAHLUNG



TRANSPORTER
VERLEIH GRATIS



GRATIS
NÄHSERVICE*



WOHNRAUMPLANUNG
PER COMPUTER



LIEFERUNG
UND MONTAGE



BODENVERLEGE
SERVICE



HOCHZEITS
TISCH



ALTMÖBEL
RÜCKNAHME



UNSERE XXXL RATGEBER

- » Ausstattung für Ihr Baby
- » Baby- und Kinderwagen
- » Böden
- » Dekostoffe und Stores
- » Finanzierung
- » Gartenmöbel
- » Hochzeitstisch
- » Holzpflege
- » Kindersicherheit
- » **Kücheneinrichtung**
- » Ledermöbel
- » Matratzen und Lattenroste
- » Metall, Glas, Kunststoff
- » Orientteppiche
- » Freundschaftskarte
- » Stoffpflege
- » Tischwäsche
- » Trend Boxspring
- » Zudecken und Bettwäsche



©XXXLutz Marken GmbH



MEIN EINRICHTUNGSHAUS.

XXXL KÜCHEN- EINRICHTUNG



*Dieser Service ist nur gültig mit dem Gutschein aus dem aktuellen Freundschaftskartenjournal.

Druck- und Satzfehler vorbehalten!
Der Inhalt dieser Ratgeber-Fibel ist natürlich nur ein Auszug aus einem viel umfangreicheren Thema und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

XXXL RATGEBER

PFLEGEHINWEISE EINBAUGERÄTE

Technische Fachbegriffe:

Wie Leichtreinigungssystem, activClean, Aktivkohlefilter, Pyrolyse, Katalyse usw. gibt es unendlich viele; sie hier zu erklären, würde zu weit führen. Daher raten wir Ihnen, die Bedienungs- und Pflegehinweise der Elektrogerätehersteller genauestens zu lesen und zu beachten.

DAMPF UND HITZE VERMEIDEN

» Kochen stets mit Dunstabzugsgesät!

Zum Schutz Ihrer Möbel vor Dampf, Feuchtigkeit und Hitze bieten verschiedene Hersteller Schutzabdeckungen an, die bereits werkseitig montiert oder vom Monteur angebracht werden.

» Lassen Sie Dampf und Hitze aus Elektrokleingeräten wie Mikrowelle, Kaffeemaschine, Wasser- oder Eierkocher nicht direkt auf die Möbelteile einwirken! Dampfschwadn bewirken das Aufquellen der Möbelteile.

» Vermeiden Sie das leichte Schrägstellen der Herdklappe oder der Geschirrspülerklappe zu Lüftungszwecken, da die ausströmende Wärme zu Feuchtigkeit, Hitzeschäden oder Quellungen an den angrenzenden Möbelteilen führen kann.

Beim Kochen stets das Dunstabzugsgesät einschalten!

GLASKERAMIK-KOCHFELDER

» Reinigung ist der beste Schutz

Sie sollten Ihr Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Benutzung reinigen, da selbst kleinste Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen können. Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem feuchten Tuch unter Verwendung eines handelsüblichen Spülmittels. Danach gut nachtrocknen!

» Hartnäckige Verschmutzungen, Kalk- und Wasserflecken sowie glänzenden Topfabrieb beseitigen Sie mit dem vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger (z.B. Cerafix, Stahlfix). Festgebrannte Verkrustungen (Zucker, Salz oder zuckerhaltige Speisereste) entfernen Sie, in noch heißem Zustand, mit einem Glasschaber.

Beachten Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers!

PFLEGEHINWEISE GESCHIRRSPÜLER

» Nach Spülvorgang nicht sofort öffnen

Nach Ablauf des Spülprogrammes sollte der Geschirrspüler nicht sofort geöffnet werden, da sonst – durch den heraustretenden Wasserdampf – Schäden an den darüber angebrachten Arbeitsplatten und nebenstehenden Möbeln entstehen können. Nach Programmende kondensiert der Wasserdampf an den Innenwänden und läuft ab. Nach ca. 30 Minuten können Sie das Geschirr ohne Bedenken entnehmen.

Lesen Sie hierzu auch die Bedienungsanleitung des Geräteherstellers.

KEINE SCHEUERNDEN MITTEL VERWENDEN

Einbauspülen, sowie alle weiteren Artikel aus rostfreiem Stahl, pflegen Sie am besten mit einem Schwamm oder einem Vliestuch unter Verwendung von Spülmittel oder mit Spezialpflegemitteln (Edelstahlreiniger, Metall-Polish).

» Bei Einbauspülen aus anderen Materialien wie Porzellan, Kunststoff, Acryl-Keramik sowie bei Edelstahlspülen milde Spül- oder Reinigungsmittel verwenden. Scheuernde Reinigungsmittel schaden nur!

» Beachten Sie bitte, dass die Bildung von Gebrauchsspuren und feinen Kratzern durch harte Gegenstände möglich ist, aber nicht zu einem Qualitätsverlust dieser sehr beanspruchten Einbauspülen führt.

Bitte beachten Sie außerdem die speziellen Pflegehinweise der Hersteller!

PFLEGE VON ARBEITSPLATTEN

» Leichte Gebrauchsspuren sind normal.

Alle Arbeitsplatten sind Qualitätsprodukte namhafter deutscher und österreichischer Hersteller. Generell sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte selbst im harten Schichtstoff-Belag Spuren hinterlassen.

» Das Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen, direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsplatte, ist zu vermeiden!

» Bitte verwenden Sie stets einen Topfuntersatz!

» Trotz geringfügiger Gebrauchsspuren auf den Arbeitsplatten, die sich bei der Benutzung einstellen, bleibt die Qualität unserer Arbeitsplatten erhalten.

» Obwohl mit einem hochwertigen Lack geschützt, sind die Holzumleimer erfahrungsgemäß empfindlicher als die Arbeitsplattenoberfläche. Sie sollten daher sorgfältiger vor Kratzern und stehendem Wasser geschützt werden.

» Direkte Hitzeeinwirkung am Umleimer und auf den Fugen der Plattenverbindungen vermeiden. Wasserrückstände schnellstens mit einem trockenen Tuch entfernen!

» Hochglänzende und supermatte Arbeitsplattenoberflächen bestechen durch ihre außergewöhnliche Optik. Berücksichtigen Sie bitte, dass auf diesen glatten Oberflächen eine verstärkte Gebrauchsspurenbildung auftreten kann.

» Pflege von Steinarbeitsplatten

Naturstein ist durch seine Härte, seine Kratz- und Schnittfestigkeit sowie seine Hitzebeständigkeit sehr pflegeleicht. Einen Tag nach der Montage wird der Stein imprägniert, damit er gegen hartnäckige Verschmutzungen geschützt ist.

Unsere Fachberater beantworten Ihnen bezüglich der Pflege Ihrer Kücheneinrichtung gerne weitere Fragen!