

Conseils d'entretien

Conseils généraux d'entretien

Les surfaces de haute qualité de nos cuisines sont faciles d'entretien. Afin de préserver à long terme la valeur de votre nouvelle cuisine, nous vous recommandons de l'entretenir régulièrement et surtout de manière adéquate. Prière de respecter les instructions d'entretien simples à observer indiquées ci-dessous.

Principes de base pour toutes les surfaces

Dans la mesure du possible, éliminer immédiatement les salissures éventuelles. Dans la plupart des cas, il n'est pas nécessaire d'appliquer de produit. Utiliser de l'eau tiède et un chiffon doux humidifié. Sécher ensuite la surface. En outre, nettoyer les surfaces exclusivement à l'aide de produits usuels solubles à l'eau ou de nettoyant pour cuisines. Les produits à récurer, abrasifs ou agressifs sont à proscrire ! Également les produits lustrants, cires et solvants ne sont pas appropriés pour le nettoyage des surfaces de la cuisine, ils peuvent même les endommager. Observer les indications des fabricants de chiffons à microfibrilles, ceux-ci présentant des structures de surface différentes qui peuvent égratigner les façades. Ne pas utiliser de jet de vapeur. Les meubles peuvent gonfler et être endommagés. Nous nous dégageons de toute responsabilité lors d'un non-respect des instructions d'entretien.

Entretien des façades en mélaminé / polymère / stratifié

Il s'agit de façades de haute qualité très résistantes revêtues de matériau de synthèse. Nettoyer ces surfaces uniquement avec des produits courants solubles à l'eau ou de nettoyants pour cuisines, par ex. le produit « Sidol ». Utiliser de l'eau tiède et un chiffon doux humidifié. Sécher ensuite la surface. Les produits agressifs, abrasifs ou lustrants, les cires, les éponges dures et les jets de vapeur sont proscrits ! Éliminer les salissures tenaces (anciennes taches de graisse, cire à chaussure, feutre etc.) à l'aide de produits nettoie-vitres. Tester le nettoyant avant utilisation à un endroit peu visible !

Entretien des façades à revêtement en polymère aux surfaces mat soyeux

La surface de la façade est revêtue d'une feuille en polymère. Prière d'observer les indications spéciales de nettoyage suivantes pour les façades à revêtement et surfaces mat soyeux. Toute tache de substances ou liquides colorants doit être immédiatement éliminée avec de l'eau. Ajouter éventuellement du produit de nettoyage courant non récurant. Si possible, ne pas laisser sécher les taches. Les substances qui ont séché ou qui se sont infiltrées pendant un certain temps ne peuvent plus être éliminées complètement. Les résidus, en particulier les éclaboussures ou incrustations de graisse, peuvent être éliminés avec une solution chaude et légèrement savonneuse diluée à 30% en vous aidant d'une brosse à vaisselle ou à main (brosse à ongles). Il faut renouveler éventuellement plusieurs fois cette opération. Rincer ensuite les restes de savon à l'eau tiède et essuyer avec une peau de chamois. Par frottement au niveau de la façade, notamment aux endroits sollicités, en cas d'incidence défavorable de la lumière, des traces d'utilisation peuvent devenir visibles sous forme de paillettes. Ce phénomène est normal, il n'en résulte pas de réduction de l'utilisation. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage courants, veiller impérativement à ne pas employer de détergents colorants purs ou sans les diluer au préalable car ces colorants sont également susceptibles de faire des taches.

Surfaces laqué / laque laminée

Veillez nettoyer et entretenir uniquement avec des détergents courants solubles dans l'eau. Les produits agressifs, abrasifs ou lustrants, les cires et les jets de vapeur sont proscrits ! Il est possible d'éliminer les salissures tenaces (anciennes taches de graisse, cire à chaussure, feutre etc.) à l'aide de produits nettoie-vitres. Tester le nettoyant avant utilisation à un endroit peu visible ! Les produits à base d'ammoniac et les solutions diluées de nitro et de résine (également les détergents à base de nitro) ne conviennent pas au nettoyage des surfaces laquées.

Entretien des façades en bois massif ou plaquées bois

Le bois est un matériau vivant qui présente des différences de couleur, de pousse et de structure dont nous ne sommes pas responsables. L'action plus ou moins intense de la lumière et du soleil entraîne des changements de couleur dus au matériau. Ceux-ci ne peuvent pas faire l'objet de réclamations. Par l'action de l'humidité de l'air plus ou moins forte, le bois travaille, il gonfle ou se rétrécit. Selon l'essence utilisée, de petits rebords au niveau des cadres de bois peuvent se créer. Le bois ne supporte ni l'air trop humide ni trop sec. Le taux d'humidité de l'air idéal est la valeur courante de 45 à 70 %. Lorsque l'on cuisine, il est donc extrêmement important de mettre en marche la hotte aspirante et / ou de bien aérer la pièce. Les surfaces sont protégées par plusieurs couches de laque de haute qualité. Les portes sont ainsi presque complètement résistantes aux salissures. Les nettoyer avec un chiffon légèrement humide ou une brosse souple humidifiée. Pour cela, suivre toujours le sens des nervures. Sécher ensuite les portes afin d'éviter que les résidus d'humidité restent dans les profilés, les coins et sur les bords. Éliminer toujours immédiatement les salissures et ne jamais les laisser sécher. Les produits à récurer, agressifs ou lustrants, les cires et les jets de vapeur sont proscrits.

Entretien des façades en polymère haute brillance

Pour le nettoyage de ces façades, ne pas utiliser de détergents liquides, ni alcool ni solvants. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou autre. Nettoyer exclusivement avec un chiffon doux et humide, imprégnée d'une solution avec 1 part de savon liquide et 100 parts d'eau.

Nettoyage des meubles

Nettoyer les meubles et étagères à surfaces revêtues mélaminé / polymère / stratifié, les tiroirs et les coulissants avec un chiffon légèrement humidifié et un peu de produit ménager liquide. Ensuite, toujours essuyer les meubles avec un chiffon doux. Ne pas mouiller trop le chiffon de nettoyage, de l'eau pourrait sinon s'infiltrer dans les joints et faire gonfler les meubles. Les produits agressifs, abrasifs ou lustrants, les cires, les éponges dures et les jets de vapeur sont proscrits ! Éliminer les salissures tenaces (anciennes taches de graisse, cire à chaussure, feutre etc.) à l'aide de produits nettoie-vitres. Tester le nettoyant avant utilisation à un endroit peu visible !

Astuce : Afin de ne pas avoir à nettoyer les salissures tenaces sur les meubles suspendus, il suffit de poser du papier journal dessus.

Plans de travail en matériau de synthèse

Les plans de travail sont revêtus de stratifié. Leur surface bénéficie d'une grande résistance et leur entretien, à l'aide de nettoyants ménagers courants, est des plus aisés. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs. Les plans de travail résistent aux températures allant jusqu'à 180 °C (selon EN 438). Attention : Les casseroles et poêles brûlantes dépassent ces températures et peuvent endommager les surfaces. Déposez-les donc toujours sur un pose-plats. Les coups de couteau peuvent laisser des traces même sur le revêtement stratifié dur. Nous vous recommandons de ce fait de couper sur une planche à découper. Bien qu'ils soient protégés par des surfaces de qualité, l'expérience montre que les chants en mélaminé / polymère / stratifié sont moins résistants que les surfaces des plans de travail. Il faut donc mieux les protéger contre les égratignures. Éviter une action directe de l'eau au niveau des chants, des joints et des découpes du plan de travail. Éliminer au plus vite l'eau stagnante et les résidus d'eau avec un chiffon sec. Afin que la vapeur d'eau d'un éventuel lave-vaisselle ne pénètre sous le plan de travail et provoque des gonflements, nous vous recommandons de laisser fermé l'appareil environ 30 minutes après écoulement du programme. Nous nous dégageons de toute responsabilité pour les dommages des plans de travail provoqués de la sorte.

Conseils d'entretien

Poignées / Boutons

Pour entretenir les poignées et boutons, prendre du produit ménager usuel et un chiffon doux.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Les salissures normales s'enlèvent à l'eau additionnée d'un produit pour vaisselle courant. Rincer ensuite à l'eau chaude et essuyer. En cas de taches tenaces, nous recommandons un produit d'entretien spécial inox qui grâce à un film hydrofuge présente également des qualités protectrices. Ne pas utiliser de produits à récurer ou agressifs.

Nettoyage de l'aluminium

En cas de salissures, il est recommandé d'agir rapidement. Laver les éléments à l'eau chaude ou avec un produit neutre. Pour le traitement surtout des taches tenaces, un produit spécial alu avec agent conservateur fera l'affaire. Ne pas utiliser de produits à récurer pour ne pas égratigner les surfaces. Les produits contenant de l'acide ou du chlorure, par ex. le citron, le vinaigre, le produit d'entretien pour four et autres endommagent l'aluminium.

Nettoyage de l'émail

L'émail est un revêtement semblable au verre et donc très sensible aux coups. Attention lors du maniement d'objets durs et aux arêtes vives. L'action prolongée de jus de fruits provoque des taches sur la surface émaillée. Les rincer aussi vite que possible afin d'y remédier. L'utilisation quotidienne laisse des traces sous forme de rayures ou d'endroits mats. Nous ne sommes naturellement pas responsables de ces défauts. Le nettoyage se fait exclusivement avec des produits pour vaisselle doux. Ne jamais utiliser de produits à récurer.

Nettoyage d'éviers en matériau de synthèse

Ces éviers à encastrer sont fabriqués à partir d'un matériau de synthèse d'excellente qualité et extrêmement résistant. L'entretien des surfaces se fera avec des produits de nettoyage ou pour vaisselle habituels. Ne pas utiliser de poudre à récurer. Les salissures résistantes s'enlèvent avec de la poudre pour lave-vaisselle. Éliminer les dépôts calcaires provoqués par l'eau dure avec du vinaigre ou un détartrant. Bien que ce matériau soit résistant contre les produits chimiques usuels dans un ménage, nous vous recommandons de les rincer immédiatement après utilisation. En règle générale, ne pas utiliser les éviers en matériau de synthèse comme surface de coupe, les coups de couteau pourraient rester visibles.

Nettoyage de pièces en plastique

Nettoyer les tiroirs, range-couverts, bacs amovibles, plateaux pivotants, bacs verseurs, les profilés en matériau de synthèse ainsi que les réfrigérateurs et congélateurs avec un produit pour vaisselle doux et un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits agressifs ou abrasifs.

Entretien de pièces mobiles

Huiler légèrement une fois par an les charnières, en particulier celles des portes utilisées le plus souvent. Ceci vaut également pour les autres ferrures avec articulations en acier. Toutes les pièces mobiles en matériau de synthèse ne demandent pas d'entretien.

Appareils électriques

Prière de respecter les instructions d'entretien indiquées dans le mode d'emploi du fabricant. A chaque appareil correspond un mode d'emploi compris dans la livraison.

Plaques de cuisson vitrocéramiques

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson en vitrocéramique après chaque utilisation car même les restes les plus minuscules peuvent attacher lors de la prochaine mise en service. Essuyer les salissures légères avec un chiffon humide. Sécher ensuite soigneusement. Prendre garde à ce que le sucre et les denrées sucrées (confiture par ex.) ne puissent pas attacher sur les zones de cuisson. Les éliminer immédiatement avec un chiffon humide. Les salissures tenaces, les taches de calcaire et d'eau et les traces brillantes métalliques des casseroles s'enlèvent avec un produit d'entretien spécial pour zones de cuisson. Pour venir à bout des restes brûlés et attachés, les gratter avec une lame de rasoir tant qu'ils sont encore chauds. Prière de respecter également les instructions de service du fabricant !

Fours

Prière de respecter les instructions d'entretien indiquées dans le mode d'emploi du fabricant. A chaque appareil correspond un mode d'emploi compris dans la livraison.

Hottes

Afin de préserver le bon état de marche de l'appareil, un nettoyage régulier est nécessaire. Prière de respecter les instructions d'entretien et de service du fabricant. Afin d'éviter que les meubles soient endommagés par gonflement, mettez toujours en marche la hotte lorsque vous cuisinez.

Lave-vaisselle

Après écoulement du programme de lavage, ne pas ouvrir tout de suite le lave-vaisselle. La vapeur d'eau s'en échappant pourrait endommager les plans de travail situés au-dessus et les meubles côtoyant. Une fois le programme terminé, la vapeur d'eau se condense et s'écoule le long des parois intérieures. Vous pouvez vider le lave-vaisselle sans risques après environ une demi-heure. Contrôler la position conforme du dispositif de protection contre la vapeur au-dessus du lave-vaisselle (sous le plan de travail). Prière de respecter également les instructions de service du fabricant !

Vapeur et chaleur

Pour protéger vos meubles contre la vapeur, l'humidité et la chaleur, nous vous proposons différents recouvrements de protection. Ne pas laisser agir la vapeur et la chaleur des appareils ménagers comme les fours à micro-ondes, les machines à café ainsi que les bouilloires électriques et à œufs sur les meubles. Les nuages de vapeur provoquent un gonflement des pièces de meuble. Mettez toujours en marche la hotte aspirante lorsque vous cuisinez !