

## Pflege & Reinigung – Materialübersicht




*Linoleum · Holz & Bambus · Ultramatt · Laminat · Edelstahl*

Damit Ihre Küche viele Jahre schön bleibt, finden Sie hier die optimale Pflege für alle Materialien.




### 1. Linoleum – natürliche, samtige Oberfläche

Linoleum ist ein warmes, angenehmes Naturmaterial. Es ist antistatisch, matt und ideal für Küchen.



#### Tägliche Reinigung

-  Weiches, leicht feuchtes Tuch
-  Milden Neutralreiniger bei Bedarf
-  Immer trocken nachwischen





#### Flecken & Schutz

-  Kaffee, Rotwein, Ketchup sofort entfernen
-  Keine nassen Zeitungen darauflegen
-  Ein leichter Gelb-/Grünschimmer (Reifeschleier) verschwindet durch Tageslicht

#### Empfohlene Pflegeprodukte

-  **Guardian Linoleum Cleaner / Linoleum Soap**
-  **NATURHAUS Linoleumreiniger**

#### Vermeiden



-  Scheuermittel
-  aggressive Lösemittel
-  Mikrofasertücher mit Scheuerwirkung
-  **Care & Maintenance – Material Overview**
- ***Linoleum · Wood & Bamboo · Ultramatt · Laminat · Stainless Steel***
- To keep your kitchen beautiful for many years, please follow the care instructions for each material.







## 2. Holz & Bambus – geölt

Holz und Bambus werden bei uns ident identisch gepflegt, da beide mit **Monocoat Naturöl** behandelt sind.



### Tägliche Pflege

-  Feuchtes (nicht nasses) Tuch + etwas Seife
-  Trocken nachwischen

### Schutz im Alltag

-  Untersetzer für Gläser & Pflanzen
-  Keine heißen Töpfe direkt auf Holz
-  Flüssigkeiten sofort entfernen
-  Schneidebrett verwenden

### Pflegemittel (wasserfrei)

-  **Monocoat Surface Care** – regelmäßige Reinigung
-  **Monocoat Refresh Eco Spray** – trockene Stellen auffrischen

### Nachölen nach ca. 1 Jahr

#### **Monocoat Universal Maintenance Oil**

→ erneuert Schutzfilm · frischt Look & Wasserresistenz auf

#### **Sicherheits-Hinweis**

Ölgetränkte Lappen können sich **selbst entzünden**.

Immer im Freien flach trocknen ODER in Metall-/Glasbehälter luftdicht lagern.



### ■ 3. Ultramatt-Oberflächen (HPL/Schichtstoff ultramatt)

Extrem matte, moderne Oberfläche mit samtiger Haptik.

#### Tägliche Reinigung

- 🧽 Weiches Tuch
- 💧 Warmes Wasser + etwas Spülmittel
- ✨ Trocken wischen für perfekte Mattoptik

#### Stärkere Verschmutzungen

- 🧼 Nicht-abrasiver Reiniger
- 🧽 Schmutzradierer ohne Druck
- 🧴 Alkohol/Waschbenzin sparsam

#### Pflegemittel

- ⭐ Guardian Laminat Cleaner (für matte & ultramatte HPL)
- ⭐ NATURHAUS Laminatreiniger (matt)

#### Vermeiden

- ❌ Scheuermittel
- ❌ Politur / Wachs / Ölhaltige Putzmittel
- ❌ Säurehaltige Reiniger
- 🔥 Keine heißen Gegenstände

#### Kratzer

- 🪄 Mikrokratzer sind normal
- 🚫 Keine thermische Reparatur (kein Bügeleisen)
- 🪄 Schneidebrett immer verwenden



## ■ 4. Laminat (HPL – semimatt)

Semimattes Laminat ist besonders robust, pflegeleicht und ideal für Fronten und Arbeitsbereiche.

### Tägliche Reinigung

- 🧽 Weiches Tuch oder Schwamm
- 💧 Warmes Wasser + Spülmittel
- ✨ Trockenwischen empfohlen

### Stärkere Verschmutzungen

- 🧼 Nicht-abrasive Reiniger
- 🧽 Schmutzradierer vorsichtig verwenden
- 🍷 Alkohol/Spiritus sparsam einsetzen

### Pflegemittel

- ⭐ **Guardian Laminat Cleaner**  
→ reinigt streifenfrei, ohne Glanzfilm
- ⭐ **NATURHAUS Laminatreiniger (matt)**  
→ ökologisch & sehr mild

### Vermeiden

- ❌ Scheuermilch, Scheuerschwämme
- ❌ Politur, Möbelwachs, Glanzreiniger
- ❌ aggressive Fettlöser
- 🔥 keine heißen Töpfe direkt abstellen
- ✂ nicht darauf schneiden

### Kratzer




- Laminat ist kratzfest – aber nicht „unkaputtbar“
- ✂ Schneidebrett immer verwenden



## 5. Edelstahl – warmgewalzt (4 mm)

Natürlich matte, robuste und hygienische Oberfläche mit charaktvoller Patina.

### Tägliche Reinigung

-  Warmes Wasser + Spülmittel
-  Mit weichem Tuch reinigen
-  Immer trockenpolieren → verhindert Kalk

### Pflegemittel (lebensmittelecht & nicht abrasiv)

#### Empfehlung

#### DM Scheuermilch für Küche und Bad

→ leicht abrasiv · matt erhaltend · ideal für Küchen-Edelstahl

#### Alternative 1

#### BLANCO DailyClean+





→ mild, streifenfrei, für Küchen geeignet

#### Alternative 2



#### Guardian Stainless Steel Cleaner (milde Version)

→ nicht polierend, nicht abrasiv

### Vermeiden

-  Mikrofasertücher, starke Scheuermilch, Stahlwolle
-  Polierende Hochglanzreiniger
-  Chloride, Salze, starke Säuren & Laugen, Rostentferner
-  kein Essig, Salz & Senf länger einwirken lassen

### Kratzer

-  Feine Kratzer gehören zum charaktvollen Look
-  Tiefe Kratzer nicht polieren

