

Service » Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

Page d'accueil ▸ Service ▸ Entretien de la cuisine ▸ Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

Conseils d'entretien pour les façades, caissons et plans de travail

L'entretien régulier de votre cuisine intégrée permet d'en préserver la valeur et de prolonger nettement sa durée de vie. En plus, vous maintenez ainsi votre cuisine dans un parfait état d'hygiène.

+ N'utilisez par principe que des nettoyeurs ménagers doux et solubles à l'eau (par exemple du savon neutre), dont l'usage est expressément prévu dans la notice d'information produit pour les meubles de cuisine.

+ Utilisez de préférence un chiffon doux non pelucheux ou une peau chamoisée. Tous les chiffons ne conviennent pas pour le nettoyage. Ainsi, les chiffons en microfibre risquent de provoquer une charge électrostatique des chants. Veillez à n'utiliser que des chiffons ou des lingettes parfaitement propres.

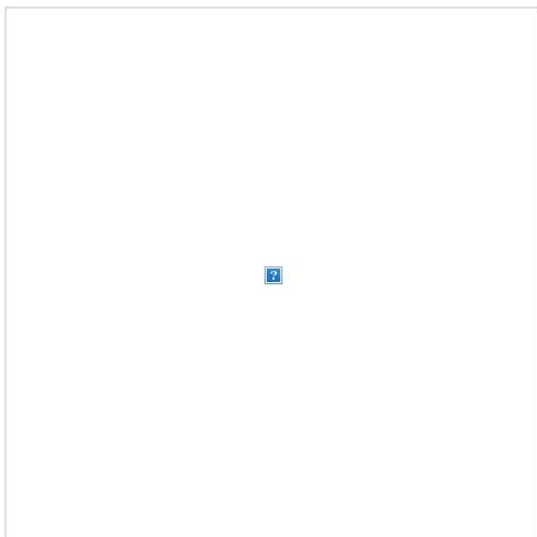
+ Enlevez les salissures aussi rapidement que possible. Les taches fraîches peuvent être éliminées beaucoup plus facilement et disparaissent en règle générale complètement.

+ Après le nettoyage, séchez soigneusement les éléments mobiliers concernés. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles.

! N'utilisez en aucun cas des solvants, de la poudre abrasive, de la paille de fer ou des éponges grattantes, car ces produits détruisent la surface de sorte qu'il est impossible de réparer les dégâts ainsi engendrés.

! N'utilisez en aucun cas de nettoyeurs pour vitres sur les chants et des joints des meubles !

! N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur ou un tuyau.



Bois verni

(façades de cuisines : 06,09 Camelot, 10 Dover, 38,42,48,49 Avalon, 43 London, 45 Windsor)

Les surfaces en bois vernies doivent être nettoyées avec de l'eau tiède et un nettoyeur ménager doux, à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ensuite, séchez soigneusement les surfaces dans le sens de la structure. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyeur ménager non dilué ou bien aussi un nettoyeur pour vitres. Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible que le nettoyeur n'attaque pas la surface. Les produits de lustrage ou autres produits de ce type ne conviennent pas pour l'entretien, car ils contiennent des solvants et des graisses et risquent de générer dans bien des cas une pellicule qui modifier l'apparence des meubles.

Bois ciré ou enduit à l'huile

Les plans de travail, les façades et les éléments latéraux (plaqués) en bois massif sont traités par le fabricant avec une huile ou une cire spéciale. Ce traitement ne garantit cependant pas une protection complète contre les taches (par exemple, fruits ou légumes à couleur intense). Nettoyez le plan de travail avec un nettoyeur ménager doux, utilisez éventuellement une brosse à main et séchez le plan de travail soigneusement. Ensuite, vous devez traiter à nouveau la surface avec le produit d'entretien recommandé par le fabricant. Un plan de travail en bois massif s'adapte à l'humidité ambiante. Évitez l'eau stagnante sur les surfaces, car le plan de travail risque de se déformer et la surface devient rugueuse.

Surfaces synthétiques

(56,66 Silvia, 73,74 Tessina, 87 Estrada)

Ces surfaces sont généralement nettoyées à l'aide d'un nettoyeur ménager non agressif et d'un chiffon doux, puis essuyées à l'eau claire et séchées avec soin. Si les taches sont particulièrement tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyeur ménager non dilué. Par précaution, contrôlez à un endroit peu visible que le nettoyeur n'attaque pas la surface. Évitez l'humidité le long des chants et des joints des meubles. En raison d'une éventuelle charge statique, nous recommandons de ne pas utiliser un chiffon en fibres synthétiques.

Surfaces à effet « mat velouté »

(façades de cuisine : 65 Lima, 76 Paradiso XTreme, 77 Siena XTreme)

L'effet velouté des surfaces de meubles de cuisine est obtenu par une structure particulière des surfaces. Ceci rend les surfaces plus sensibles aux liquides fortement colorants, tels que le jus de grenade, le ketchup ou la tomate ou le

