



GÜTEPASS



zeyko Gütepass	5
Materialkompendium	6
Tipps zur Nutzung	8
Pflegetipps	10
Zusammenfassung	11

Sehr geehrte Besitzerin, sehr geehrter Besitzer
einer neuen zeyko Küche

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für eine zeyko Küche entschieden haben. Höchste Ansprüche werden in unserem Unternehmen an Qualität und Ökologie gestellt. Damit Sie viel Freude mit Ihrer Küche haben, möchten wir Sie umfassend über produkt- und warentypische Eigenschaften aufklären. Dazu gehören Veränderungen im Gebrauch durch die tägliche Nutzung, Licht, Sonne, Ihr Wohnklima, Kochdünste usw. Und wir wollen Ihnen wichtige und nützliche Pfl egehinweise geben. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung Ihrer Möbel stellen Sie bitte sicher, dass sie nur für den allgemeinen Wohnbereich verwendet werden. Sie eignen sich nicht für den Gewerbe- oder Außenbereich. Eine sachgerechte Nutzung und eine regelmäßige Unterhaltspflege unserer Küchenmöbel müssen wir voraussetzen.



ZEYKO GÜTEPASS

Unsere Produkte werden durch unser eigenes Qualitätslabor und durch neutrale Prüfinstitute nach den Güte- und Prüfbestimmungen RAL GZ 430 der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel e.V. (Goldenes M) und der Landesgewerbeanstalt Bayern (GS) auf Sicherheit, Qualität und Schadstoffe geprüft.

Qualität

Gesundheitliche Unbedenklichkeit + Umweltschutz + Funktionssicherheit + Haltbarkeit + Stabilität + Verarbeitungsqualität – dafür steht das Goldene M.



Sicherheit

Jedes zeyko Erzeugnis erfüllt die strengen Sicherheitsanforderungen des Möbelprüfinstitutes der Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg – dafür steht das GS-Zeichen.



Langlebigkeit

Aufgrund unseres hohen Qualitätsstandards stehen wir mit unserem guten Namen für die Funktionssicherheit und die Verarbeitungsqualität aller von zeyko hergestellten Teile.



D

MATERIALKOMPENDIUM

Holz

Holz oder präziser ausgedrückt Massivholz ist ein lebendiger Werkstoff, der besonders auf Luftfeuchtigkeit reagiert. Man sagt Holz „arbeitet“. Die Oberflächenbehandlung kann diese Erscheinung zwar verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie bitte dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche zwischen 40 und 70 % liegt. Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von 2-3 Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Übrigens fühlen Sie sich bei dieser Luftfeuchtigkeit auch am wohlsten.

Als reines Naturprodukt unterliegt Holz bedingt durch die unterschiedlichen Wuchsregionen geringfügigen Schwankungen in Farbe und Struktur. Für Liebhaber von Massivholz ist das ein Qualitätsmerkmal.

Furnier

Furnier ist dünn geschnittenes „Massivholz“ mit einer Dicke von 0,6 mm bis zu 2 mm. Durch Auflagen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit gegenüber Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Holzwerkstoffe – Spanplatte und MDF

Holzwerkstoffe ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfasern, Holzspänen oder Furnieren besteht.

Die Spanplatte wird aus beleimten Holzspänen unter hohem Druck und Temperaturen von etwa 100°C hergestellt. Die Mittellage besteht aus groben Spänen, die Decklage aus feinen Spänen. Dadurch entsteht ein „Beplankungseffekt“ der die Formstabilität der Platte gewährleistet. Spanplatten werden immer mit Furnieren oder Kunststoffen beidseitig beschichtet.

Die MDF-Platte (MDF = mitteldichte Faserplatte) wird ähnlich wie eine Spanplatte hergestellt. Im Unterschied zu Spanplatten werden feine Holzfasern verwendet, was auch ein höheres Gewicht zur Folge hat. MDF-Platten haben eine nahezu geschlossporige Oberfläche und eignen sich besonders als Trägermaterial von 3D-verformten Folienfronten und farbig lackierten Fronten.

Kunststoffe

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Korpusen verwendet. Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff

wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist sehr vielfältig einsetzbar und kann mit Dekoren bedruckt werden oder unifarbig sein. Es ist besonders reinigungsfreundlich, da es eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an Arbeitsplatten erfüllen.

Thermoplastischer Kunststoff (Folie) wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt. Der Vorteil liegt darin, dass auch Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.

Metalle – Edelstahl und Aluminium

Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt, wie bei Elektrogeräten und Spülen, oder dienen der optischen Aufwertung. Verwendet werden im Regelfall Edelstahl und Aluminium.

Lack

Lacke werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend verarbeitet. Metallische Trägerwerkstoffe werden auch pulverbeschichtet, wobei trockenes Lackpulver auf dem Träger „eingebrennt“ wird.

Öle und Wachse Eine besondere Oberfläche erreicht man bei Massivholz mit Ölen und/oder Wachsen. Die natürliche Holzstruktur wird angefeuert, ohne dass eine Oberflächenschicht sichtbar ist. Nachteilig ist die Fleckenempfindlichkeit, weil keine Schutzschicht vorhanden ist.

Glas

Zur Auflockerung der Küche werden vielfach Möbeltüren mit Glasfüllung verwendet. Aus Sicherheitsgründen ist das Glas thermisch vorbehandelt, um die Bruchfestigkeit zu erhöhen, und wenn doch mal eine Scheibe bricht, die Scherben so klein sind, dass keine Verletzungen auftreten können. Oder das Glas wird als Verbundglas verarbeitet, das durch eine Klebeschicht auf einem Träger gehalten wird, auch wenn es zu einem mechanischen Bruch kommen sollte.

Naturstein und Mineralstoffplatten

Als Naturstein für Arbeitsplatten wird im Regelfall Granit verwendet. Granit ist ein Tiefengestein und zeichnet sich durch eine hohe Härte aus. Die Oberfläche hat von Natur aus feinste Fugen und kann Flüssigkeiten aufnehmen. Nach einer Imprägnierung mit Silikon oder ähnlichem wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert.

Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Heiße Töpfe sind grundsätzlich auf einen Untersatz zu stellen, um eine Rissbildung zu vermeiden.

Als Naturprodukt ist jeder Stein ein Einzelstück, sodass sich einzelne Platten in Farbe und Struktur unterscheiden können.

Mineralstoffplatten bestehen aus Natursteinpartikeln, die mit synthetischen Harzen gebunden sind. Die Eigenschaften werden im Wesentlichen durch das verwendete Harz bestimmt.

TIPPS ZUR NUTZUNG

Küchenarbeit heißt Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf, Feuchte und Nässe. Darüber hinaus verursachen viele Lebensmittel starke Flecken. Die heutigen Möbelmaterialien sind zwar gegen die meisten Beanspruchungen beständig, aber dennoch gibt es Grenzen, die in den spezifischen Eigenschaften der Werkstoffe begründet sind. Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben, sollten Sie einige wenige aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.

- Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung und dafür, dass entstehender Dampf nicht an Möbelteilen kondensieren kann.
- Benutzen Sie immer den Dunstabzug. Lassen Sie diesen vom Fachmann auf die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche abstimmen. (Formel: Grundfläche der Küche in Meter x Raumhöhe der Küche in Meter x 9 = Absaugvolumen in m³ pro Stunde)
- Vermeiden sie überschwappende Flüssigkeiten, damit keine Quellungen am und im Möbel auftreten können.
- Öffnen Sie den Geschirrspüler erst ca. 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf Gelegenheit hat, im Gerät zu kondensieren.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen ohne schützende Unterlage auf die Arbeitsplatte oder auf die Möbelteile.
- Überprüfen Sie ab und zu die Oberflächentemperatur an der Seitenkante der Backofentüre. (Hinweis: So lange Sie die Kante noch mit den Fingerkuppen berühren können, ist die Temperatur kleiner als etwa 70 Grad und die Wärmeabgabe in Ordnung. Wenn nicht, muss der

Backofen durch Ihren Kundendienst auf Dichtigkeit der Türe überprüft werden.)

- Stellen Sie die Kaffeemaschine, den Wasserkocher oder Toaster nicht unter die Hängeschränke. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die Temperatur die Möbel.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Kondenswasserablauf in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung auftritt. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.
- Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie ein Schneidebrett.
- Porzellan- und Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb leichte Kratzer entstehen.

PFLEGETIPPS

- Die regelmäßige Pflege Ihrer zeyko Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger, die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fusseles Tuch, ein Leder oder einen Schwamm. Verwenden Sie keine Microfasertücher.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung gründlich trocken reiben.
- Verwenden sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer. Sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung nicht mehr möglich ist.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfstrahler, Dampfreiniger oder einen Wasserschlauch.

Holz lackiert

Lackierte Holzoberflächen werden mit warmem Wasser und einem milden Haushaltsreiniger mittels feuchtem Tuch behandelt. Danach die Oberflächen in Strukturrichtung sorgfältig trocknen. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Glasreiniger die Oberfläche angreift. Möbelpolituren oder ähnliches sind als Pflegemittel nicht geeignet, da sie Lösemittel enthalten und häufig einen Film bilden, der das Aussehen verändert.

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (z.B. farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Reinigen Sie die Platte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie sorgfältig. Danach können Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Mittel behandeln. Vermeiden Sie stehendes Wasser auf der Arbeitsplatte, denn dadurch kann sich die Platte verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen

Kunststoffoberflächen werden mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch behandelt. Danach mit klarem Wasser abwaschen und gründlich trockenreiben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden.

Farblackfronten

Reinigen Sie Farblackfronten ausschließlich mit einem feuchten Leder. In Ausnahmefällen bei hartnäckigen Verschmutzungen kann auch ein milder nicht scheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Danach feucht abwischen und mit Leder trockenreiben.

Edelstahl und Email

Zur normalen Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken werden mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt. Flugrostflecken bei Edelstahl werden am besten mit Zitronensäure (ca. 10%) oder einem handelsüblichen Metallpolish-Reiniger beseitigt.

Aluminium

Aluminiumoberflächen reinigen Sie im Normalfall mit einem feuchten, weichen Tuch ohne weiteren Zusatz. Zur Vermeidung von Wasserflecken empfiehlt es sich, die Aluminiumoberfläche gründlich zu trocknen. Bei größeren Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel oder einen Glasreiniger verwenden.

D

ZUSAMMENFASSUNG

Wie Sie sehen ist Küchenpflege kein Hexenwerk. Sie brauchen auch kein Arsenal von chemischen Keulen, um Flecken auf den Leib zu rücken. In den meisten Fällen hilft wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. Entscheidend ist, wie bei allen Verschmutzungen, die schnelle Beseitigung der Flecken. Dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

Ihr zeyko Qualitätsteam



La Cuisine

Küchenstudio für Gourmets

Lange Straße 22
 74889 Sinsheim
 07261 862 813-0
 info@LaCuisine.de
www.LaCuisine.de

BES zeyko Küchenmanufaktur GmbH
 Am Fohrenwald 1
 D-78087 Mönchweiler
 Fon + 49 7721 942-0
 Fax + 49 7721 942-222
 info@zeyko.de
 www.zeyko.com