



5 TIPPS

ZUR EINFACHEN KÜCHEN- PFLEGE

IN DER KÜCHE PASSIERT EINE GANZE MENGE: ES WIRD GEKOCHT ODER GEBACKEN, GESPÜLT ODER GEWISCHT. DADURCH ENTSTEHEN SCHNELL WÄRME, FEUCHTIGKEIT UND VIELLEICHT SOGAR UNSCHÖNE KRATZER. UM SCHÄDEN ZU VERMEIDEN, SETZT MAN AM BESTEN AUF DIE RICHTIGE HYGIENE UND VERWENDUNG VON KÜCHENUTENSILIEN - UND AUF UNSERE TIPPS ZUR KÜCHENPFLEGE.



#1

PLATZIERUNG VON TOASTER & CO.:

Unter Hängeschränken lassen sich technische Geräte wie Toaster und Wasserkocher zwar gut verstauen, sollten dort aber nicht verwendet werden. Der Dampf und die Hitze steigen nach oben und würden das Schrankmaterial dauerhaft aufweichen

#2

ACHTUNG, GESCHIRR:

Porzellan und Keramik haben häufig unglasierte Ränder auf der Unterseite – schiebt man das Geschirr auf Oberflächen hin und her, hinterlässt es schnell Kratzer. Besser ist es, Unterlagen zu benutzen und Teller sowie Becher nur abzustellen.

#3

SCHNITTFREIE OBERFLÄCHE:

Eine weitere Gefahrenquelle für Kratzer: die Arbeitsfläche. Ein Schneidebrett oder ähnlich dicke Unterlagen verhindern, dass unschöne Kratzer und Schnitte auf der Küchenoberfläche zurückbleiben. Ist der Schaden angerichtet, ist es schon zu spät – rauspolieren lassen sich die Kratzer nämlich nicht mehr.

#4

GEDULD BEIM GESCHIRrspÜLER:

Ist in der Küche ein Geschirrspüler in Betrieb, empfiehlt es sich, ihn nach verrichteter Arbeit noch weitere 20 Minuten geschlossen zu halten. Das hält den Dunst in der Maschine, der dort kondensiert und sich so nicht in der Küche verbreiten kann.

#5

DUNSTABZUG VERWENDEN:

Die Abzugshaube in der Küche lässt den Dampfbeschlag sicher und schnell verschwinden. Um sicherzugehen, dass alle Dämpfe aus dem Topf aufgenommen werden, sollte der Dunstabzug schon vor dem Kochen aktiviert werden und auch ein paar Minuten danach noch eingeschaltet bleiben.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, um eine Küche ganz nach Ihren Vorstellungen zu realisieren. Unter www.burger-kuechen.de/kuechenplaner bieten wir Ihnen zusätzlich die Möglichkeit, sich digital ein persönliches Küchenkonzept zu erstellen, für das Sie die Tipps direkt anwenden können!

baufORMAT Küchen GmbH & Co. KG

Kattwinkel 1, 32584 Löhne
Telefon: +49 (0) 57 32 / 1 02-0
info@baufORMAT.de
www.baufORMAT.de

