



VERMOPLAN AG

BAUBERATUNG · BAUPLANUNG · VERMITTLUNG · VERWALTUNG · ETZELSTR. 1 · PF 236 · 8730 UZNACH
TEL. 055 285 11 00 · FAX 055 285 11 12 · E-Mail: info@vermoplan.ch · www.vermoplan.ch

Richtig gereinigt und gepflegt

Küche

Elektroherde

Für die Reinigung der Abdeckfronten sind Handabwaschmittel und Allzweckreiniger gut geeignet.

Backofen

Backöfen ohne Selbstreinigung sind innen emailliert. Eine gewisse Vorsicht ist mit Backofen-Spezialreinigungsmitteln geboten, die gewöhnlich starke Laugen sind und nicht zu häufig angewendet werden dürfen. Die Glastüren mit einem Chromstahlmittel behandeln, welches sich auch für Glaskeramik-Kochfelder eignet: Mit Haushaltspapier verteilen und die schlimmsten Spritzer mit einem Klingenschaber entfernen, warm abwaschen.

Bei Backöfen mit *pyrolytischer Selbstreinigung* werden alle Rückstände im Ofen bei etwa 500°C innert 2-3 Stunden verbrannt. Dazu muss das «Reinigungsprogramm» eingestellt werden. Alles Originalzubehör wie Grillspieß, Rost, Tropfschale, Backblech etc. kann beim Reinigungsprozess im Ofen gelassen werden und ist danach - wie das Innere des Backofens - nach dem Abwischen mit einem feuchten Lappen einwandfrei sauber. Verchromte Teile laufen mit der Zeit bläulich an und werden matt. Ist dies nicht erwünscht, können Grillspieß, Bratenhalter und Roste von Hand oder in der Maschine abgewaschen werden.

Ein viel benutzter Backofen sollte etwa jeden 2. Monat gereinigt werden, wobei jedesmal mit einem Energieaufwand von etwa 4 kWh zu rechnen ist. Wird der Ofen nicht so oft gebraucht oder vorwiegend zum Backen und Gratинieren, so kann die Reinigungszeit entsprechend kürzer gewählt werden und die Reinigung in grösseren Intervallen erfolgen.

Bei Backöfen mit *katalytischer Reinigungshilfe* werden die Verunreinigungen an den Backofenwänden bei normaler Betriebstemperatur (180-300°C) verbrannt und verdampfen, weil die Innenauskleidung des Ofens aus einem Spezialbelag besteht. Bei jedem Braten und Backen erfolgt gleichzeitig der Reinigungsprozess bei der gewählten Temperatur. Geschmacksübertragung oder Beeinträchtigung des Geschmacks sind nicht zu befürchten. Sehr starke Verschmutzungen verschwinden unter Umständen erst nach erneuter oder mehrmaliger Benutzung des Ofens. Eingebraunte Verunreinigungen, die von Zucker und Fruchtsäure herrühren, müssen mit einem Lappen oder Schwamm sorgfältig gewaschen werden. Keine kratzenden Hilfsmittel, auch keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden, da diese die Beschichtung beschädigen. Tür, Grillspieß, Rost, Backblech etc. müssen von Hand gereinigt werden, ebenso die Beleuchtung.

Liegt die Heizschlange über dem Backofenboden, wird Aluminiumfolie mitgeliefert, die im Bedarfsfall den Boden schützt. Der Backofenboden darf jedoch nicht abgedeckt werden, wenn die

Pfannen sollten zum Verschieben immer angehoben werden, um ein Zerkratzen der Glaskeramikoberfläche (z.B. durch versehentlich darauf gelangte Sandkörner vom Salatrüsten usw.) zu vermeiden. Ausserdem sollten die Pfannenböden abgerundete Kanten aufweisen.

Heizung unter dem Boden eingebaut ist. Es käme sonst zu Hitzestauungen, und der Emailbelag könnte Schaden nehmen.

Kochstellen

Gusskochplatten

Mit nassem Lappen und Handabwaschmittel reinigen. Starke Verschmutzungen mit Seifenstahlwatte entfernen. Wenn Gussplatten zugedeckt werden, unbedingt vorher gut austrocknen lassen oder nur trocken reinigen.

Grill

Herausziehbare Grillschlange aus dem Backofen herausnehmen und in Handabwaschmittel einlegen und mit Abwaschbürste abbürsten. Abspülen, Stecker abtrocknen und wieder in den Backofen schieben. Grill etwa 5 Minuten zum Trocknen einschalten. Keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden.

Bei Tisch-Grillapparaten die herausnehmbaren Teile auf die gleiche Art reinigen. Vor der Reinigung Stecker herausziehen. Tisch-Grillapparate mit katalytischer Reinigungshilfe zum Abkühlen schliessen.

Wird ein Grill ungereinigt wieder benutzt, so wird der Schmutz eingebraunt und lässt sich nicht mehr so leicht entfernen.

Mikrowellengeräte

Der Garraum verschmutzt nur wenig, da die Lebensmittel meistens abgedeckt werden und die Garraumwände beim reinen Mikrowellenbetrieb kalt bleiben. In den meisten Fällen genügt ein regelmässiges, feuchtes Auswischen. Der Türrahmen sowie der Türrand einschliesslich Türdichtung sind sauber zu halten, um Undichtigkeiten und damit ein Austreten von Mikrowellen während des Betriebes zu vermeiden.

Mikrowellen-Kombigeräte und Backöfen mit integriertem Mikrowellenteil können bei Einsatz kombinierter und konventioneller Garverfahren wegen der hohen Temperatur im selben Mass verschmutzen, wie dies bei Backöfen bekannt ist. Für die Reinigung gelten die Pflegeanweisungen für Backöfen und Mikrowellengeräte bzw. sind spezielle Herstellerhinweise zu beachten.

Glaskeramikkochfelder

Mit nassem Lappen und Handabwaschmittel reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen ein Chromstahl- oder Spezialmittel mit Haushaltspapier auf der trockenen Keramikplatte verteilen und mit dem Klingenschaber entfernen. Keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden. Mit einem Klingenschaber entstehen beim Wegschaben grösserer Verschmutzungen keine Kratzer.

Verunreinigungen durch Fruchtsäuren und Zuckern (z.B. Konfitüre) müssen sofort mit dem Klingenschaber und einem nassen Lappen von der heissen Platte entfernt werden, da sonst Reaktionen ablaufen, welche die Plattenoberfläche chemisch angreifen. Dieser Prozess setzt aber erst ein, wenn die Glasfläche abkühlt. Wenn sofort gehandelt wird, kann kein Schaden entstehen.

Abriebspuren von Aluminiumpfannen werden oft für Kratzer gehalten, können aber mit Reinigungsmittel und Klingenschaber entfernt werden.

Gasherde

Für die Reinigung der Abdeckfronten sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger gut geeignet.

Backöfen

Backöfen ohne Selbstreinigung sind innen emailliert. Eine gewisse Vorsicht ist mit Backofen-Spezialreinigungsmitteln geboten, die gewöhnlich starke Laugen sind und nicht zu häufig angewendet werden dürfen. Die Glastüren mit einem Chromstahlmittel behandeln: mit Haushaltpapier verteilen und die schlimmsten Spritzer mit einem Klingenschaber entfernen.

Bei Backöfen mit *katalytischer Reinigungshilfe* werden die Verunreinigungen an den Backofenwänden bei normaler Betriebstemperatur (180-300°C) verbrannt und verdampfen, weil die Innenauskleidung des Ofens aus einem Spezialbelag besteht. Bei jedem Braten und Backen erfolgt gleichzeitig der Reinigungsprozess bei der gewählten Temperatur. Geschmacksübertragung oder Beeinträchtigung des Geschmacks sind nicht zu befürchten. Sehr starke Verschmutzungen verschwinden unter Umständen erst nach erneuter oder mehrmaligen Benutzung des Ofens. Eingebraunte Verunreinigungen, die von Zucker und Fruchtsäure herrühren, müssen mit einem Lappen oder Schwamm sorgfältig gewaschen werden. Keine kratzenden Hilfsmittel, auch keine scheuernden Reinigungsschwämme verwenden, da diese die Beschichtung beschädigen. Tür, Grillspieß, Rost, Backblech etc. müssen von Hand gereinigt werden, ebenso die Beleuchtung.

Kochstellen

Die Kochgeschirrtäger bestehen in der Regel aus rostisicheren Materialien. Mit feuchtem Lappen oder in Wasser mit Abwaschmittel reinigen. Hartnäckige Verschmutzungen mit feinsten Seifenstahlwatte oder scheuerndem Reinigungsschwamm und Mehrzweckreiniger behandeln.

Die Brennerpilze und Brennerdeckel etwa einmal wöchentlich herausnehmen und abwaschen. Schlitz- und Nuten mit kleiner Nylonbürste reinigen, Messingbrenner werden beim Gebrauch mit der Zeit schwarz. Will man sie glänzend, so genügt es, sie einmal wöchentlich mit etwas Zitrone abzureiben oder ein Chromstahlmittel zu verwenden. Es ist darauf zu achten, dass keine Stahlwatte, kein Reinigungsmittel und kein Wasser in die Zündrohre eindringt und die Düsen verstopft. Wenn die Flammen schlecht regulierbar sind oder bei der kleinsten Einstellung auslöschen, muss ein Fachmann zum Regulieren beigezogen werden.

Geschirrspülmaschinen

Das Filtersieb regelmässig kontrollieren und reinigen. Die Türdichtungen sind von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Lappen abzuwischen. Nach Bedarf Regeneriersalz für die Enthärtungsanlage und, wenn angezeigt, Glanztrocknungsmittel nachfüllen.

Wird die Maschine während einiger Tage oder Wochen nicht benützt, sollte die Tür etwas geöffnet werden, damit kein unangenehmer Geruch entsteht. Vergessen Sie nicht bei längerer Abwesenheit die Wasserzufuhr (wenn zugänglich) abzustellen.

Wenn Sie oft mit dem Kurzprogramm spülen, könnte mit den Jahren der Abfluss verstopfen. Lassen Sie 2- bis 3mal jährlich ein Intensivprogramm laufen, um der Verstopfungsgefahr vorzubeugen.

Marmor und anderes Weichgestein

Hochglanzpolierter Marmor erfordert grosse Aufmerksamkeit. Verschüttete Flüssigkeiten (vor allem säurehaltige) sind sofort aufzunehmen, und grober und kratzender Schmutz muss sorgfältig und ohne Druck weggewischt werden. Der direkte Kontakt mit harten Gegenständen ist zu vermeiden. Fett- und Ölflecken lassen sich mit einem Mehrzweckreiniger oder Handabwaschmittel gut entfernen, ebenso wasserlöslicher Schmutz mit Hilfe von Seifenwasser.

Keramik

Für die Reinigung eignet sich am besten warmes Wasser, dem etwas Handabwaschmittel beigegeben wird. Vorsicht ist mit scharfen Reinigungsmitteln oder Scheuermitteln geboten. Bei unglasierten

Dunstabzughauben

Unterhalt und Wartung betreffen vor allem die Fettfilter. Sie sind bei Bedarf zu ersetzen (Wegwerffilter) bzw. von Hand mit heissem Wasser und Abwaschmittel oder im Geschirrspüler auszuwaschen. Je nach Gebrauch sollten auch diese auswaschbaren Filter von Zeit zu Zeit ersetzt werden.

Bei Umlufthauben muss der Aktiv-Kohlefilter ersetzt werden, wenn er erschöpft ist. Dies ist - je nach Belastung - 3- bis 6mal im Jahr nötig.

Das Gehäuse kann innen und aussen mit Mehrzweckreiniger oder Handabwaschmittel gereinigt werden.

Kühlschränke

Im abgetauten Zustand von Zeit zu Zeit mit Handabwaschmittel reinigen.

Abtauen von Hand

Das Gerät durch Drehen des Temperaturwählers in die Aus-, Stopp- oder 0-Stellung bringen und die Lebensmittel herausnehmen. Öffnen Sie die Tür so weit es geht. Es bildet sich Tauwasser, das in einem Gefäss gesammelt werden muss. Das Abtauen kann beschleunigt werden, indem man eine Pfanne mit warmem Wasser ins Abteil stellt (kein heisses Wasser, keine Heizgeräte).

Vollautomatisches Abtauen

Bei diesen Geräten wird der Verdampfer während jeder Arbeitspause des Kompressors abgetaut, da die Temperatur am Verdampfer während der Ausschaltzeiten auf über 0°C ansteigt. Das Tauwasser fliesst dabei in eine Auffangrinne, die von da aus dem Gerät herausgeführt wird und durch die Betriebswärme des Kompressors verdunstet.

Das Tiefkühlfach wird nicht vollautomatisch abgetaut, sondern muss von Zeit zu Zeit von Hand abgetaut werden.

Tiefkühltruhen/Tiefkühlschränke

Jährlich 1- bis 2mal vollständig ausräumen, abtauen und mit Handabwaschmittel reinigen. Am besten zu einem Zeitpunkt, bei welchem das Gerät nur mit wenig Lebensmitteln gefüllt ist. Die Tiefkühlpakete während dieser Zeit eng zusammen in den auf das Maximum eingestellten Kühlschrank oder in die Winterkälte legen. Umwickeln Sie die Pakete mit vorgekühltem Zeitungspapier oder mit Tüchern. Sobald nach dem Einschalten die Innentemperatur von -18°C erreicht ist, können die Pakete wieder eingeschichtet werden.

Küchenoberflächen

Granit und anderes Hartgestein

Je feiner die Oberfläche, desto leichter ist die Pflege. Schmutz aller Art lässt sich von der polierten oder geschliffenen Granitplatte problemlos entfernen. Für die Reinigung genügt das Nachwischen mit einem feuchten Lappen oder Haushaltpapier. An grob bearbeiteten Granitoberflächen dagegen haften Verunreinigungen zum Teil recht stark. Fett-, Frucht- und Rotweinflecken müssen deshalb mit einem Scheuermittel entfernt werden. Wenn Sie etwas Öl auf ein Haushaltpapier geben und die Steinfläche damit abreiben, kommt die Steinmaserung besser zur Geltung - der Stein «lebt».

Keramikplatten empfiehlt sich eine Behandlung mit speziellen Steinimprägnierungsmitteln, welche störenden Fettflecken entgegenwirken können.

Chromnickelstahl

Mit Handabwaschmittel lassen sich Verschmutzungen aller Art leicht entfernen. Wasser- und Kalkflecken werden mit einer Lösung aus 20% Essig und 80% Wasser oder mit einem Chromstahlmittel entfernt. Edelstahl-Gerätefronten können durch das Aufbringen eines dünnen Ölfilmes vor hässlichen Fingerspuren geschützt werden. Eine bläulich angelaufene Stelle von einer überhitzten Pfanne kann mit Chromstahlmittel entfernt werden.

Holz

Die Pflege lackierter Holzfronten bieten keine Probleme, hingegen

ist den Arbeitsflächen aus diesem Material vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Die Imprägnierung muss mit Öl oder Bienenwachs periodisch erneuert werden. Wasser und Flecken sind möglichst schnell wegzuwischen, denn eine sofortige Reinigung erfordert weniger Mühe und Aufwand. Vorsicht ist mit überhitzten Pfannen geboten, da Brandflecken entstehen könnten. Unansehnlich gewordene Flächen können vom Fachmann abgeschliffen und neu behandelt werden.

Diverse Kunststoffe

Kunststoffoberflächen sind sehr pflegeleicht. Mit einem fettlösenden Reinigungsmittel lassen sich Verunreinigungen gut entfernen. Zu meiden sind Scheuermittel sowie Scheuerlappen und -schwämme. Vorsicht mit überhitzten Pfannen.

Corian

Corian ist ein Kunststoff, welcher wie Stein aussieht (Uni/ Marmor/Granit). Dieses Material ist jedoch nicht porös wie Stein und fühlt sich wärmer an. Verschmutzungen werden mit einem feuchten Lappen oder mit Haushaltspapier von diesem pflegeleichten Material einfach abgewischt. Kratzer und sogar Brandflecken lassen sich entfernen: Die entsprechende Stelle wird grossflächig mit einem wirksamen Scheuermittel bearbeitet, bis die Flecken verschwunden sind. Zurück bleibt nach einer solchen Bearbeitung eine Stelle, die etwas mehr glänzt als die übrige Fläche. Von einer überhitzten Pfanne können unter Umständen Blasen entstehen. Ein Corian-Stück kann jedoch unsichtbar vom Fachmann neu eingefügt werden.

Badezimmer

Email, Kunststoff, Keramik

Für alle Materialien gilt: Nach jedem Gebrauch trocknen, verhindert Kalkflecken.

Bade- und Duschwannen aus Email

Emaillierte Bade- und Duschwannen sind schlagempfindlich. Regelmässig reinigen, aber keine Scheuermittel verwenden. Geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger. Vorsicht bei Medizinalzusätzen in Bädern.

Spülkästen, WC-Sitze, Duschtrennwände, Kunststoff-Lavabos

Kratzempfindlich. Keine Scheuermittel verwenden. Gut geeignet sind Handabwaschmittel und Mehrzweckreiniger.

Duschwannen, Lavabos aus glasierter Keramik

Schlagempfindlich. Für die normale Reinigung eignen sich Mehrzweckreiniger. Keine Scheuermittel verwenden. Hartnäckige Kalkrückstände ab und zu mit Kalkentfernungsmittel behandeln. In einem Arbeitsgang wird Wasser mit Zusatz von Reinigungsmittel in den Teppichflor gespritzt. Sprühextrahiergeräte werden beim Kauf eines dazugehörigen Reinigungsmittels in der Drogerie ausgeliehen. Unbedingt die Gebrauchsanleitung befolgen. Wird die Tiefenreinigung von einer Teppichreinigungsfirma durchgeführt, sollten die angebotenen Leistungen genau geprüft werden.

Hartbodenbeläge

Darunter fallen alle nichttextilen Bodenbeläge.

Steinböden

Mit Mehrzweckreiniger feucht aufnehmen oder, wenn erforderlich, mit Schrubber nass fegen.

Boden-Vollpflegemittel können angewendet werden, wenn ein besonderer Glanz erwünscht ist. Gebrauchsanleitung genau befolgen.

Schmierseife eignet sich zur Reinigung von Steinböden im allgemeinen gut. Zusammen mit hartem Leitungswasser bildet sich jedoch Kalkseife, die Schicht um Schicht auf dem Steinboden liegen bleibt. Wird der Steinboden jedoch jedesmal gründlich und vollflächig mit dem Schrubber nass gefegt, kann diese Belagsbildung vermieden werden.

Holzböden/Parkett

Feucht wischen ist auf allen Holzböden möglich, wobei auf

Rückstände von Kosmetika, Zahnpasta usw. sind sofort zu entfernen. Fluorhaltige Mittel können die Glasur angreifen. Geeignet sind Mehrzweckreiniger.

WC-Schüsseln

Diese sind ebenfalls aus glasierter Keramik. Mit Mehrzweckreiniger oder WC-Reiniger behandeln (nie zusammen verwenden).

Armaturen

Kalk- und Seifenbeläge vermeiden, indem die Armaturen in kürzeren Abständen mit einem feuchten Lappen abgerieben und trocken poliert werden. Kalkrückstände mit Kalkentfernungsmittel beseitigen. Nach kurzer Einwirkungszeit gut nachspülen und trockenreiben und keine Säurereste liegen lassen. Zur Reinigung sind Mehrzweckreiniger und Metallreinigungsmittel geeignet.

Duschkopf

Wenn die Löcher durch Kalkrückstände undurchlässig geworden sind, den Duschkopf auseinanderschrauben und die Bestandteile in Essig oder Entkalkungsmittel entkalken.

Bodenbeläge

Teppiche

Staubsaugen

Bei starker Beanspruchung täglich, in normalem Haushalt alle 2 bis 3 Tage staubsaugen.

Zwischenreinigung

Die Zwischenreinigung ist dort sinnvoll, wo «Laufstrassen» entstehen oder stark dem Schmutz ausgesetzte Stellen zu reinigen sind.

Trockenpulver

Vorsicht bei Soft-Velours und Nadelfilz. Zuerst an einer wenig sichtbaren Stelle ausprobieren. Gebrauchsanleitung auf der Packung genau befolgen.

Shampooieren mit Teppichschaum/-spray

Gebrauchsanleitung genau befolgen. Darauf achten, dass der Teppich nicht durchnässt wird, da sich sonst Wellen und Blasen bilden können. Ein besonders behutsames Vorgehen empfiehlt sich bei Teppichen aus Wolle und aus Wolle/Acryl-Gemischen.

Tiefenreinigung, Sprühextraktionsverfahren

unversiegelten Böden auf die Erhaltung der Wachsschicht geachtet werden muss.

Unversiegelte Holzböden

Wasserflecken und Verunreinigungen mit Stahlspänen entfernen, ganzflächig mit flüssiger Bodenwischse behandeln, blochen. Etwa einmal jährlich Boden ganzflächig mit Stahlspänen abreiben, mit flüssiger Bodenwischse behandeln und blochen.

Versiegelte Holzböden

Versiegelte Holzböden sind pflegeleicht und können mit Mehrzweckreiniger feucht gewischt werden.

Emulsionsmittel (Boden-Vollpflegemittel) nur anwenden, wenn ein Glanz erwünscht ist. Gebrauchsanleitung genau befolgen.

Korkböden

Versiegelte Platten sind problemlos zu reinigen. Mit Mehrzweckreiniger feucht wischen genügt. Eine gelegentliche, sparsame Behandlung mit flüssiger Bodenwischse erhöht die Lebensdauer der Versiegelung.

Unversiegelte Korkplatten sollten ohne Beigabe von Reinigungsmitteln feucht gewischt werden.

Kunststoffbeläge

Die Reinigung und Pflege von Kunststoffbelägen ist einfach. Sie können mit Wasser und Mehrzweckreiniger feucht aufgenommen

werden. Auf diese Weise gereinigte Kunststoffbeläge wirken auf die Dauern nicht sehr gepflegt. Mit einem Emulsionsmittel (Boden-Vollpflegemittel) lässt sich ein gepflegteres Aussehen des Bodens erzielen.

Linoleum

Feucht aufnehmen. Dazu sind Mehrzweckreiniger, flüssige Bodenwische und Emulsionsmittel (Boden-Vollpflegemittel) geeignet.

Linoleumböden sind nicht alkalibeständig. Mittel wie Soda, Ammoniak, Schmierseife dürfen nicht angewendet werden. Auch Stahlspäne sind nicht erlaubt.

Waschküche

Waschmaschine

Nach dem Waschen Wasserhahn schliessen, da sonst das Ventil dauernd dem Druck des Wassers ausgesetzt ist. Aus Sicherheitsgründen den Strom ausschalten. Die Waschmaschinenoberfläche feucht abreiben und die Waschmittelschublade mit lauwarmem Wasser auswaschen. Den Filter reinigen und die Trommel mit einem Lappen ausreiben.

Waschmittelschubladen benötigen regelmässige Reinigung (ca. nach jeder 5. Wäsche). Die Schublade bis zum Anschlag herausziehen. Mit einem kleinen Ruck oder durch Betätigen eines Schalters lässt sich die Schublade auch ganz herausnehmen. Den Waschmittelbelag an der Schubladenunterseite und im Hohlraum mit Lappen und heissem Wasser, wenn nötig mit Mehrzweckreiniger, entfernen.

Tumbler

Abluftfilter oder das Flusensieb nach jedem Trocknungsprozess gut reinigen. Feuchtigkeitsabtastung an den Mitnehmerrippen von Zeit zu Zeit abreiben. Bei Kondensator-Tumbler Feuchtigkeitskondensator ab und zu einer Kontrolle in bezug auf Verschmutzung durch Flusen unterziehen. Bei Kondensator-Tumbler mit Kondenswasserbehälter ist dieser regelmässig zu leeren. Ab und zu die Trommel mit einem feuchten Lappen abwischen.

Raumluftentfeuchter

Kondenswasserbehälter nach jedem Trocknen leeren und Filter reinigen.

Fenster und Spiegel

Mit lauwarmem Spritwasser, Allzweckreiniger oder Fensterreinigungsmittel mit Schwamm oder Leder reinigen und trocknen. Fenster nicht bei direkter Sonnenbestrahlung reinigen bzw. Jalousien herunter lassen. Wichtig ist auch trockenes Wetter (geringe Luftfeuchtigkeit), damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt. Gebeizte Fensterrahmen nie nass abwaschen, sondern mit einem leicht feuchten oder sogar trockenen Lappen abwischen.

Doppelverglasung

Fenster, die auseinandergeschraubt werden können, sind daran zu erkennen, dass nicht über die Schrauben gemalt worden ist. Doppelverglasungen sollten jedoch möglichst selten auseinandergenommen werden; wenn Reinigung notwendig, sehr gut trocknen lassen und vor dem Schliessen mit einer Kerze über die Kante fahren; damit kann dem Eindringen von Staub vorgebeugt werden.

Reinigungsmittel

Allgemeingültige Hinweise, welche Reinigungsmittel sich für welche Oberfläche eignen, sind schwierig. Beachten Sie beim Kauf

die Hinweise auf dem Produkt genau und verwenden Sie sie für die angegebenen Oberflächen. Das Qualitätszeichen «SIH-geprüft und empfohlen» bietet Ihnen zudem Gewähr, dass das Produkt gut reinigt und auf den angegebenen Oberflächen bei sachgerechter Anwendung keine Schäden entstehen.



VERMOPLAN AG
Etzelstrasse 1 · Postfach 236
8730 Uznach
Tel. 055 285 11 00
Fax 055 285 11 12
E-Mail: info@vermoplan.ch
Internet: www.vermoplan.ch

SEIT 1982
IHR
IMMOBILIEN-
PARTNER

