AMK Ratgeber Küche
Küchenpflege

Information für Kunden, Handel und Monteure

Diese Broschüre beschreibt die im Küchenbau verwendeten Materialien in ihren typischen Eigenschaften und erläutert die notwendige Pflege. Der Inhalt soll in erster Linie dem Käufer kurze und verständliche Informationen über diese Themen geben.

Diese Informationen dienen gleichzeitig als Leitfaden für Unternehmen der Küchenbranche und können von den AMK-Mitgliedsfirmen ganz oder abschnittweise übernommen werden. Eine Rechtsverbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Inhalt

Funktionen und Nutzung der Küche 2

Tipps zur Nutzung 4

Pflegetipps 8

Zusammenfassung 13

Ein kleines Materialkompendium 14

Weiße Front ist nicht gleich weiße Front 18

Die Arbeitsplatte 20

Impressum 24

1. FUNKTIONEN UND NUTZUNG DER KÜCHE

Wie bei allen Gegenständen des täglichen Lebens hat sich auch das Erscheinungsbild der modernen Einbauküche deutlich verändert. Eine Kücheneinrichtung bestand früher im Wesentlichen aus Einzelteilen wie Buffet, Herd und Spülstein. Die Küchenarbeit beanspruchte einen Großteil des Tages und bestand hauptsächlich aus Essen kochen, aufräumen und putzen. Das lag an den damals noch üblichen langen Zubereitungszeiten. Aber auch die nicht zusammenhängenden Arbeitsflächen und Funktionen, die lange Wege verursachten, trugen dazu bei.

Nutzung Pflege Material

Mit der Einführung der Einbauküche wurde die Küchenarbeit völlig revolutioniert. Geschickt angeordnete Arbeitsflächen und Funktionen sorgen dafür, dass Kochen heute eine angenehme Aufgabe ist. In der Folge war auch eine Veränderung der Ansprüche an eine Küche unvermeidlich. Neben den reinen „Arbeitsfunktionen“ legt man heute auch sehr großen Wert auf ein angenehmes Ambiente.

Die Küche wandelte sich von der „Werkstatt“ in einen Raum, in dem man sich wohlfühlt. In einer heutigen Küche werden deshalb Materialien verwendet, die ursprünglich nur im Wohnbereich Verwendung fanden. Diese Materialien wurden zwar auch qualitativ wesentlich verbessert, um den Anforderungen der Küche gerecht zu werden, aber sie benötigen dennoch eine besondere Pflege, auf die wir hier eingehen wollen.

AMK

www.amk.de

2. TIPPS ZUR NUTZUNG

Küchenarbeit bedeutet auch Umgang mit hohen Temperaturen, Wasserdampf und Feuchtigkeit. 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 keine Schäden an einer Küche auftreten und damit Sie lange Freude daran haben, sollten Sie ein paar wenige, aber wichtige Tipps beim Umgang mit Ihrer Küche befolgen.

Öffnen Sie beim Kochen regelmäßig die Küchenfenster.

Bitte beachten Sie unbedingt zusätzlich die Produktinformationen des jeweiligen Herstellers.

Wir haben es in der Küche in der Regel mit Möbelbauteilen aus Holzwerkstoffen zu tun. Diese reagieren sensibel auf Feuchtigkeit. Durch den vorsichtigen Umgang mit Feuchtigkeit vermeiden Sie Schäden an den Möbelbauteilen.

Benutzen Sie grundsätzlich den Dunstabzug. Schalten Sie die Haube vor dem Kochen auf einer angemessenen Leistungsstufe ein und berücksichtigen Sie nach dem Kochen den Nachlauf. Reiben Sie auftretenden Dampfbeschlag an den Schränken nach dem Kochen trocken. Verwenden Sie dafür möglichst keine Microfasertücher.

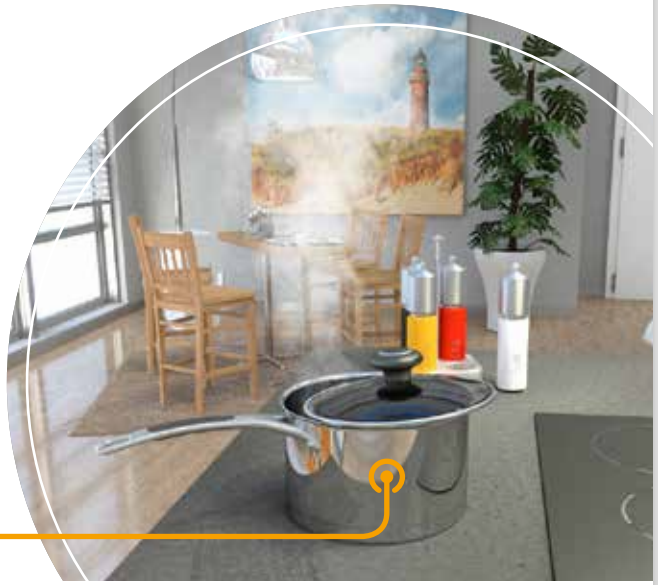
Stimmen Sie die Leistungsstufe der Dunstabzugshaube auf Ihre individuellen Kochgewohnheiten und räumlichen Gegebenheiten ab. Hierbei hilft Ihnen die Bedienungsanleitung Ihrer Dunstabzugshaube.

Damit die beim Kochen entstandene Feuchtigkeit besser abgeführt werden kann, ist es vorteilhaft, die Reinigungs- und Pflegehinweise der jeweiligen Haubenhersteller zu beachten und die Filter regelmäßig zu reinigen oder auszutauschen.

Vermeiden Sie überschwappendes Wasser.
Und wenn es dann doch passiert ist:
Bitte wischen Sie die Fläche sofort trocken – inklusive dem verschütteten Wasser unter der Kaffeemaschine!

Öffnen Sie den Geschirrspüler erst circa 20 Minuten nach Ablauf des Programms, damit der Dampf die Gelegenheit hat, im Geschirrspüler zu kondensieren. Öffnen Sie den Geschirrspüler nicht während des laufenden Spülvorgangs. Wenn Sie trotzdem dringend etwas brauchen: Öffnen Sie die Geschirrspülertür vollständig, entnehmen Sie den Gegenstand und schließen Sie den Geschirrspüler wieder ganz (nicht nur anlehnen). **Entfernen Sie nach dem Öffnen den Niederschlag des Wasserdampfes von den umliegenden Küchenmöbeln.** Falls Ihr Geschirrspüler über eine automatische Öffnungsfunktion zur Trocknung verfügt, reguliert der Spüler die Dampfmenge selbstständig.
Bitte beachten Sie die Hinweise des Herstellers in der Betriebs- und Montageanleitung.

Anmerkung:
Der Küchenraum muss angemessen beheizt werden, damit sich die warmen Dämpfe (Wrasen, Schwaden) nicht an den kalten Möbeloberflächen niederschlagen!



Stellen Sie **keine heißen Töpfe** ohne schützende Unterlage **auf die Arbeitsplatte** oder andere Möbelteile.

2. TIPPS ZUR NUTZUNG

Stellen Sie **kein Dampf oder Wärme erzeugendes Gerät** wie zum Beispiel Kaffeemaschine, Wasserkocher oder Toaster **unter die Hängeschränke**. Auf Dauer schädigt der Dampf bzw. die erhöhte Temperatur Ihre Möbel. Deshalb: Reiben Sie den Dampfbeschlag am besten sofort trocken und entfernen Sie verschüttetes Wasser. Beachten Sie dazu auch die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers.

Überprüfen Sie regelmäßig den **Kondenswasserablauf** in Ihrem Kühlschrank, damit keine Verstopfung entsteht und überlaufendes Kondenswasser das Möbel nicht beschädigen kann.

Schneiden Sie nicht direkt auf der Arbeitsplatte, sondern verwenden Sie ein geeignetes **Schneidbrett**.

Steingutgeschirr hat an der Unterseite einen unglasierten Rand. Beim Schieben über die Arbeitsplatte können deshalb Kratzer entstehen.

3. PFLEGETIPPS

In erster Linie sind die Produktinformationen und die Pflegeanleitungen der jeweiligen Hersteller zu beachten! Diese können aufgrund besonderer Materialeigenschaften von unseren nachfolgenden Tipps abweichen.

Die regelmäßige Pflege Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie so Ihre Küche in hygienisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (zum Beispiel Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fusselndes Tuch oder ein Ledertuch. Verwenden Sie Microfasertücher nur dann, wenn Sie vom Hersteller ihrer Küche freigegeben wurden. Achten Sie darauf, nur völlig saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und in der Regel auch vollständig entfernen.
- Reiben Sie nach der Reinigung die betroffenen Möbelteile gründlich trocken.

Verwenden Sie auf keinen Fall Lösemittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder Topfkratzer, denn sie zerstören die Oberfläche so stark, dass eine Aufarbeitung womöglich nicht mehr möglich ist.

Benutzen Sie **niemals einen Dampfreiniger** oder einen Wasserschlauch.

Holz lackiert

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

Holz gewachst oder geölt

Arbeitsplatten, Fronten und Seitenteile (furniert) aus Massivholz sind mit speziellem Öl oder Wachs vom Hersteller behandelt. Trotz dieser Behandlung ist der Schutz gegen Flecken (zum Beispiel farbintensives Obst oder Gemüse) nicht vollständig. Reinigen Sie die Arbeitsplatte mit einem milden Haushaltsreiniger und eventuell einer Handbürste und trocknen Sie die Arbeitsplatte sorgfältig ab. Danach müssen Sie die Arbeitsplatte wieder mit dem vom Hersteller empfohlenen Pflegemittel behandeln. Eine Arbeitsplatte aus Massivholz passt sich der Luftfeuchtigkeit im Raum an. Vermeiden Sie stehendes Wasser auf den Flächen, denn dadurch kann sich das Produkt verziehen und die Oberfläche wird rau.

Kunststoffoberflächen (Fronten, Korpus und Arbeitsplatte)

Es gibt unterschiedliche Kunststoffoberflächen. Beachten Sie deshalb bitte die Produktinformation der Hersteller. Sie werden in der Regel mit einem milden Haushaltsreiniger und einem weichen Tuch gereinigt und danach mit klarem Wasser feucht abgewaschen und gründlich trockengerieben. Für besonders hartnäckige Flecken kann der Haushaltsreiniger unverdünnt oder auch ein Glasreiniger verwendet werden. Prüfen Sie sicherheitshalber an einer unauffälligen Stelle, ob der Reiniger die Oberfläche angreift.

Vermeiden Sie Feuchtigkeit entlang aller Kanten und Fugen der Möbel.

„Samtmatte“ Oberflächen

Der Samteffekt der Küchenmöbel-Oberflächen wird durch eine besondere Struktur der Oberflächen erreicht. Dies macht die Oberflächen gegen stark färbende Flüssigkeiten wie zum Beispiel Johannisbeersaft, Tomatenketchup oder Rotwein aber auch Fette empfindlich. Hier gilt ganz besonders, dass umgehend gereinigt werden muss. Ist der Fleck erst einmal eingetrocknet, kann er meist nicht mehr vollständig entfernt werden. Mit aggressiveren Mitteln oder Scheuermitteln wird die Oberfläche aufpoliert und es entsteht ein sichtbarer Glanzfleck.
Es gibt unterschiedliche Materialien für „samtmatte“ Oberflächen. Beachten Sie deshalb die Produktinformationen der Hersteller.

3. PFLEGETIPPS

Hochglanzoberflächen

Es gibt unterschiedliche Materialien für Hochglanzoberflächen. Beachten Sie deshalb die Produktinformation der Hersteller. Reinigen Sie Hochglanzoberflächen ausschließlich mit einem weichen, sauberen und feuchten Leder oder einem weichen, sauberen Baumwolltuch. Kleinste Schmutzpartikel in den Tüchern verursachen Kratzer. In Ausnahmefällen, bei hartnäckigen Verschmutzungen, kann auch ein milder nichtscheuernder Haushaltsreiniger verwendet werden. Wischen Sie die Oberfläche danach feucht ab und reiben Sie sie vorsichtig trocken. Microfasertücher sind für die Reinigung von lackierten Hochglanzflächen nicht geeignet. Beachten Sie auch die individuellen Pflegehinweise des Herstellers.

Natursteinarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien. Ein gewisser Alterungsprozess und das Sichtbarwerden von Gebrauchsspuren sind normal. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach.

Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden.

Eine jährliche Auffrischung der Imprägnierung ist nach vorheriger Grundreinigung sinnvoll.

Quarz Composite

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach. Setzen Sie heiße Töpfe immer auf eine schützende Unterlage, um Fleckenbildung und Risse zu vermeiden.

Keramik

Die richtige Reinigung nach den Herstellerangaben ist für eine langfristige und dauerhafte Nutzung die optimale Voraussetzung. Beachten Sie unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung des Herstellers. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser und einem sauberen Tuch nach.

Mineralstoffarbeitsplatten

Verwendet werden unterschiedliche Materialien. Beachten Sie deshalb unbedingt die individuelle Produktinformation und Pflegeanleitung der Hersteller. Fett, Öl und andere handelsüblichen Flüssigkeiten sollten sofort entfernt werden, damit diese keine bleibenden Flecken hinterlassen.

Schichtstoffarbeitsplatten

Stellen oder legen Sie niemals feuchte Gegenstände (zum Beispiel Kaffeemaschine, Putztücher) auf die Arbeitsplattenfugen, damit es dort nicht zu Aufquellungen durch eindringende Feuchtigkeit kommt. Dasselbe gilt für Fugen zwischen Plattenfläche und Umleimern (zum Beispiel Dickkante).

Glasflächen

Klarglas kann mit mildem Reinigungsmittel mit Schwamm oder Lappen sowie haushaltsüblichen Glasreinigern gereinigt werden. Unsachgemäße Nutzung wie Scheuern, Kratzen und Schneiden auf Glas sollte vermieden werden. Verwenden Sie zur Vermeidung von Kratzern beim Schneiden eine Schneideunterlag. Bei der Reinigung von satinierten Glasoberflächen dürfen keine silikon- und säurehaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Bei satinierten Oberflächen hinterlassen fetthaltige und ölhaltige Substanzen Flecken mit leichter Schattenwirkung, die mit Glasreiniger jedoch zu entfernen sind.

Glaskeramikkochfelder

Verschmutzungen, die nicht festgebrannt sind, können mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigt werden. Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken werden mit einem Edelstahlreiniger oder einem speziellen Glaskeramikreiniger entfernt.

Festgebrannte Verschmutzungen werden am besten in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingenschaber entfernt. Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten müssen die Verschmutzungen sofort entfernt werden.

3. PFLEGETIPPS

Kunststoffspülen (Verbundwerkstoff)

Zur Reinigung von Kunststoffspülen können Sie handelsübliches Spülmittel oder nichtscheuernde Haushaltsreiniger verwenden. Hartnäckige Verschmutzungen werden mit Spülmaschinenreiniger behandelt. Kalkflecken entfernen Sie am besten mit Essig oder Entkalkungsmittel.
Achtung: Verwenden Sie diese Mittel nur bei Kunststoffspülen. Bei anderen Kunststoffteilen können Schäden entstehen.
Bitte beachten Sie die Herstellerangaben!

Edelstahl

Zur Pflege genügt ein handelsübliches Spülmittel. Nur für Edelstahl ohne Anti-Finger-Schutzbeschichtung: Hartnäckige Verschmutzungen und Wasserflecken können mit einem ausgewiesenen Edelstahlpflegemittel entfernt werden. Sowohl für polierte als auch für gebürstete Edelstahloberflächen bieten die Hersteller spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an.

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 gröberen Verschmutzungen können Sie ein Geschirrspülmittel, einen Glasreiniger oder Alupflegemittel verwenden. Verwenden Sie keine alkalischen oder scheuernden Reinigungsmittel!

Andere metallische Oberflächen (zum Beispiel Griffe, Beschläge, Inneneinteilungssysteme)

Die Oberflächen sollten, wenn nötig, nur mit einem nebelfeuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel.

Dunstabzugshauben

Neben der üblichen Reinigung des Gehäuses muss der Fettfilter, sofern er aus Metall ist, regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Fettfilter aus Faservlies müssen ersetzt werden. Bei Dunsthauben im Umluftbetrieb muss alle 3 bis 6 Monate der Aktivkohlefilter getauscht werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

Backöfen

Der Backofeninnenraum lässt sich am besten mit einem handelsüblichen Spülmittel reinigen, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger.
Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben und die Angaben des Reinigungsmittels!

Kühlschränke

Aus hygienischen Gründen sollten Sie alle sechs Monate Ihren Kühlschrank „generalreinigen“. Dazu schalten Sie den Kühlschrank aus, lassen ihn abtauen und entnehmen alle Fächer und Körbe. Entfernen Sie auch etwaige Rückstände im Tauwasserablauf am unteren Ende der Rückwand Ihres Kühlschranks. Zur Reinigung empfiehlt sich ein mildes Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch.

Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben!

4. 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 helfen wie beschrieben ein handelsüblicher milder Haushaltsreiniger und ein weiches Tuch oder Leder. In den Gebrauchsanleitungen der Möbel-, Geräte- und Zubehörhersteller finden Sie weitere spezielle Informationen zur individuellen Pflege Ihrer Küche.

Entscheidend ist, wie bei allen Verschmutzungen, die schnelle Beseitigung der Flecken, dann werden Sie sehr lange Freude an Ihrer neuen Einbauküche haben.

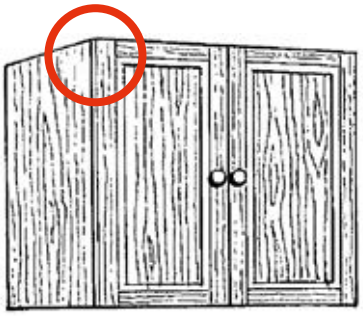
Bei dieser Gebrauchsinformation der AMK handelt es sich um Empfehlungen zur Reinigung und Pflege von Küchenmöbeln. Sie basieren auf Laborversuchen und Erfahrungen aus der Praxis und entsprechen dem aktuellen Stand. In Zweifelsfällen sollten Sie an einer unauffälligen Stelle prüfen, ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel die Oberfläche angreift. Wir erheben mit den Gebrauchsinformationen keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn es kommen immer wieder neue Materialien auf den Markt, die hier noch nicht berücksichtigt werden konnten. Bitte beachten Sie deshalb immer die Produktinformation sowie die Nutzungs- und Pflegehinweise der Hersteller Ihrer Kücheneinrichtung!

5. EIN KLEINES MATERIALKOMPENDIUM

Massivholz bzw. Holzwerkstoffe

Massivholz ist ein lebendiger Werkstoff, der besonders auf Luftfeuchtigkeit reagiert. Man sagt Holz „arbeitet“. Die Oberflächenbehandlung kann diese materialspezifischen Eigenschaften zwar verlangsamen, aber nicht vollständig verhindern. Sorgen Sie dafür, dass die Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche, am besten zwischen 40 Prozent und 60 Prozent (relative Luftfeuchtigkeit) liegt. Kurzzeitige Über- oder Unterschreitungen im Bereich von zwei bis drei Tagen haben keine negativen Auswirkungen. Übrigens fühlen Sie sich bei dieser relativen Luftfeuchtigkeit auch am wohlsten.

Quellen und Schwinden von Massivholz



▲ Überstand
durch Quellung

▼ Rücksprung
durch Schwindung

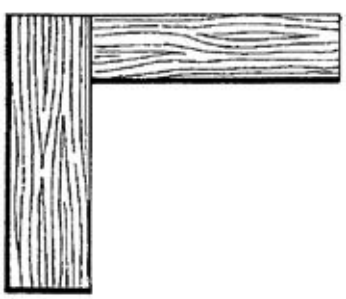


Abb.1:
normale Luftfeuchtigkeit

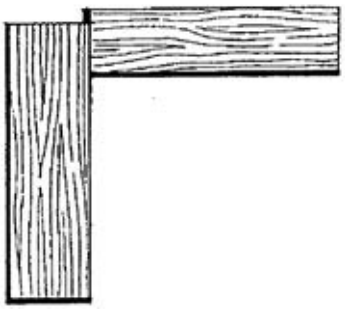


Abb. 2:
hohe Luftfeuchtigkeit

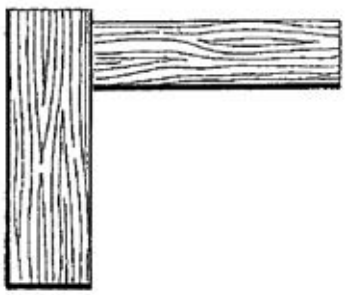


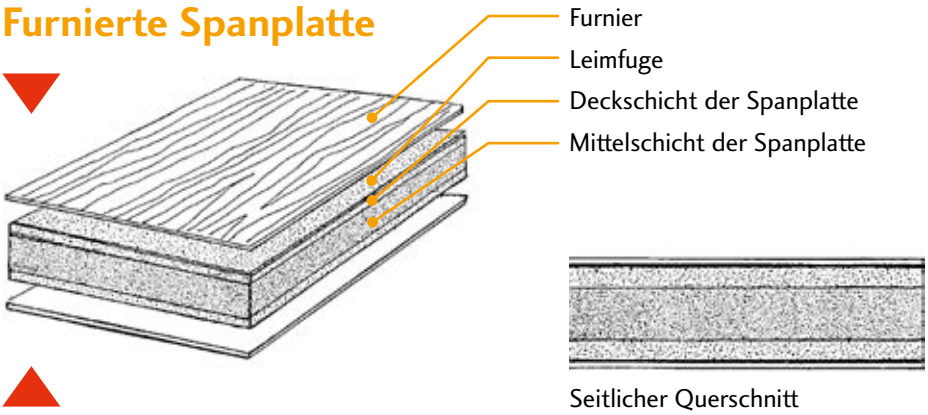
Abb. 3:
geringe Luftfeuchtigkeit

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 bis zu 8 mm. Durch Aufleimen auf Holzwerkstoffe erreicht man eine ähnliche Optik wie bei Massivholz und reduziert gleichzeitig die Empfindlichkeit gegenüber Schwankungen der Luftfeuchtigkeit.

Furnierte Spanplatte



Seitlicher Querschnitt

Holzwerkstoffe (zum Beispiel Spanplatte, HDF und MDF)

Holzwerkstoff ist der Sammelbegriff für Plattenmaterial, das aus Holzfaser, 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 HDF-Platte (HDF = hochdichte Faserplatte) und die MDF-Platte (MDF = mitteldichte Faserplatte) werden ähnlich wie eine Spanplatte hergestellt. Im Unterschied zu Spanplatten werden feine Holzfasern verwendet, was auch ein höheres Gewicht zur Folge hat. HDF- und MDF-Platten haben eine nahezu geschlossenporige Oberfläche und eignen sich besonders für Trägermaterial von 3-D-Folienfronten und farbig lackierten Fronten.

Kunststoffe

Kunststoffe werden hauptsächlich als Oberflächen von Fronten und Korpussen verwendet. Man unterscheidet zwischen duroplastischen und thermoplastischen Kunststoffen. Als duroplastischer Kunststoff wird Melaminharz verwendet. Melaminharz ist sehr vielseitig einsetzbar. Das Dekor kann gemustert oder unifarbig sein. Es ist besonders reinigungsfreundlich, da es in der Regel eine glatte und geschlossene Oberfläche hat. Speziell für Arbeitsplatten werden Schichtstoffe auf Melaminharzbasis eingesetzt, welche die besonderen Anforderungen an Arbeitsplatten erfüllen. Thermoplastischer Kunststoff wird als Oberfläche für Fronten eingesetzt. Der Vorteil liegt darin, dass auch Flächenprofile nahtlos gestaltet werden können.

5. EIN KLEINES MATERIALKOMPENDIUM

Metalle (Edelstahl und Aluminium)

Metalle in der Küche sind entweder technisch bedingt oder dienen der optischen Aufwertung. Zum Einsatz kommen sie unter anderem bei Elektrogeräten, Spülen, Arbeitsplatten, Nischenauskleidungen, Griffen und Sockeln. Verwendet werden hauptsächlich Edelstahl und Aluminium.

Lacke

Es werden umweltverträgliche Lacksysteme verwendet. Diese schützen die Möbeloberfläche. Sie werden als Klarlack oder Farblack von matt bis hochglänzend oder als Strukturlack verarbeitet. Metallische Trägerwerkstoffe (Beschlagteile) werden auch pulverbeschichtet, wobei trockenes Lackpulver auf dem Träger „eingebrannt“ wird.

Öle und Wachse

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

Glasarbeitsplatte

Der Einsatz von Glas dient der optischen Aufwertung und besticht durch eine leichte Reinigung und Hitzebeständigkeit.

Naturstein

Als Naturstein für Arbeitsplatten wird meistens ein Hartgestein (wie zum Beispiel Granit) verwendet. Jede Natursteinarbeitsplatte ist ein Einzelstück, so dass sich einzelne Platten in Farbe und Struktur unterscheiden. Bei verschiedenen Hartgesteinen ist es durch die mehr oder weniger vorkommenden Kapillaren, kleinste und feinste Risse bzw. Fugen erforderlich, eine werkseitige Imprägnierung einzubringen.

Durch eine Imprägnierung wird die Flüssigkeitsaufnahme verzögert, aber nicht verhindert. Die Dampfdiffusionsfähigkeit bleibt weitestgehend erhalten. Wenn ein Naturstein imprägniert ist, dann sollte die Imprägnierung im Laufe der Zeit aufgefrischt werden. Dies ist nicht nur von dem eingesetzten Naturstein selbst, sondern auch von dem Nutzungsgrad mit abhängig. Eine langsame Patinierung (Gebrauchsspuren) ist zu erwarten. Der Arbeitsplattenhersteller kann dazu gezielte Informationen geben.

Quarz Composite

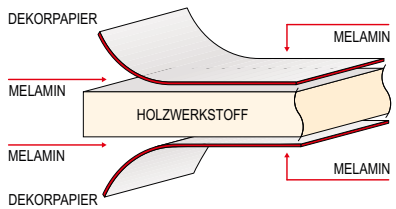
Quarz Composite für Arbeitsplatten ist ein High-Tech-Material. Quarz Composite setzt sich aus verschiedenen Materialien (ca. 93 Prozent Quarz, ca. 7 Prozent Bindemittel, Mineralmehl und weiteren Hilfsstoffen) zusammen. Es ist in sehr vielen Variationen erhältlich. Jede einzelne Platte wird als Einzelstück gegossen. Quarz-Composite-Arbeitsplatten sind in der Regel für den direkten Lebensmittelkontakt nach der VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011 produziert und zertifiziert. Eine typische Materialeigenschaft von Quarz-Composite-Werkstoffen ist das Vorhandensein von Punkten bzw. Pigmenten und Porenräumen. Auf Grund der guten Oberflächendichte braucht polierter Quarz Composite nur gereinigt und nicht gepflegt werden. Pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend.

Keramik

Keramik wird aus natürlichen, sorgfältig ausgewählten Rohstoffen (Tonerde, Feldspat, Quarzsand, Mineralien) hergestellt. Durch einen Prozess der thermischen Sinterung (über 1200° C) wird Keramik zu einem Produkt von sehr hoher physikalisch-mechanischer Ritz-Härte. Keramik hat einen Absorptionsgrad von nahezu Null und ist damit undurchlässig für Wasser und unempfindlich gegen Flüssigkeiten. Das Material setzt keine Schadstoffe frei und ist bestens geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Ein weiterer Vorteil für die Verwendung in der Küche ist, dass Keramik temperaturbeständig und einfach zu reinigen ist. Keramik benötigt keine Pflege. Pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend. Es ist beständig gegen fast alle haushaltsüblichen Chemikalien. Die Keramik ist dauerhaft farbbeständig und relativ abriebfest. Typisch ist das Vorhandensein von Punkten bzw. Pimenten.

6. WEISSE FRONT IST NICHT GLEICH WEISSE FRONT – DIE KLEINE MATERIALKUNDE

Küchen setzen sich aus einer Vielzahl von Bauteilen und Einzelteilen zusammen. Optisch gesehen hat die Küchenfront eine hohe Bedeutung, symbolisiert sie doch den Gesamteindruck der Küchenplanung. Aber was steckt hinter den zahlreichen Fachbegriffen, die im Verkaufsgespräch oder im Angebot vermittelt werden? Ihr Fachberater erklärt es Ihnen gern – hier finden Sie schon einmal die wichtigsten Vokabeln:

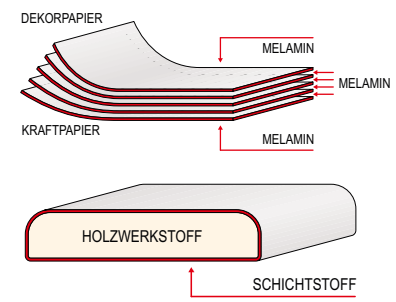


1. Melaminfronten (Direktbeschichtung)

VORTEILE: Melaminfronten erlauben eine besondere Vielfalt an Dekoren, in unifarben durchgefärbt oder in Holzdekoren bedruckt. Die entstehenden Werkstoffe sind relativ preisgünstig, pflegeleicht und extrem widerstandsfähig und daher das optimale Material für Küchenmöbel.

EINSATZBEREICH: Front- und Korpusmaterial.

PRODUKTIONSPROZESS: Bei sogenannten Melaminfronten werden harzgetränkte Dekorpapiere mit Druck und Temperatur oben und unten auf Holzwerkstoffplatten (Span- oder MDF-Platten) in einem einteiligen Produktionsprozess aufgebracht. Beim Heißverpressen schmilzt die Melaminharzschicht zwischen Papier und Platte und bildet eine irreversible Verbindung. Strukturgeber in der Presse beeinflussen die Oberfläche. Diese kann feine Strukturen enthalten und ermöglicht so auch haptisch sehr gute Holzreproduktionen.

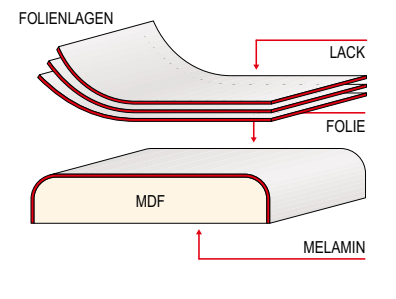


2. Schichtstoff-Fronten (Zweiteiliger Arbeitsgang)

VORTEILE: Schichtstoff-Fronten sind extrem widerstandsfähig und robust, ebenfalls pflegeleicht und postformierbar und damit in der Vertikalen (Front) und der Horizontalen (N-Kante der Arbeitsplatte) fugenlos. Die Oberfläche ist mehrschichtig und somit dicker als bei Melaminfronten. Dadurch ist der Werkstoff härter, porenlos und noch widerstandsfähiger als Melamin bzw. direktbeschichtetes Material. Zudem besteht die Möglichkeit der fugenlosen Verformung von Kanten, dem sogenannten Postforming. Hierbei wird durch Formpressen und Wärmestrahlung der Schichtstoff um die bereits gerundete oder profilierte Kante geformt.

EINSATZBEREICH: Front- und Arbeitsplattenmaterial.

PRODUKTIONSPROZESS: In einem zweiteiligen Produktionsprozess werden mehrere Lagen melaminharzgetränkter Dekor- und Kraftpapiere zu Schichtstoff verpresst und auf Holzwerkstoffplatten (Span- oder MDF-Platten) aufgebracht. Die Materialstärke des Schichtstoffs beträgt dabei bis zu einem Millimeter. Auch hier werden über Strukturgeber im Pressblech Oberflächeneffekte (von glänzend bis strukturiert) erzielt.



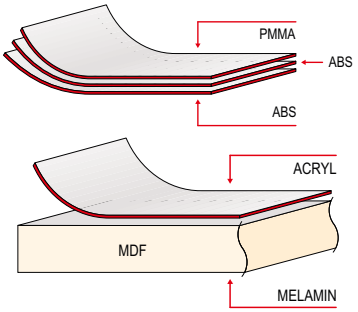
3. Folienfronten (glatt oder profiliert, zum Beispiel Lacklaminat)

VORTEILE: Folienfronten sind widerstandsfähig gegen Einflüsse in der Küche. Sie sind konkurrenzlos im Preis-Leistungs-Verhältnis und bilden damit eine attraktive optische Alternative zu Holz- und Lackfronten.

EINSATZBEREICH: Frontmaterial.

PRODUKTIONSPROZESS: Hier werden mehrere Lagen polymerer Werkstoffe heiß verpresst und danach lackiert, sowie geprägt. Eine Holzwerkstoffplatte – in der Regel MDF – wird vollflächig und an den Kanten mit dieser so entstandenen polymeren Folie ohne Rückstellungskräfte (keine „Orangenhaut“) ummantelt.

Die Frontrückseite ist in der Regel in Kunststoff ausgeführt.

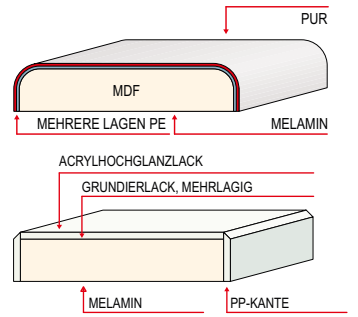


4. Acrylfronten

VORTEILE: Acrylfronten bieten einen sehr hohen Glanzgrad sowie eine hohe Glanztiefe, die an Echtglas erinnert, jedoch leichter und preiswerter und mit normalen Holzwerkzeugen nachzuarbeiten ist. Mit Acrylfronten können auch sehr gut metallische Effekte erzeugt werden. Pflegeleichtigkeit zeichnet sich durch die Möglichkeit aus, leichte Kratzer einfach mit einer Politur wieder aufarbeitet zu können.

EINSATZBEREICH: Frontmaterial.

PRODUKTIONSPROZESS: Mehrere Lagen polymerer Kunststoffe ergeben ein Material mit einer Stärke von bis zu einem Millimeter. Die Deckschicht ist aus Acryl, PMMA oder Plexiglas. Das Material wird vollflächig auf einer melaminbeschichteten MDF-Platte verklebt.

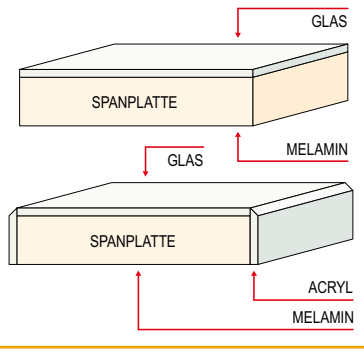


5. Lackfronten

VORTEILE: Lackoberflächen können in großer Farbvielfalt in matt oder glänzend hergestellt werden. Sie sind Materialästhetik pur, strapazierfähig sowie leicht zu reinigen.

EINSATZBEREICH: Front- und Umfeldmaterialien.

PRODUKTIONSPROZESS: Bei Lackfronten wird MDF als Trägermaterial mit einer Melaminrückseite zunächst zugeschnitten und profiliert. Mehrere Lagen Grundier- oder Polyester-Lacke werden als Füller aufgetragen, zwischengeschliffen und gehärtet.

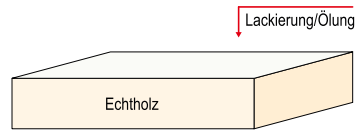


6. Glasfronten

VORTEILE: Glasfronten sind optisch ein wahrer Hingucker, bieten einen edlen Glanzgrad und sind sehr wiederstandfähig. Die Glasplatte kann zudem vorher rückseitig lackiert oder digital bedruckt und mit einem Sperrgrund versehen werden.

EINSATZBEREICH: Front-, Nischen- und Arbeitsplattenmaterial.

PRODUKTIONSPROZESS: Trägermaterial ist eine Holzwerkstoffplatte, auf die meistens eine Sicherheitsglasplatte aus ESG-Glas (Sicherheitsglas) geklebt wird. Oftmals wird für einen seitlichen Kantenschutz eine umlaufende Kante aus Acryl (PMMA oder auch Plexiglas) aufgebracht. Die Produktion und Verarbeitung ist recht kostenintensiv.



7. Echtholzfronten

VORTEILE: Natur pur, das sind Echtholzfronten. Holz ist ein natürlich gewachsener Rohstoff, der durch eine widerstandsfähige Lackierung oder Ölung seine natürliche Schönheit und Individualität behält. Jede Front ist ein Unikat und nie absolut vergleichbar.

EINSATZBEREICH: Front- und Umfeldmaterialien.

PRODUKTIONSPROZESS: Rahmenteile bestehen zumeist aus verleimtem Massivholz (Leimholz). Die Füllung und die Schubkastenvorderstücke werden überfurniert. Damit Rahmen und Füllung weitgehend vergleichbar aussehen, können die Rahmen vorn und hinten überfurniert werden. Das Grundmaterial ist recht teuer und bewegt sich deshalb im oberen Preisgefüge der jeweiligen Modellgruppen.

7. DIE ARBEITSPLATTE – BASIS VIELER KÜCHENARBEITEN

Die Arbeitsplatte dominiert und prägt durch die raumgestaltende Designfunktion und durch ihre Größe den Gesamteindruck der Küche. Sie ist im wahrsten Sinne des Wortes nicht nur die Grundfläche für die vorwiegende Speisenzubereitung, sondern auch für beinahe alle Arbeiten, die in der Küche stattfinden. Sämtliche Werkstoffe, die als Arbeitsplattenmaterial zum Einsatz kommen, müssen also die Anforderungen für hygienische Oberflächen bei direktem Lebensmittelkontakt erfüllen und gleichzeitig hoch belastbar und strapazierfähig sein. Die Bandbreite ist groß und reicht von Naturstein über Quarz Composite, Keramik, Edelstahl, Glas, Mineralwerkstoff, Schichtstoff bis hin zum Massivholz.

Mineralwerkstoff

Mineralwerkstoffe haben eine sehr angenehme Haptik und sehen nicht nur gut aus – sie sind vor allem sehr vielseitig. Das Material besteht aus einer Acrylmasse, Mineralien und Farbpigmenten und lässt sich nach Wunschformen sowie fugenlos verarbeiten. Zur Auswahl stehen viele Farbstellungen.

Keramik

Keramik ist der älteste künstliche Werkstoff der Menschheit. Die gebrannten natürlichen Rohstoffe sind so dicht, dass sie den höchsten Hygieneanforderungen auch im täglichen Dauereinsatz erfüllen. Der Farbgestaltung sind kaum Grenzen gesetzt. Die besondere Haptik der Oberfläche macht dieses Material interessant.

Schichtstoff/Holzwerkstoff

Bei dem Schichtstoff bildet eine Holzwerkstoffplatte das Trägermaterial. Durch das spezielle Dekorpapier entstehen Unitöne, als auch Holzimitate und Fantasiedekore mit einer eigenen Haptik. Spezielle Oberflächenprägungen wie das trendige „Sägerau“ können sehr gelungen den Look der Möbelfronten weiterführen.

Massivholz

Massivholz ist eines der feinsten und wertvollsten Materialien der Natur. Das Material wärmt optisch und erzeugt eine wohnliche Atmosphäre. Durch gute und zertifizierte Holzqualität wird eine besonders hohe Wertigkeit und auch ein natürliches Arbeitsplattenunikat erzeugt.

Naturstein

Naturstein ist ein einzigartiger natürlich gewachsener Werkstoff. Durch seine herausragenden Eigenschaften wie den sehr hohen Härtegraden, der starken Wärmebelastbarkeit oder der Möglichkeit der unterschiedlichen natürlichen Farbgestaltung ist dieses Material auch für die hohen Beanspruchungen in der Küche sehr gut geeignet. Geologisch betrachtet gibt es neben Granit auch Basalt, Quarzit, Anorthosit, Diorit, Syenit, Gabro, Schiefer und noch viele mehr.

Quarz Composite

Quarz Composite ist ein sehr belastbares Material, das aus natürlichen Rohstoffen (i. d. R. bis zu 93 Prozent Quarz) und teilweise aus Bio-Harzen besteht. Die extreme Farbvielfalt ermöglicht es, fast jeden Farb-Design-Wunsch erfüllen zu können. Die polierten und hygienischen Oberflächen sind für den alltäglichen und direkten Lebensmittelkontakt geprüft und hervorragend geeignet. (Fragen Sie dazu ein Prüfzeugnis an!)

Glas

Glas wirkt sehr edel und elegant. Mittlerweile ist die Technologie weit fortgeschritten, sodass Drucktechniken oder Lackierungen auf der Glasrückseite Bilder und farbige Effekte ermöglichen.

Edelstahl

Edelstahl-Arbeitsplatten bieten mittlerweile einen professionellen Look bei langer Lebensdauer. Spezielle Beschichtungen sorgen dafür, dass das Material kratzresistent ist und lange seine schöne Optik bewahrt.

NOTIZEN

AMK Die Moderne Küche Service GmbH

JETZT NEU UNTER:

www.amk-ratgeber-kueche.de

Die neue Webadresse,
wenn es um Küchen geht.

AMK Service GmbH

TAG..DER KÜCHE

Jedes Jahr
am letzten
Samstag
im September

Weitere Infos unter:
www.tag-der-kueche.de

Impressum

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4 ■ 68163 Mannheim ■ Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101

E-Mail: info@amk.de ■ www.amk.de

Gestaltung und 3D-Visualisierung: Lemm Werbeagentur GmbH ■ www.lemm.de

Es gibt noch weitere in der Küche verwendete Materialien, die hier nicht behandelt wurden.
Bitte beachten Sie deshalb immer die „Produkt- und Pflegeinformation“ des jeweiligen Herstellers, damit Ihre Küche bei der Benutzung und Pflege keinen Schaden nimmt!

Version 08/10-2017