

EGGER Oberflächen

Allgemeine Reinigungsempfehlungen

EGGER Oberflächen bedürfen aufgrund ihrer widerstandsfähigen, hygienischen und dichten Oberfläche keiner besonderen Pflege und sind in der Regel leicht zu reinigen. Das gilt auch für unsere supermatten, lackbasierten PerfectSense Oberflächen, die durch ihre Anti-Fingerprint Eigenschaft weniger anfällig für Fingerabdrücke sind. Zum Erhalt dieser Eigenschaft und der matten Optik ist aber auch hier eine regelmäßige Reinigung wichtig.

Richtig reinigen

- Die Oberflächen regelmäßig reinigen
- Fettrückstände und Flüssigkeiten sofort beseitigen
- Saubere, weiche Papier- oder Baumwolltücher bzw. das EGGER Mikrofaser Tuch vom PerfectSense Cleaner verwenden
- Herkömmliche Glasreiniger, warmes Wasser mit neutralem Spülmittel ohne rückfettende Bestandteile oder den EGGER PerfectSense Cleaner nutzen
- Ggf. das Reinigungsmittel an einer nicht oder wenig sichtbaren Stelle der Oberfläche testen
- Immer parallel zur Oberflächenstruktur reinigen
- Bei der Reinigung von Kanten das Reinigungsmittel ohne Einwirkzeit zügig wieder aufwischen
- Abhängig vom Ergebnis die Reinigung wiederholen
- Mit klarem, warmen Wasser nachwischen

Schlieren entstehen in der Regel durch das Reinigen mit organischen Lösemitteln, den Gebrauch von kaltem Wasser, mehrfach gebrauchten Tüchern oder Fensterledern. Für ein streifenfreies Ergebnis immer mit warmem Wasser nachwischen und die Oberfläche anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

BITTE BEACHTEN

- Generell keine Poliermittel, Wachse, Möbelputzmittel, rückfettende Reiniger, Kunststoffreiniger und Bleichmittel einsetzen
- Zur Reinigung keine schleifenden und scheuernden Mittel wie Scheuerpulver oder Stahlwolle verwenden
- Keine Reinigungsmittel einsetzen, die starke Säuren oder stark saure Salze enthalten (z. B. Entkalker, Abflussreiniger, Salzsäure, Silberputzmittel oder Backrohrreiniger)
- Keine Dampfreiniger verwenden

Für langanhaltend schöne Oberflächen



Die Oberflächen nicht als Schnittfläche benutzen, da Messerschnitte auch auf den widerstandsfähigen Oberflächen Schnittspuren hinterlassen. **Verwenden Sie immer ein Schneidbrett.**



Kein heißes Kochgeschirr wie z.B. Töpfe, Pfannen etc. direkt vom Kochfeld oder Backofen auf den Oberflächen abstellen, da je nach Wärmeeinwirkung eine Glanzgradveränderung oder Oberflächenbeschädigung auftreten kann. **Verwenden Sie stets einen Hitzeschutz.**



Verschüttete Flüssigkeiten immer direkt aufwischen, da eine längere Einwirkzeit von bestimmten Substanzen Glanzgradveränderungen auf den Oberflächen hervorrufen kann.

Vorläufigkeitsvermerk: Diese Informationen wurde nach bestem Wissen mit und besonderer Sorgfalt erstellt. Die Angaben beruhen auf Praxiserfahrungen sowie eigenen Versuchen und entsprechen unserem heutigen Kenntnisstand. Für Druckfehler, Normfehler und Irrtümer kann keine Gewähr übernommen werden.

PerfectSense Cleaner

Ausführliche Reinigungsempfehlungen und weitere Informationen zur Verwendung des EGGER PerfectSense Cleaners finden Sie jederzeit online unter



[to.egger.link/
perfectsense-cleaner](https://to.egger.link/perfectsense-cleaner)

