

# Pflegeanleitung für Corian

**Corian ist trotz gegenteiligen Behauptungen nicht selbstreinigend. Sein ursprüngliches Aussehen lässt sich jedoch durch einfache und sachgerechte Pflege bewahren.**

## Tägliche Reinigung

Obwohl Corian keine Flüssigkeiten eindringen lässt, sollten vergossene Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden. Verwenden Sie hierzu einfach ein feuchtes Tuch und eine milde Scheuermilch (z.B. Viss, Vif). Reinigen Sie die Oberfläche stets in kreisenden Bewegungen.

## Reinigung der Spüle (1 oder 2x wöchentlich)

Entfernen Sie sämtliche Fett- und Ölrückstände mit einem Reinigungsmittel. Sprühen Sie die Spüle mit einer Mischung aus flüssigem Bleichmittel (z.B. Danklorix) und Wasser im Verhältnis 3:1 ein und lassen Sie diese einige Stunden oder über Nacht, jedoch nicht länger als 16 Stunden, einwirken. Spülen Sie danach die Spüle mit Wasser oder wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch sauber.

## Beseitigung von hartnäckigen Flecken / leichten Kratzern

Versuchen Sie immer zuerst die einfachen Reinigungsmethoden, bevor Sie die Flecken mit einem Kunststoffscheuerschwamm und Reinigungsmittel oder einem ammoniakhaltigen Reiniger für Massivoberflächen behandeln.

Verwenden Sie bei wirklich hartnäckigen Flecken oder bei leichten Kratzern einen Kunststoffscheuerschwamm und reiben Sie mit etwas Bleichmittel über den Fleck bzw. die Kratzer. Spülen Sie danach die Flächen mehrmals mit warmem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Um den Glanz anschließend wieder herzustellen, reiben Sie mit einem feuchten Tuch und einer milden Scheuermilch in kreisenden Bewegungen über die gesamte Oberfläche.

Wenn sich Kalkablagerungen um den Abfluss oder Armaturen gebildet haben, reiben Sie mit einem Kunststoffscheuerschwamm und einem normalen Haushaltmittel zur Entfernung von Kalkablagerungen darüber und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers (Keine säurehaltigen Mittel!). Spülen Sie danach die Flächen mehrmals mit warmem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Stellen Sie den Glanz wie oben beschreiben wieder her.



## Worauf zu achten ist...

### Hitze

Verwenden Sie immer eine Hitzeschutz-Unterlage oder einen Untersetzer (mit Gummifüssen), um die Oberfläche vor heissem Kochgeschirr zu schützen oder lassen Sie diese auf dem Herd abkühlen. Stellen Sie niemals heisse Pfanne direkt auf eine Arbeitsfläche oder in eine Spüle aus Corian. Durch eine solche Hitzeeinwirkung kann die Oberfläche beschädigt werden.

Giessen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in das Spülbecken ohne gleichzeitig kaltes Wasser laufen zu lassen.

Verwenden Sie stets die richtige Pfannen-/Topfgrösse für die Kochplatte und stellen Sie die Pfanne/den Topf immer in die Mitte der Kochplatte. Überstehendes Kochgeschirr kann die anliegenden Oberflächen versengen.

### Kratzer

Wie alle Materialien weist auch Corian bei normaler täglicher Beanspruchung nach einiger Zeit leichte Abnutzungserscheinungen auf. Schneiden oder zerkleinern Sie niemals auf der Corian Oberfläche – dadurch würde die Arbeitsfläche zerkratzt werden. Verwenden Sie immer ein Schneidbrett

Bei dunklen, stark pigmentierten Farben sind Kratzer, Staub und normale Abnutzungserscheinungen eher sichtbar als bei helleren, strukturierten Farben.

### Chemikalien

Versehentlich verschüttete, starke Chemikalien (z.B. Abbeizmittel, Pinselreiniger, Metallreiniger, Ofenreiniger, methylchloridhaltige Reiniger, säurehaltige Abflussreiniger, Nagellack auf Acetonbasis usw.) sollten sofort mit viel Seifenwasser abgespült werden, um eine Beschädigung der Arbeitsfläche zu vermeiden.

Entfernen Sie Nagellack mit einem acetonefreien Nagellackentferner und spülen Sie mit reichlich Wasser nach. Ein unbemerkter Kontakt mit Chemikalien kann zu einer Beschädigung der Oberfläche führen.