



» ARBEITSPLETTEN AUS GLAS

ALLGEMEIN

Eine Küche ist zum Arbeiten da: Hier wird gekocht und gebacken, und deshalb sind die Arbeitsplatten der höchsten Beanspruchung ausgesetzt. Thermisch gehärtetes Glas ist zwar robust, aber nicht unzerbrechlich.

Für höchste Ansprüche und Sicherheit sind all unsere Glasplatten mit einer 45°-Kantenschräge oder einer Rundung versehen. Vermeiden Sie trotzdem harte Schläge und Stösse auf die Flächen und gegen die Kanten des Glases. Bei Überbelastung, z.B. durch Kanten- resp. Oberflächenbeschädigungen kann das Spannungsgleichgewicht in der Scheibe zerstört werden, und dies kann in der Folge zu einem spontanen Glasbruch führen. Ein solcher Glasbruch kann sofort, oder aber auch erst nach einiger Zeit nach der Überlastung, erfolgen.

Auch die Kratzfestigkeit ist nicht unbegrenzt. Vor allem bei glänzenden Oberflächen sind eventuelle Kratzer besonders gut sichtbar. Um dies zu vermeiden, ist deshalb eine gewisse Vorsicht im täglichen Gebrauch empfehlenswert.

Gehärtetes Glas hat eine gute Wärmebeständigkeit. Wie alle Materialien kann es dennoch unter gewissen Umständen auf Wärmeschocks reagieren. Besondere Vorsicht ist beim Verschieben von heissen Pfannen bei flächenbündig eingebauten Glaskeramikkochfeldern geboten. Um das Bruchrisiko zu vermeiden, wird der Einsatz von Pfannenunterlagen empfohlen.

REINIGUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

Die Reinigung von Glas kann mit einem handelsüblichen Crème-Reiniger (z.B. Cif), Zitronenstein (z.B. Jemako Zitronenbalsam) oder Gallstein und mit einem Mikrofasertuch erfolgen. Beim Einsatz von Reinigungsschwämmen darf nur der für Glas geeignete Typ (mit blauem oder weissem – niemals grünem – Vlies) eingesetzt werden. In keinem Fall dürfen scheuernde Mittel verwendet werden.

Gegen hartnäckige Fett- oder Kalkflecken eignet sich ein Flecken-Radierer (Scotch Brite 3M-weisser Schwamm, Meister Proper Magischer Schmutzradierer weisser Schwamm).

1. Die Glasoberfläche mit einem sauberen Lappen anfeuchten.
2. Crème-Reiniger oder Zitronenstein mit Reinigungsschwamm kreisförmig auf die Glasoberfläche aufbringen.
3. Währen mind. 2 Minuten einwirken lassen.
4. Gründlich mit Wasser abspülen, damit alle Putzmittel-Rückstände entfernt werden.
5. Anschliessend die Glasoberfläche mit einem Trockentuch nachreiben.

Insbesondere Kalkflecken können mit Kalkentferner (Durgol) oder Putzessig entfernt werden; diese Mittel 2-3 Minuten einwirken lassen und abwaschen. Anschliessend wie oben reinigen. Um Kalkrückstände zu vermeiden, ist die Arbeitsfläche nach der Reinigung zu trocknen.

Im feuchten Zustand können auf der Oberfläche von satiniertem Glas gelegentlich vorübergehende, optische Effekte erscheinen, die nach dem Abtrocknen nicht mehr sichtbar sind.

ZU VERMEIDEN

- Reinigungsschwamm mit grünem Vlies. Zu abrasiv! Dadurch kann man die Glasoberfläche beschädigen.
- Spülmittel (z.B. Handy, Palmolive). Hinterlässt Rückstände.
- Glasreiniger (z.B. Ajax). Besitzt eine zu schwache Wirkung gegen Fett- und Kalkrückstände.