

## Presseservice

### Vom Fleck weg begeistert

**Hamburg, Juni 2010** – Etwas Leckereres kochen und danach entspannt zusammensitzen und das Essen genießen – für viele die optimale Vorstellung eines gemütlichen Abends. Doch auf das Putzen der Küche haben die Wenigsten Lust und verschieben es daher gern auf später. Ein Fehler, der sich rächt, denn eingetrocknete Flecken zum Beispiel auf Kochfeld und Arbeitsplatte sind wesentlich schwieriger zu entfernen. So weit muss es nicht kommen. Küche&Co gibt Tipps für die optimale Pflege und Reinigung von Arbeitsflächen und Küchenfronten aus unterschiedlichem Material sowie Elektrogeräten. Mit ihnen strahlt die Küche schnell wieder in neuem Glanz.

### Problemzone Küche

Wer kennt sie nicht? Fettspritzer auf dem Kochfeld, eingebrannte Lebensmittelreste, schmierige Fingerabdrücke auf Türen und Hochglanzfronten und hartnäckige Wasserflecken. „Beim Küchenkauf erkundigen sich die Kunden direkt, wie pflegeintensiv die einzelnen Materialien sind. Nicht alle Putzmittel können für jede Oberfläche verwendet werden. Daher muss man bei der Reinigung unbedingt auf die Materialhinweise des Herstellers achten“, erklärt Ole Jahn, Küchenfachverkäufer von Küche&Co. Der Experte schwört auf das vielseitig einsetzbare Reinigungsmittel Neutralfutur von Hakawerk – eine effiziente und auch hautfreundliche sowie umweltschonende Lösung. Denn schon eine geringe Dosis reicht mit dem richtigen Putzmittel aus. „Um Wand- und Bodenfliesen abzuwischen, genügen nur drei Gramm Neutralfutur auf fünf Liter Wasser. Nach dem Trocknen kommt der Glanz von selbst. Ergiebiger geht’s nicht“, ist Simone Richter von Hakawerk überzeugt.

Durch Wasserflecke unansehnlich gewordene Spülen können auch die eifrigsten Putzteufel in den Wahnsinn treiben. Denn mit dem falschen Produkt bleibt auch stundenlanges Schrubben ohne Erfolg. Doch saure Reinigungsmittel mit beispielsweise Zitronensäure, auf einem nassen Schwamm verteilt, bringen widerspenstige Spülen wieder zum Glänzen. Bei hartnäckigen Fettverschmutzungen zum Beispiel in Backöfen oder auf Dunstabzugshauben führen Kraftreiniger zum Ziel – aufsprühen und sofort mit einem Tuch abreiben. Festgebrannte Reste auf dem Kochfeld bitte direkt im noch heißen Zustand mit einem Glasschaber entfernen, sonst hat man schnell das Nachsehen.

### **Sauberkeit an allen Fronten**

Nach wie vor gehören Hochglanz- und Lackfronten bei Küchenmöbeln zu den Top-Favoriten. Ihr Vorteil: Sie lassen sich gut reinigen und im Gegensatz zu anderen Oberflächen ist keine große Krafteinwirkung nötig, um Schmutz zu entfernen. Um das Material zu schonen, gehören saubere Baumwolltücher in jeden Putzeimer. Außerdem betont Frank Diestel, Leiter Qualitätsmanagement beim Küchenhersteller Nobilia: „Für alle Oberflächen, egal ob Hochglanzfront oder supermatte Kunststofffront, sind scharfe chemische Substanzen tabu.“ Ebenfalls zu den Feinden jeder Küchenzeile gehören stehendes Wasser und andere Flüssigkeiten auf den Arbeitsflächen. Sie können dauerhafte Schäden verursachen. Deshalb ist das gründliche Trocknen der Flächen ein absolutes Muss.

Und der Dank, wenn man die Küche direkt nach dem Kochen sorgfältig säubert: Danach lässt sich der gemütliche Teil des Abends ohne schlechtes Gewissen unbeschwert genießen.

### **Über Küche&Co**

Küche&Co GmbH wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Küche&Co GmbH ist mit seinen Küchenstudios bundesweit vertreten und ist Deutschlands größtes Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel. Küchenstudios, Shop-in-Shop-Systeme, bundesweite Beratung, Küchenkataloge, Internet-Auftritt mit Online-Beratung und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „made in Germany“, die im mittleren Preissegment angesiedelt sind. Die einzelnen Modelle sind den Sortimentswelten Classic, Landhaus und Design zugeordnet. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab. Seit Juni 2009 betreibt die Küche&Co GmbH den neuen Online-Shop „Design Your Kitchen 360“ für Küchen, Geräte und ausgefallenes Zubehör unter der Internet-Adresse [www.dyk360.com](http://www.dyk360.com).

Weitere Informationen: [www.kueche-co.de](http://www.kueche-co.de)

### **Pressekontakt**

#### **CORELATIONS**

Agentur für Public Relations

Gabi Westerteiger, Tel.: (040)-6461 5372

Kathrin-Luise Fiesel, Tel.: (040)-6461 5305

Wandsbeker Straße 3-7

22172 Hamburg

Fax: (040) 6461-5492

Mail: [gabi.westerteiger@corelations.de](mailto:gabi.westerteiger@corelations.de)

Mail: [kathrin-luise.fiesel@corelations.de](mailto:kathrin-luise.fiesel@corelations.de)

## Fotoauswahl Küche&Co

Die nachfolgenden Bilder in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter [www.kueche-co.de/bilder](http://www.kueche-co.de/bilder). Bitte beachten Sie, dass der Abdruck nur in Zusammenhang mit beigefügtem Presstext und der Erwähnung von Küche&Co gestattet ist.



**Bild 1:**

*Um Küchenfronten optimal zu pflegen, sollten Materialhinweise des Herstellers unbedingt beachtet werden.*



**Bild 2:**

*Mit dem richtigen Reinigungsmittel glänzt die Spüle wie neu.*



**Bild 3:**

*Wenn die Küche strahlt, schmeckt der Kaffee gleich doppelt gut.*



**Bild 4:**

*Auf die Dosis kommt es an: Neutralfutur speziell für die Küche.*