

Vollkernplatten

Allgemeine Informationen

Kurzfristig sind Vollkernplatten bis ca. 180° C hitzebeständig. Pfannen sowie hitzebeständiges Keramik- und Glasgeschirr erreichen Temperaturen bis über 180°C. Es können irreparable Schäden entstehen, wie z.B. Blasen oder Brandflecken. Wir empfehlen dringend immer eine Unterlage zu verwenden. Vollkernplatten sind als Unterlagen zum Rüsten nicht geeignet. Gemüse, Zwiebeln, Brot usw. sollten auf einem Schneidebrett und nicht auf der ungeschützten Arbeitsfläche geschnitten werden.

Reinigung und Pflege

Allgemein ist zu empfehlen, Verschmutzungen immer sofort zu entfernen und nicht eintrocknen zu lassen. Die Reinigung erfolgt mit einem einfachen, feuchten Tuch. Bei groben Verschmutzungen kann ein mildes, flüssiges Reinigungsmittel für Küchenfronten verwendet werden. Reinigungsmittel mit schleifenden oder scheuernden Bestandteilen können zu Kratzern führen. Auf Säure, Politur und Wachs ist zu verzichten.