

# Alles zu Ihrer Küche



SABAG-Garantie  
und -Service



Reinigung und Pflege



Erweiterung und  
Optimierung



küche  
cuisine  
cucina  
cuschina

Mit einer Küche von SABAG ist Ihr Zuhause um ein dauerhaftes Qualitätsprodukt reicher. Unsere Küchen beweisen Tag für Tag, was Planung, Handwerk und Erfahrung von über 150 Fachleuten zu leisten vermögen.



#### NATÜRLICH UND NACHHALTIG

Wir bauen Küchen, die den Anspruch haben, in Form und Funktion vorbildlich zu sein – ein Qualitätsanspruch, der keine Kompromisse zulässt. Bei der Wahl der Materialien und Komponenten achten wir auf die höchstmögliche Beständigkeit und Funktionalität. Zudem legen wir grossen Wert auf eine umweltverträgliche und nachhaltige Produktion: Wir verarbeiten ausschliesslich europäische Hölzer, die unter Einhaltung der ökologischen und sozialen Kriterien des FSC-Labels produziert wurden.



#### MADE IN EUROPE – VERARBEITET IN DER SCHWEIZ

Wir legen Wert auf Transparenz und Qualität: Die Komponenten unserer Küchen stammen ausnahmslos aus europäischer Produktion. Mit unseren Partnerfirmen verbinden uns eine langjährige Beziehung und die gemeinsame Hingabe für einen kompromisslos hohen Produktstandard. Massaufnahme, Planung, Endfertigung und Montage Ihrer Küche erfolgt schweizweit durch unsere eigenen Fachleute, die Ihnen auch nach dem Einbau mit Rat und Tat zur Seite stehen.

## SABAG-Garantie und -Service

### Die SABAG-Garantie



Die SABAG-Garantie erstreckt sich während 5 Jahren auf jeden Material-, Fabrikations- und Montagefehler an Küchenmöbeln. In dieser Zeit reparieren wir eventuelle Schäden kostenlos. Schäden, die durch normalen Verschleiss oder durch unsachgemässe Behandlung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen. Bei Elektrogeräten (z. B. Geschirrspülern, Kühlschränken, Backöfen etc.) sowie Armaturen gelten die Garantiebedingungen des jeweiligen Herstellers.

### SABAG-Unterhaltsservice



Unser Montageteam steht Ihnen auch für einen Unterhaltsservice an Ihrer Küche zur Verfügung. Es besucht Sie vor Ort, überprüft, wartet und justiert sämtliche Komponenten Ihrer SABAG-Küche und nimmt eventuell notwendige Reparaturen vor. Die jeweiligen Garantiebestimmungen entscheiden darüber, ob und in welcher Höhe allfällige Serviceleistungen verrechnet werden.

### Ersatzteile und Ergänzungen



Wir sind stolz auf unsere Küchen und möchten sichergehen, dass die Bedürfnisse unserer Kunden auch längerfristig erfüllt werden. Wenn Sie Ihre Küche mit zusätzlichen Features (z. B. Tablaren, Relingen, Schubladeneinsätzen, Flaschentrenngittern etc.) ausstatten oder ergonomische Verbesserungen vornehmen möchten – die SABAG steht Ihnen in jedem Fall mit Rat, Tat und viel Erfahrung zur Seite und bietet unkomplizierte Lösungen an.

Auch wenn Sie neue oder zusätzliche Geräte wünschen, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Bei uns bekommen Sie alle Gerätetypen aller Marken zu Topkonditionen. Wir kümmern uns um die passgenaue Installation in bestehenden Küchen und den Anschluss vor Ort – inklusive Entsorgung Ihrer alten Geräte.

## Nützliche Tipps zur Pflege Ihrer Küche

Unsere Küchen sind nachhaltige, dauerhafte Qualitätsprodukte. Damit Ihnen Ihre Küche möglichst lange Freude macht, haben wir für Sie einige Pflegetipps zusammengestellt.

In Zusammenarbeit mit:



Je schneller, desto leichter: Grundsätzlich sollten Verschmutzungen oder verschüttete Substanzen wie Tee, Kaffee, Wein etc. möglichst sofort beseitigt werden. Eine längere Einwirkzeit erhöht den Reinigungsaufwand unnötig und greift im schlimmsten Fall die Oberfläche an. Benutzen Sie für die Reinigung scheuerfreie Reinigungsmittel – so wird die Küche sauber, ohne Schaden zu nehmen.

✓ = empfohlen  
 ✗ = ungeeignet (Risiko für Schäden)

## Fronten

### Kunstharz

Kunstharzfronten sind leicht zu reinigen, auch wenn Sie strukturierte Oberflächen aufweisen. Trocknen Sie die Fronten nach der Reinigung mit Haushaltspapier oder einem weichen Tuch nach. Je nach Verschmutzungsgrad empfiehlt es sich, das Reinigungsmittel entsprechend einwirken zu lassen. Entfernen Sie Rückstände des Reinigungsmittels mit Wasser, um eine Streifenentwicklung zu verhindern. Wischen Sie mit einem sauberen, saugfähigen Tuch oder einem Papiertuch die Oberfläche trocken. Mit einer Nylonbürste geht die Reinigung noch leichter von der Hand.

- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel
- ✗ Scheuernde Reinigungsmittel
- ✗ Kratzende Schwämme und Lappen

### Lack

Lackoberflächen müssen besonders sorgfältig gereinigt werden. Prüfen Sie Ihren Reiniger zur Sicherheit vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle (z. B. Innenseite). Achten Sie darauf, dass die verwendeten Putzlappen sauber sind – kleinste Rückstände mineralischer oder metallischer Teilchen können zu irreparablen Kratzern führen.

- ✓ Baumwolllappen
- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel
- ✗ Scheuernde Mittel/Schwämme
- ✗ Ammoniakhaltige Reiniger
- ✗ Reiniger mit Alkoholanteil (Achtung bei Glasreinigern)
- ✗ Lösungsmittelhaltige Reiniger

### Echtholz

Damit die Oberflächen den vielfältigen Anforderungen des Küchenalltags wie Fettspritzern oder Wasserdampf gerecht werden, sind Fronten aus Massivholz oder Furnier mit einer schützenden Lackschicht überzogen oder geölt. In der Regel sind diese Schichten über dem Holz sehr dünn und sollten dementsprechend vorsichtig behandelt werden. Es genügt, die Holzfronten mit einem feuchten, lauwarmen Ledertuch abzureiben und anschliessend abzutrocknen.

- ✓ Baumwolllappen
- ✓ Feuchtes Ledertuch
- ✓ Milde Reinigungsmittel
- ✗ Scheuernde Mittel/Schwämme
- ✗ Salmiakhaltige Reiniger
- ✗ Nitro- und Kunstharzverdünnungen

### Glas

Zur Reinigung von Klarglas verwenden Sie am besten milde Reinigungsmittel sowie haushaltsübliche Glasreiniger. Zum Schutz der Glasoberfläche sollten Chemikalien oder ätzende Mittel sofort mit Wasser entfernt werden. Achten Sie bei Glastüren darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Profile und in den Türrahmen eindringt. Satiniertes Glas kann ebenfalls mit normalen Glasreinigern gesäubert werden.

- ✓ Wasser
- ✓ Glasreiniger
- ✗ Silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel
- ✗ Scheuernde Mittel/Schwämme
- ✗ Klingen, Schaber

## Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatte wird in einer Küche am meisten beansprucht. Allgemein sollten Sie Arbeitsplatten nicht als Schnittfläche benutzen sowie heisse Töpfe und Pfannen nicht ohne Unterlage darauf abstellen. Das Schieben von Geschirr über die Arbeitsplatte kann Kratzer verursachen. Nach der Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste mit einem feuchten Tuch entfernen und trocken wischen.

### Glas

Reinigen Sie Arbeitsplatten aus Glas regelmässig mit Glasreiniger und reiben Sie diese anschliessend trocken. Vermeiden Sie es, harte oder scharfkantige Gegenstände (z. B. Keramikvasen) auf Glas zu stellen.

- ✓ Wasser
- ✓ Glasreiniger

- × Silikon- oder säurehaltige Reinigungsmittel
- × Scheuernde Mittel/Schwämme
- × Klingen, Schaber

### Kunsthartz

Diese Arbeitsplatten sind mit einem Schichtstoff belegt. Obwohl das qualitativ hochwertige Material gehärtet und strapazierfähig ist, sollten darauf keine Schneidarbeiten verrichtet werden. Zudem gilt es, Bereiche mit angeleimten Kanten und Fugen vor direkter Hitzeentwicklung und stehendem Wasser zu schützen. Stehendes Wasser und Wasserrückstände entfernen Sie am besten rasch mit einem trockenen Tuch.

- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel

- × Scheuernde Reinigungsmittel
- × Kratzende Schwämme und Lappen

### Granit

Granit ist ein Naturprodukt und weist unterschiedliche Oberflächen auf. Der Naturstein wird vor der Montage imprägniert, bleibt jedoch immer offenporig und somit saugfähig. Er ist ein äusserst harter Werkstoff und kann mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden. Verwenden Sie jedoch zum Abstellen heisser Töpfe und zum Schneiden eine Unterlage. Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie anschliessend die Flächen trocken. Fett, Öl, Saft, Wein und andere Flüssigkeiten sollten zur Vermeidung bleibender Flecken möglichst rasch entfernt werden.

- ✓ Wasser
- ✓ Spülmittel

- × Kalklöser und Essigreiniger

### Edelstahl und Keramik

Mit Wasser und handelsüblichen Spülmitteln entfernen Sie normale Verschmutzungen mühelos. Spülen Sie die Oberflächen anschliessend mit heissem Wasser ab und wischen Sie diese trocken. Bei Kalkflecken und hartnäckigeren Verschmutzungen empfiehlt sich ein Edelstahlpflegemittel, das durch einen wasserabstossenden Schutzfilm zusätzlichen Schutz bietet. Edelstahl ist nur bedingt hitzeresistent.

- ✓ Wasser
- ✓ Spülmittel
- ✓ Edelstahleiniger

- × Aggressive Reinigungsmittel
- × Scheuermittel

### Beton und Kunststein

Beton und Kunststein sind hitzeempfindlich. Stellen Sie deshalb keine heissen Töpfe direkt auf die Arbeitsplatte. Heisses Öl oder Fett zerstört die Imprägnierung und sollte umgehend aufgewischt werden. Auch stark färbende Lebensmittel wie Rando oder Wein sollten umgehend entfernt werden, um bleibenden Flecken vorzubeugen. Zudem sollten Sie keine säurehaltigen Lebensmittel über längere Zeit liegen lassen. Für die tägliche Reinigung verwenden Sie milde Haushaltsreiniger. Grobe Verschmutzungen entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber. Zur Pflege und Erhaltung der Imprägnierung können Sie einen Natursteinreiniger verwenden. Zirka alle 9–12 Monate sollte eine frische Imprägnierung aufgetragen werden.

- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel (verdünnt)
- ✓ Glasschaber

- × Scheuernde Reinigungsmittel
- × Alkohol- oder Essigreiniger, Glasreiniger
- × Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure

### Massivholz

Regelmässige Pflege, insbesondere im Nassbereich, garantiert die Langlebigkeit und ein einwandfreies Aussehen von unlackierten Massivholzflächen. Das Holz sollte deshalb von Zeit zu Zeit geölt werden. Reinigen Sie dazu die Platte und reiben Sie diese anschliessend mit einem lebensmittelverträglichen Leinöl ein. Das Öl muss ausreichend Zeit zum Eindringen und Trocknen haben (mind. 24 Std.). Da Holz Feuchtigkeit aufnimmt, sollte stehendes Wasser auf den Platten abgewischt werden.

- ✓ Feuchtes Ledertuch
- ✓ Milde Reinigungsmittel

- × Aggressive Reinigungsmittel

## Spülbecken

Spülbecken aus Edelstahl, Kunststoff oder Emaille lassen sich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm unter Zusatz eines milden Spül- oder Reinigungsmittels reinigen. Mit handelsüblichen Reinigern oder normalem Haushaltessig lassen sich hartnäckige Wasserflecken einfach entfernen. Vermeiden Sie es, scheuernde Mittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zu verwenden. Beachten Sie unbedingt auch die gesonderten Hinweise des Herstellers.

- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel

× Scheuernde Mittel/Schwämme

## Glaskeramik-Kochfelder

Glaskeramik-Kochfelder sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen, da kleinste Tröpfchen und Schmutzreste beim nächsten Einschalten festbrennen. Verwenden Sie zur Reinigung von leichten Verschmutzungen ein feuchtes Tuch und handelsübliches Spülmittel. Bei durch Kalk, Wasser oder Topfabrieb entstandenen hartnäckigen Flecken eignen sich die vom Hersteller empfohlenen Spezialreiniger. Festgebrannte Reste entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber, wenn möglich noch in heissem Zustand. Achten Sie darauf, dass weder Zucker noch zuckerhaltige Speisen in den Kochzonen anbrennen können. Beachten Sie unbedingt auch die gesonderten Hinweise des Herstellers.

- ✓ Wasser
- ✓ Milde Reinigungsmittel
- ✓ Spezialreiniger
- ✓ Glasschaber

## Schränke

Für die Reinigung von Schränken, Böden, Schubkästen und Auszügen eignet sich ein leicht feuchtes Tuch mit etwas flüssigem Haushalts- oder Glasreiniger. Anschliessend mit einem weichen Tuch trocken wischen, da Restfeuchtigkeit in den Fugen zu Schäden führen kann.

- ✓ Wasser
- ✓ Glasreiniger

× Restfeuchtigkeit

## Einbaugeräte

Es gibt sehr viele unterschiedliche Systeme im Bereich der Einbaugeräte. Deshalb ist es sinnvoll, die jeweiligen Bedienungs- und Pflegehinweise des Elektroherstellers genau zu lesen und zu beachten. Diese liegen den jeweiligen Geräten bei oder stehen auf der Website des Herstellers zum Download bereit.

- ✓ Bedienungs- und Pflegehinweise des Herstellers beachten



## Dampf und Hitze

Achten Sie darauf, dass Dampf und Hitze aus Ofen, Geschirrspüler und Elektrogeräten wie Wasser- und Eierkocher, Kaffeemaschine und Mikrowelle nicht direkt auf die Möbelteile einwirken. Dampfschwaden bewirken ein Aufquellen des Materials. Deshalb empfiehlt es sich, vor dem Kochen das Dunstabzugsgerät einzuschalten und die Herdklappe nach dem Gebrauch geschlossen zu halten.



Alle Küchenausstellungen der SABAG finden Sie unter:  
[sabag.ch](http://sabag.ch)

## Auch Gutes kann noch besser werden

Die Küche ist seit jeher das Zentrum des Haushalts und wird Tag für Tag von früh bis spät benutzt. Grund genug, Ihre Küche so schön, praktisch und gemütlich zu gestalten, dass sie jederzeit Ihrem Wohn- und Lebensstil entspricht.

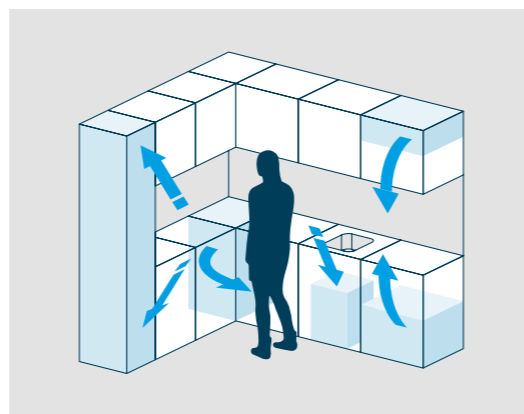
### Mit der Zeit gehen

Die Ansprüche an eine Küche verändern sich im Lauf der Zeit, genauso wie ihre Benutzerinnen und Benutzer. Dank der hohen Bauqualität und der strikten Normhaftigkeit sind unsere Küchen bestens auf Anpassungen und Erweiterungen vorbereitet. So können Sie Ihre Küche auch nach dem Einbau noch auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

### Optimale Nutzung der Räume

Schränke sollten so angeordnet und eingerichtet sein, dass Sie alle Stauräume bequem erreichen können. Insbesondere wenn sie sehr hoch oder tief liegen oder eine grosse Schranktiefe aufweisen, muss die Erreichbarkeit berücksichtigt werden – gerade, wenn die Beweglichkeit nachlässt. Fragen Sie unsere Experten nach Lösungen für eine komfortable Zugänglichkeit, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Der Stauraum in Ihrer Küche ist durch die Möbel definiert. Wie viel Raum effektiv nutzbar ist, hängt entscheidend von der Einrichtung der Schränke und Schubladen ab. Achten Sie darauf, dass Sie das ganze Volumen effizient befüllen können und es bequem erreichbar ist. Auch für scheinbar unzugängliche Ecken und hoch gelegene Orte existieren patente Lösungen – fragen Sie unsere Experten!



#### ZUSÄTZE UND ERGÄNZUNGEN

Oft sind es kleine Ergänzungen, die Ihnen helfen, Ihre Küche noch optimaler zu nutzen. Zusätzliche Ablageflächen etwa vergrössern die Ablageflächen, Schubladeneinsätze sorgen für Ordnung und Übersicht, ein Relingsystem erlaubt das Einhängen oft gebrauchter Utensilien direkt am Arbeitsplatz. Unsere Fachleute beraten Sie gerne zu Ergänzungen, mit denen bestehende Küchen problemlos nachgerüstet und aufgewertet werden können.



#### WOHIN MIT DEM ABFALL?

Der Abfalleimer ist wahrscheinlich das meistgenutzte Objekt der Küche. Die Zeiten der offenen Mülltonne und des Komposts auf dem Fensterbrett sind längst vorbei: Ein schlaues konzipiertes Abfallsystem erleichtert das Arbeiten und Aufräumen erheblich. Flexible Systeme zur Abfalltrennung richten Sie genau nach Ihren Bedürfnissen und Kapazitäten ein.



#### GERÄTE

Die Küchentechnik und die Kochgewohnheiten ändern sich beständig. Neue Geräte erleichtern Ihnen die tägliche Arbeit – und verbrauchen in der Regel weit weniger Energie als ältere Modelle. Bei uns bekommen Sie alle Gerätetypen aller Marken zu Topkonditionen. Wir kümmern uns um die Installation und den Anschluss vor Ort – inklusive der Entsorgung Ihrer alten Geräte.

Teilen Sie unseren Fachleuten jederzeit unverbindlich Ihre Wünsche und Bedürfnisse mit. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unserem Know-how finden wir für jedes Bedürfnis die optimale Lösung!

SABAG, Ihr Schweizer Partner für:

Küchen

Badezimmer

Wand- und Bodenbeläge

Türen

Hauswirtschaftsräume

Aussenräume

[sabag.ch](http://sabag.ch)

individuell, stilbewusst, schön