

## D

### HERZLICHE GRATULATION ZU IHRER EINZIGARTIGEN FORSTER KÜCHE

Es sind Herkunft und Tradition, der Werkstoff Stahl, Handwerk und Technologie, die unseren Produkten starken Charakter und Zeitlosigkeit in Form und Funktion geben.

#### WERKSTOFF STAHL

Verzinkter Stahl wird pulverbeschichtet und einbrennlackiert. Das ergibt glatte porenfreie Oberflächen, die permanent antistatisch sind, äusserst langlebig, strapazierfähig und feuerbeständig. Dabei pflegeleicht und hygienisch, besonders geeignet für Allergiker.

#### TECHNOLOGIE

Eine Sandwichkonstruktion für Fronten, Böden und Tablare resultiert in extrem hoher Belastbarkeit und Stabilität bei geringem Gewicht. Dabei bleiben die Elemente absolut verzugsfrei – auch bei grössten Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. In Boden und Deckel eingelassene Scharniere aus verzinktem Stahl sind extrem belastbar und gewährleisten dauerhafte einwandfreie Funktion.

#### ÖKOLOGIE

Das Material Stahl ist unverwüstlich und zeitlos. Diese Langlebigkeit macht den Stahl ökologisch interessant. Stahl und Kartonwaben in der Sandwichkonstruktion sind voll recycelbar und gänzlich frei von giftigen Stoffen.

### IHRE KÜCHE LIEBT ES, GEPFLEGT ZU WERDEN

Sie werden viel Freude an Ihrer Forster Küche haben, denn sie ist dank den porenfreien Oberflächen sehr einfach zu reinigen und zu pflegen. Gönnen Sie Ihrer Küche nach jedem Kochen eine kurze Pflege mit einem feuchten Lappen. So bleibt Ihre Küche viele Jahre wie neu. Verwenden Sie für die Pflege Ihrer Küche immer ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Setzen Sie bei leichten Verschmutzungen wie Öl- und Fettflecken verdünntes Spülmittel ein. Bei stärkeren Verschmutzungen

wie Kalkflecken und Seifenrückständen empfehlen wir Essigwasser.

Setzen Sie bei der Reinigung der Küchenfronten auf keinen Fall scheuernde Putzmittel (z.B. Cif oder andere handelsübliche Chromstahl-Reiniger), scharfe Reinigungsmittel, scheuernde Putzschwämme (z.B. Scotch-Brite) oder chlorhaltige Mittel ein.

### REINIGUNGSTIPPS FÜR ARBEITSPLETTEN, ELEKTRO- UND EINBAUGERÄTE

#### GRANIT

Leichte Verschmutzungen lassen sich mit verdünntem Spülmittel entfernen. Bei sichtbaren Fettflecken sprühen Sie K2r oder einen ähnlichen Kleiderreinigungsspray auf; lassen das sich beim Verdunsten des Lösungsmittels bildende Pulver über Nacht liegen und wischen es am nächsten Morgen trocken weg. Wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang mehrmals.

#### MINERALWERKSTOFF (CORIAN, HI-MACS)

Für die tägliche Pflege der Spülen und Arbeitsflächen verwenden Sie einen feuchten Mikrofaserlappen und reiben anschliessend mit einem trockenen Lappen nach. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein paar Spritzer eines sanften Scheuerpulvers auf die feuchte Fläche und putzen die Fläche in kreisenden Bewegungen mit einem Reinigungsschwamm oder einem weichen Lappen. Anschliessend nachspülen und Fläche trocknen.

#### QUARTZWERKSTOFF (SILESTONE, ZODIAQ) POLIERTE GLÄNZENDE OBERFLÄCHEN

Für die tägliche Pflege verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem verdünnten Spülmittel. Zur intensiven Reinigung empfehlen wir ein sauberes feuchtes Tuch, genügend warmes Wasser und ein Scheuermittel (zum Beispiel Cif). Hartnäckige Flecken lassen sich mit verdünntem

Scheuermittel (zum Beispiel Cif) auf einem weichen Schwamm entfernen.

#### **GESCHLIFFENE MATTE OBERFLÄCHEN**

Fettflecken und Fingerabdrücke sind auf einer fein geschliffenen Oberfläche eher sichtbar. Die Oberfläche nimmt sie jedoch nicht auf. Dadurch sind sie leicht zu entfernen. Pflegen Sie die Arbeitsfläche wie eine glänzende Oberfläche.

#### **EDELSTAHL**

Zur Entfernung von Kalk und Seifenrückständen empfehlen wir spezielle Chromstahlreiniger. Ein besonderer Tipp: Versuchen Sie es mit etwas Essigwasser! Anschliessend gründlich trockenreiben. Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle und keine Säure.

#### **KUNSTHARZ**

Verwenden Sie für die Reinigung von Kunstharz-Oberflächen ein mildes, flüssiges Spülmittel. Bitte keine Säure, Politur, Wachs oder scharfe Putzmittel anwenden! Vorsicht mit überhitztem Kochgeschirr!

#### **MASSIVHOLZ**

Benutzen Sie zur Reinigung von Holzabdeckungen keine Reinigungsmittel, chemische Substanzen oder Mikrofasertücher. Behandelte Holzplatten lassen sich am einfachsten mit einem feuchten Lappen reinigen. Je nach Oberflächen-Finish ist eine Massivholzabdeckung unterschiedlich zu pflegen. Daher empfehlen wir, die Angaben des Lieferanten zu beachten.

#### **ELEKTRO- UND EINBAUGERÄTE**

Beachten Sie bitte die Bedienungsanleitungen der Apparatehersteller.

## F

### TOUTES NOS FÉLICITATIONS POUR VOTRE CUISINE FORSTER EXCEPTIONNELLE

L'origine et la tradition, le matériau acier, la connaissance du métier et la technologie confèrent leur caractère prégnant et intemporel à nos produits quant à leur forme et fonctionnalité.

#### ACIER

L'acier galvanisé est laqué poudre et thermolaqué. Cela donne des surfaces lisses, non poreuses, totalement antistatiques, inusables, robustes et résistantes au feu. Faciles à entretenir et hygiéniques, elles conviennent particulièrement aux personnes allergiques.

#### TECHNOLOGIE

Leur extrême résistance et stabilité pour un poids minime viennent de la construction en sandwich des faces, fonds et tablettes. Les éléments restent absolument indéformables – même par fortes variations de températures et d'humidité. Les charnières en acier galvanisé intégrées dans les parties inférieures et supérieures des éléments sont extrêmement résistantes et garantissent un excellent fonctionnement durable.

#### ÉCOLOGIE

L'acier est un matériau inusable et intemporel. Sa longévité le rend intéressant sur le plan écologique. L'acier et les nids d'abeille en carton de la construction en sandwich sont entièrement recyclables et totalement exempts de substances toxiques.

### VOTRE CUISINE AIME ÊTRE ENTRETENUE

Vous aurez beaucoup de plaisir avec votre cuisine Forster, car grâce à ses surfaces non poreuses, elle est très facile à nettoyer et à entretenir. Chaque fois que vous avez fait la cuisine, accordez à votre cuisine un bref entretien au moyen d'un chiffon humide. Ainsi, votre cuisine restera comme neuve pendant de nombreuses années.

Pour l'entretien de votre cuisine, utilisez toujours un chiffon doux ou une éponge. Pour les salissures légères

comme les taches d'huile et de graisse, utilisez un produit de nettoyage dilué. En cas de salissures plus tenaces comme les taches de calcaire et les résidus de savon, nous recommandons de l'eau vinaigrée.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les façades de la cuisine (p. ex. Cif ou autres produits de nettoyage pour surfaces chromées disponibles dans le commerce), ni de produits de nettoyage forts, ni d'éponges à récurer abrasives (comme Scotch-Brite) ni de produits chlorés.

### CONSEILS DE NETTOYAGE POUR PLAQUES DE TRAVAIL, APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ENCASTRÉS

#### GRANIT

Les salissures légères s'enlèvent avec un produit de vaisselle dilué. En cas de traces de graisse visibles, vaporisez du K2r ou un spray nettoyant pour vêtements similaire, laissez agir la poudre qui subsiste après évaporation du solvant pendant une nuit et essuyez-la à sec le lendemain matin. Renouvelez l'opération si nécessaire. Évitez la poudre à récurer ou les nettoyeurs agressifs.

#### MATÉRIAU MINÉRAL (CORIAN, HI-MACS)

Pour l'entretien quotidien, nettoyez les éviers, lavabos et plans de travail à l'aide d'un chiffon microfibrilles humide, puis séchez-les avec un chiffon sec. En cas de salissures tenaces, projetez quelques giclées de poudre à récurer douce sur la surface humide et frottez en effectuant des mouvements circulaires avec une éponge ménagère ou un chiffon doux. Rincez ensuite soigneusement à l'eau chaude et essuyez la surface.

**MATÉRIAU DE QUARTZ (SILESTONE, ZODIAQ),  
SURFACES POLIES, BRILLANTES**

Un chiffon humide et un produit nettoyant neutre, comme un nettoyant multi-usage ou un produit de vaisselle, suffisent pour le nettoyage quotidien. Pour le nettoyage intensif, nous recommandons un chiffon humide et propre, une quantité suffisante d'eau chaude et un produit à récurer (par exemple Cif). Les taches tenaces peuvent être éliminées avec du produit à récurer (par exemple Cif) dilué sur une éponge souple.

**SURFACES PONCÉES, MATES**

Les taches de graisse et les traces de doigts sont plutôt visibles sur une surface finement poncée. Toutefois, elles ne pénètrent pas la surface. Elles sont donc faciles à éliminer. Entretenez le plan de travail de la même manière qu'une surface brillante.

**INOX**

Pour éliminer les résidus de calcaire et de savon, nous conseillons un produit de nettoyage spécial pour l'acier chromé. Astuce spéciale : essayez avec un peu d'eau vinaigrée ! Séchez ensuite soigneusement. Veuillez ne pas utiliser de laine d'acier ni d'acides.

**RÉSINE SYNTHÉTIQUE**

Utilisez de l'eau et du savon ou une liquide vaisselle douce pour nettoyer les surfaces en résine synthétique. Veuillez ne pas utiliser d'acide, de vernis, de cire ou de produits ménagers agressifs ! Attention avec les ustensiles de cuisson très chauds !

**BOIS MASSIF**

N'utilisez pas de produits ménagers ou d'autres substances chimiques pour le nettoyage du recouvrement en bois ! Le plus simple pour nettoyer les plans en bois traité est de leur passer un coup de chiffon humide. Un recouvrement en bois massif s'entretient différemment en fonction de la finition de surface. C'est pourquoi nous recommandons de suivre les consignes du fournisseur.

**APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS/  
ÉLECTROMÉNAGER ENCASTRÉ**

Suivez le mode d'emploi du fabricant de l'appareil.

|

## CONGRATULAZIONI PER L'ACQUISTO DELLA SUA ESCLUSIVA CUCINA FORSTER

L'origine e la tradizione, oltre che l'acciaio come materia prima, la produzione artigianale e le tecnologie avanzate conferiscono ai nostri prodotti non solo un carattere forte ma anche forme e funzionalità sempre attuali.

### **MATERIALE ACCIAIO**

L'acciaio zincato viene rivestito con polveri e verniciato a fuoco, per ottenere superfici lisce e senza pori, completamente antistatiche, di eccezionale durata, robuste e resistenti al fuoco, oltre che facili da pulire ed igieniche. Per questo motivo le nostre cucine sono particolarmente adatte anche alle persone allergiche.

### **TECNOLOGIA**

La costruzione a sandwich dei frontali, fondi e ripiani assicura un'eccezionale stabilità e un'alta resistenza ai carichi, nonostante il peso ridotto. Gli elementi sono assolutamente indeformabili – anche quando sono esposti ad elevate oscillazioni di temperature e di umidità. Le cerniere in acciaio zincato incassate nel fondo e nel soffitto sono estremamente resistenti e assicurano un funzionamento perfetto a vita.

### **ECOLOGIA**

Il materiale acciaio è indistruttibile ed eterno. La sua lunga durata lo rende interessante anche dal punto di vista ecologico. L'acciaio e i nidi d'ape in cartone della costruzione a sandwich sono interamente riciclabili e completamente esenti da sostanze tossiche.

### **LA SUA CUCINA AMA ESSERE CURATA**

Imparerà ad apprezzare la sua cucina Forster: grazie alle sue superfici prive di pori essa risulta infatti molto semplice da pulire e da curare. Dedichi alla sua cucina un po' di cure dopo ogni cottura, ripulendola con uno straccio umido – resterà come nuova per molti anni. Per la cura della sua cucina utilizzi sempre un panno morbido o

una spugna. Per imbrattamenti facili da rimuovere come macchie di olio o grasso, è sufficiente impiegare un detergente diluito. In presenza di sporco ostinato come macchie di calcare e residui di sapone, consigliamo acqua e aceto. Per la pulizia dei rivestimenti della cucina non utilizzare mai prodotti abrasivi (ad es. «Cif» o altri detergenti specifici per l'acciaio cromato), detergenti aggressivi, spugne abrasive (ad es. Scotch-Brite) o prodotti a base di cloro.

## CONSIGLI PER LA PULIZIA DI PIANI DI LAVORO, APPARECCHI ELETTRICI E DA INCASSO

### **GRANITO**

Lo sporco leggero si può eliminare con un detergente diluito. In caso di macchie di grasso visibili, spruzzare K2r o uno spray simile per la smacchiatura degli abiti; lasciare agire per una notte la polvere che si crea per nebulizzazione del solvente, rimuovendola una volta asciutta la mattina dopo. Ripetere questa procedura più volte se necessario. Non utilizzare detergenti aggressivi o polveri abrasive.

### **MATERIALI MINERALI (CORIAN, HI-MACS)**

Per la manutenzione quotidiana pulire lavelli, lavabi e superfici di lavoro con un panno in microfibra umido e asciugare con un panno asciutto. In caso di sporco ostinato, spruzzare un paio di volte una polvere abrasiva delicata sulla superficie umida e pulire con movimenti circolari con una spugna o un panno morbido. Quindi risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare la superficie.

### **MATERIALI AL QUARZO (SILESTONE, ZODIAQ); SUPERFICI LUCIDATE E LUCIDE**

Per la manutenzione quotidiana sono sufficienti un panno umido e un prodotto di pulizia neutro, come ad esempio un detergente universale o un detersivo. Per una pulizia intensiva le consigliamo di utilizzare un panno umido

pulito, parecchia acqua calda e un detergente abrasivo (ad esempio «Cif»). Le macchie ostinate possono essere rimosse con un detergente abrasivo diluito (ad esempio «Cif») su una spugna morbida.

#### **SUPERFICI OPACHE LEVIGATE**

Le macchie di grasso e le impronte sono visibili anche sulle superfici finemente levigate. Tuttavia la superficie non le assorbe, e sono quindi facili da eliminare. Pulire la superficie di lavoro come una qualsiasi superficie lucida.

#### **ACCIAIO**

Per rimuovere macchie di calcare e residui di sapone consigliamo detergenti specifici per l'acciaio cromato. Consiglio speciale: provi con un po' di acqua e aceto, poi strofini a fondo per asciugare bene. Non utilizzi pagliette in lana d'acciaio o acidi.

#### **RESINA SINTETICA**

Per la pulizia utilizzare acqua e sapone o un detergente liquido delicato per le ante e le superfici interne. Non utilizzare acidi, lucidi, cera o detergenti aggressivi! Attenzione alle stoviglie che scottano!

#### **LEGNO MASSICCIO**

Per la pulizia delle superfici in legno non utilizzare detergenti o altre sostanze chimiche! Il modo più semplice per pulire i piani in legno trattati è un panno umido. A seconda della finitura, le superfici in legno vanno trattate in maniera diversa. Pertanto consigliamo di seguire le indicazioni del fornitore.

#### **ELETTRODOMESTICI DA INCASSO**

Seguire le indicazioni per l'uso del produttore.

# E

## CONGRATULATIONS ON YOUR UNIQUE FORSTER KITCHEN

It is our origin and tradition, and the material steel, along with craftsmanship and technology which lend our products their strong character and timelessness in form and function.

### THE MATERIAL STEEL

Galvanized steel is powder coated and given a baked enamel finish. This results in smooth, pore-free surfaces which are permanently antistatic, extremely long lasting, durable and fire resistant. But they are still easy to care for and hygienic, which will be appreciated especially by people with allergies.

### TECHNOLOGY

A sandwich construction in fronts, bases and shelves means that they can withstand extremely high loads and are strong, but do not weigh much. Nevertheless, the elements are completely warp-free – even when subjected to extreme fluctuations in temperature and humidity. Hinges made of galvanized steel, set recessed in the bases and tops, are extremely durable and guarantee long-lasting, perfect functionality.

### ECOLOGY

The material steel is indestructible and timeless. This longevity makes steel interesting from an ecological standpoint. The steel and the cardboard honeycomb in the sandwich construction are fully recyclable, and completely free of toxic substances.

## YOUR KITCHEN LOVES BEING CARED FOR

You'll really enjoy your Forster kitchen with its pore-free surfaces that are so easy to clean and maintain. Each time you finish cooking, give your kitchen a wipe over with a damp cloth. This will help it keep looking like new for many years to come.

Always use a soft cloth or sponge when cleaning your kitchen. Use diluted detergent to remove dirty marks, e.g. oil and grease stains. In the case of more stubborn stains,

such as limescale or soap residues, we recommend a mixture of vinegar and water.

When cleaning cupboard doors and panels, avoid the use of abrasive cleaning products (e.g. Cif or standard commercial chrome cleaners), aggressive detergents, abrasive cleaning pads (e.g. Scotch-Brite) and chlorine-based products.

## CLEANING TIPS FOR WORKTOPS, ELECTRICAL APPLIANCES AND BUILT-IN APPLIANCES

### GRANITE

Minor stains can be washed off with dilute detergent. In the case of visible grease spots, spray with K2r or a similar fabric stain remover spray. Leave overnight so the solvent evaporates to form a powder. Wipe away the dry powder the next morning. If necessary, repeat this procedure several times. Avoid aggressive cleaning agents and scouring powder.

### MINERAL PRODUCTS (CORIAN, HI-MACS)

For daily care, clean sinks, toilets and work surfaces with a damp microfibre cloth and then wipe dry with a dry cloth. In the case of stubborn stains, give a few squirts of a gentle scouring powder (e.g. Cif or Potz) on the damp surface and clean the surface using circular movements with a cleaning sponge or soft cloth. Then rinse thoroughly with warm water and dry the surface.

### QUARTZ PRODUCTS (SILESTONE/ZODIAC); POLISHED, SHINY SURFACES

For daily care a damp cloth and a neutral cleaning agent are sufficient, e.g. an all-purpose cleaner or detergent. For intensive cleaning we recommend a clean damp cloth, warm water and a scouring agent (e.g. Cif). Stubborn stains can be removed with a diluted scouring agent (e.g. Cif) on a soft sponge.

#### **GROUND MATT SURFACES**

Grease spots and finger marks tend to be more visible on finely ground surfaces. However, because they are not absorbed by the surface, they are easy to remove. Clean the worktop in the same way as for shiny surfaces.

#### **STAINLESS STEEL**

For the removal of lime stains and soap residues, we recommend special steel chrome cleaning agents. Our special tip: try a mixture of vinegar and water! Then thoroughly rub dry. Please do not use steel wool or acid detergents.

#### **RESIN**

Use water and soap or a mild liquid detergent for cleaning kitchen cabinet and drawer fronts and interior surfaces. Please do not use acid detergents, polish, wax or abrasive cleaning agents. Be careful of hot pots and pans!

#### **SOLID WOOD**

Do not use detergents or other chemical substances to clean wooden surfaces. The easiest way to clean treated wood panels is with a damp cloth. The care for solid wood surfaces depends on the type of finish. We therefore recommend that you refer to the supplier's instructions.

#### **ELECTRICAL/BUILT-IN APPLIANCES**

Please refer to the operating instructions of the appliance manufacturer.