

# Reinigungsanweisung

## Quooker-Hahn reinigen

Sie möchten, dass Ihr Hahn sauber ist. Jede Oberfläche erfordert eine spezielle Reinigung. Hier erfahren Sie, wie Sie Ihren Hahn dauerhaft sauber halten.

### Verchromt glänzend, Voll-Edelstahl, gold

Ihren Quooker-Hahn in verchromt glänzend, Voll-Edelstahl oder gold reinigen Sie mit etwas Glasreiniger und einem feuchten Tuch. Glasreiniger nicht direkt auf den Hahn sprühen, da dies die Funktionsfähigkeit des Hahns mindert. Trocknen Sie den Hahn nach jedem Gebrauch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.

### Messing Patina

Verwenden Sie bei der Reinigung Ihres Quooker-Hahns in Messing Patina ausschliesslich warmes Wasser und ein Reinigungstuch. Verwenden Sie keine (alkoholhaltigen) Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche angreifen. Das Abtrocknen des Hahnes nach Gebrauch verhindert Kalkflecken. Wollen Sie Ihren Hahn zusätzlich schützen? Tragen Sie alle 3 bis 6 Monate eine Schicht Bienenwachs auf den Hahn auf.

### Schwarz, gunmetal und Kupfer Rosé

Auch der schwarze Quooker-Hahn bleibt schön, wenn Sie ihn nur mit warmem Wasser und einem Reinigungstuch reinigen. Trocknen Sie den Hahn nach jedem Gebrauch ab, um Kalkflecken zu vermeiden. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel, das eine Kohlenstoffverbindung wie beispielsweise Isopropanol, Alkohol oder Ethanol enthält, da dies die Oberfläche angreift.

Achtung: Wir empfehlen ausdrücklich, bei allen Quooker-Hähnen weder Antikalkmittel noch Scheuermittel, Essig oder Scheuerschwämme zu verwenden. Diese können die Beschichtung der Teile und das im Hahn enthaltene Fett, das für eine einwandfreie Funktionsweise aller Teile sorgt, angreifen. Ebenso können diese Reinigungsmittel zu Funktionsstörungen im Hahn führen, wenn sie unter die Quooker-Taste gelangen.