

Pflegeanleitung & Natursteineigenschaften

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Küchenarbeitsplatte. Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Sie haben sich für Naturstein entschieden, der einmalig ist, denn gibt keinen anderen Stein auf dieser Welt, der Ihrem gleicht. Unterschiede in Farbe und Textur unterstreichen die Einmaligkeit ihres Natursteines. Adern, Poren gehören genauso zu steintypischen Merkmalen wie Diffusionslöcher die einige Millimeter groß sein können. Auch Stärkenunterschiede in den Platten sind durchaus üblich. Dies sind alles steintypische Merkmale und kein Reklamationsgrund. Die Natur ist eben Einmalig und niemals Gleich, aber genau Dies, macht den unvergleichlichen Charme einer Natursteinarbeitsplatte aus. Die Pflege und Reinigung ihrer neuen Küchenarbeitsplatte aus Hartgestein ist einfach und unkompliziert, Sie sollten nur einige Kleinigkeiten beachten.

Was sollte man bei Arbeitsplatten aus Naturstein vermeiden!

Ihrer Arbeitsplatte ist gegen alle Kochtemperaturen (ca. 150, 200 Grad) unempfindlich. Heiße Pfannen und Töpfe haben teilweise an der Unterseite eine Temperatur von ca. 200 -300°C. Hier könnten Spannungsrisse auftreten und die Imprägnierung könnte verletzt werden.

Ferner sollten sie Rotwein, Rote Beete, Citrus Früchte, Öl (vor allem heißes Öl), Fette usw. sofort nach Kontakt mit der Arbeitsplatte wieder abwischen, vor allem bei hellen Steinen.

Es sollten keine Essig, oder Alkoholhaltiger Reiniger verwendet werden, sowie Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure, auch Glasreiniger sind ungeeignet für ihren neuen Granit. Scheuermittel, Spülmittel (Spüli) oder Neutralreiniger, jede Art von Laugen wie z.B. Backofenreiniger oder Grillreiniger haben auf ihrer Platte nichts zu suchen. Bei der Reinigung Ihres Kaffeefullautomaten sollten sie immer etwas darunter stellen, da die Reinigungstabletten für Vollautomaten extrem aggressiv sind und meistens Flecken auf der Arbeitsplatte hinterlassen.

Hartgestein ist von Natur aus unempfindlich gegen Kratzer, jedoch können auch in Hartgestein Kratzer auftreten. Auf Ihrer Arbeitsplatte können sie unbedenklich schneiden, jedoch sollten sie beachten, dass ihre Messer dadurch sehr schnell stumpf werden. Zudem werden bei gewellten Messern leichte Kratzer mit der Zeit in der Arbeitsplatte entstehen. Aus diesem Grund empfehlen wir immer ein Rüstbrett zur Vorbereitung der Speisen. Auch der Ring kann zu leichten Kratzer führen.

Was liebt ihre Natursteinarbeitsplatte!

Grobe Verschmutzungen entfernen sie einfach mit einem Ceranfeldhobel (Glasschaber). Für die tägliche Pflege empfehlen wir einen Natursteinreiniger der Fa. Lithofin "Easy Clean" der Fa. Moeller Chemie "PI" (. Auch stark verdünnte Reinigungsmittel, ohne die o.g. Inhaltstoffe, können ohne Bedenken verwendet werden. Ein Microfasertuch mit warmem Wasser oder ein Radierschwamm sind ideale Reinigungsutensilien.

Ihre Platte wird Ihnen auch sehr Dankbar sein, wenn sie einmal im Jahr den Fleckenschutz erneuern. Hierzu gibt es ebenfalls passende Produkte der Firma Lithofin und Moeller Chemie. Diese können sie bei uns jederzeit unter Tel: 09131/6871770 bestellen. Ihre Natursteinarbeitsplatte wurde Werkseitig mit einer Fleckenschutzimprägnierung versehen, jedoch sollten sie die ersten Tage nach dem Einbau besonders vorsichtig sein, da der Fleckenschutz ca. 3-5 Tage benötigt bis er aktiv ist. Wir empfehlen Ihnen auch den Fleckenschutz nach ca. 14 Tagen nach dem Einbau nochmals aufzufrischen, dies bedeutet dass die Arbeitsplatte nochmals mit der Imprägnierung der Fa. Moeller Chemie eingelassen werden sollte. Diese Imprägnierung befindet sich auch in unserem Starterpaket. Die Imprägnierung wird mit einem Baumwolltuch gleichmäßig verteilt. Nach ca. 10 Minuten wird die überschüssige Imprägnierung mit einem trockenen Tuch wieder entfernt. Ihr Naturstein wird Ihnen Dankbar sein!!! Sollten widererwarten doch einen Flecken in Ihrer Arbeitsplatte bekommen, kann dieser in den meisten Fällen auch durch eine Fachfirma entfernt werden.

Eine jährliche Grundreinigung mit anschließender Imprägnierung macht Sinn, da sich im Laufe der Zeit auch Bakterien in der Platte festsetzen (dies ist auch bei einer Kunststoffarbeitsplatte der Fall). Passende Produkte erhalten sie im Fachgeschäft oder direkt bei uns ab Werk.