

Pflege | Reinigung | Imprägnierung

Tipps und Hinweise zu Arbeitsplatten aus Jura Kalkstein | Wachenzeller Dolomit

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Ihre neue Küchenarbeitsplatte ist nicht nur ein optisches Highlight, sondern auch äußerst praktisch. Damit Ihnen der ausgewählte Stein auch in vielen Jahren noch so gefällt wie heute, beachten Sie bitte folgende Punkte:

Materialhinweise

Alle Natursteine sind aus der Natur vor Millionen von Jahren gewachsene Unikate. Sie bilden keine in sich geschlossene homogene Masse. Vorkommende Farbschwankungen, feine Haarrisse, Quarzeinschlüsse oder oberflächliche, leicht offenporige Stellen liegen in der Natur des Stoffes. Größere offene Stellen werden zum Teil (lebensmittelecht!) gespachtelt und stellen keineswegs eine Wertminderung dar.

Jeder Naturstein ist ein Unikat in Struktur und Farbgebung. Verschiedene Werkstücke können nur annähernd farblich zueinander ausgesucht werden. Natürliche Farb- und Fossilieneinschlüsse, sowie Farb- und Strukturabweichungen gegenüber Musterplatten stellen keinen Mangel dar. Muster können immer nur einen begrenzten Teil des Liefer- und Farbspektrums eines einzelnen Materials wiedergeben.

Täglicher Gebrauch | Hitzebeständigkeit

Bitte benutzen Sie Ihre Naturstein-Arbeitsplatte nur als Arbeitsfläche. Eine Zweckentfremdung z.B. als Sitz- bzw. Stehfläche kann je nach Konstruktion zu Folgeschäden führen. Obwohl Naturstein sehr hitzebeständig ist, verwenden Sie bitte immer geeignete Topfuntersetzer zum Abstellen von heißem Kochgeschirr, um einen Thermoschock ausschließen zu können und Gebrauchsspuren möglichst hinaus zu zögern. Kalksteine sind kratz- und schnittempfindlich, darum verwenden Sie bitte immer geeignete Schneiduntersetzer für die Zubereitung Ihrer Speisen. Dies verhindert Folgeschäden bzw. starke Gebrauchsspuren.

Reinigung

Die tägliche Reinigung / Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit Wasser, Neutralseife und einem weichen Mikrofasertuch. Die Arbeitsplatten bitte niemals trocken reinigen, eingebrachter Sand durch z.B. Gemüse/Salat, kann zu Kratzspuren führen. Verursachte Flecken sollten bitte sofort entfernt werden. Es sollte auch regelmäßig die Gesamtfläche der Arbeitsplatten gereinigt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Erscheinungsbild gewahrt, z.B. für Bereiche unter Kaffeemaschine oder Mikrowelle. Für kalkhaltige Ablagerungen und Schmutz, der sich bei der täglichen Reinigung nicht entfernen lässt, verwenden Sie bitte einen säurefreien Grundreiniger. Verwenden Sie bei der Reinigung von diesen Natursteinen bitte keine Scheuermittel oder -schwämme, Kalkreiniger auf Essig- bzw. Zitronensäure, sowie Produkte, die Salz-, Schwefel- oder Phosphorsäure und Produkte, die Natron- oder Kalilauge enthalten (z.B. Backofenreiniger, Rohrreiniger oder Grillreiniger).

Fleckschutz

Arbeitsplatten aus gewachsenem Naturstein sind offenporig, d. h. das Material nimmt Feuchtigkeit auf und gibt diese auch wieder ab. Durch das Aufbringen einer Imprägnierung wird das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz verzögert, kann jedoch nicht zu 100 % ausgeschlossen werden. Auch **schützt eine Imprägnierung nicht gegen die Einwirkung von Fruchtsäuren, Wein, Essig, Zitrone usw.**, hier können weißliche raue Flecken entstehen. Sollten im Laufe des Gebrauchs Flecken im Stein verbleiben, gelten diese als Gebrauchsspuren und bilden keinen Mangel. Im täglichen Gebrauch erkennen Sie schnell, ob der Fleckschutz gut ist (Wasser perlt auf der Oberfläche ab!) oder wann es Zeit ist, die Imprägnierung zu erneuern.

Wenn Sie unsere Hinweise beachten, werden Sie an der Optik und Funktionalität Ihrer Arbeitsplatte lange Jahre Ihre Freude haben.

Die optimalen Reinigungs- und Pflegeprodukte erhalten Sie bei uns!