

Pflegeanleitung & Natursteineigenschaften

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

Sie haben sich für Naturstein entschieden, der einmalig ist, denn es 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 Natursteinplatte 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!

Ihre Arbeitsplatte ist gegen alle Kochtemperaturen (ca. 100 °C) 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, Citrusfrüchte, Öl (vor allem heißes Öl), Fette usw. sofort nach Kontakt mit der Arbeitsplatte wieder abwischen, vor allem bei hellen Steinen.

Es sollten kein Essig oder alkoholhaltige Reiniger verwendet werden, ebenso keine Reiniger mit Schwefel oder Phosphorsäure. Scheuermittel, Spülmittel oder Neutraleiniger, jede Art von Laugen wie z. B. Backofenreiniger oder Grillreiniger sind ebenfalls ungeeignet. Bei der Reinigung Ihres Kaffeevollautomaten sollten sie immer eine Unterlage 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 gewissen Messern mit der Zeit leichte Kratzer in der Arbeitsplatte entstehen. Aus diesem Grund empfehlen wir immer ein Schneidebrett zur Vorbereitung der Speisen. Auch ein Ring kann zu leichten Kratzern führen.

Was liebt ihre Natursteinplatte!

Grobe Verschmutzungen entfernen sie einfach mit einem Ceranfeldhobel (Glasschaber). Für die tägliche Pflege empfehlen wir einen Natursteinreiniger der Fa. Akemi (Triple Effect). Auch stark verdünnte Reinigungsmittel, ohne die o.g. Inhaltsstoffe, können ohne Bedenken verwendet werden. Ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser ist ein ideales Reinigungsutensil.

Ihre Platte wird ihnen auch sehr dankbar sein, wenn sie einmal im Jahr den Fleckenschutz erneuern. Hierzu gibt es ebenfalls passende Produkte der Firma Akemi. Diese können sie bei uns jederzeit unter Telefon Nr. 07461/74036 bestellen. Ihre Natursteinarbeitsplatte wurde Werkseitig mit einer Fleckenschutzimprägnierung versehen, jedoch sollten sie die ersten Tage nach Einbau besonders vorsichtig sein, da der Fleckenschutz ca. 3 bis 5 Tage benötigt, bis er aktiv ist. Sollten wider Erwarten doch Flecken in Ihrer Arbeitsplatte auftreten, können diese 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 im Werk.