



## REINIGUNG- UND PFLEGEHINWEISE FÜR NATURSTEINE

### ALLGEMEINES

Granite und Hartgesteine sind gegen die in der Küche üblicherweise vorkommenden Flüssigkeiten resistent. Bei Ölen, Fetten, Fruchtsäften, Obst und Gemüse (Randen) muss eine Verunreinigung innerhalb kürzester Zeit entfernt werden, da sonst Flecken bestehen bleiben können.

Die Oberfläche, d.h. die Politur und der Glanz wird nicht angegriffen bzw. verätzt. Sie dürfen also Ihre Küchenabdeckung ruhig als Arbeitsfläche nutzen. Waschen, Rüsten, Kuchenteig ausrollen etc. sind Dinge, welche Sie Ihrem Naturstein durchaus zumuten können. Falls mit spitzigem Stahl (Messerspitze, scharfe Klinge) oder quarzhaltige Erde oder Sand auf dem Stein gerieben oder gekratzt wird, können einzelne Glimmer- und Quarzteilchen an der Oberfläche ausbrechen, was aber zum Produkt Naturstein gehört und keine Minderung darstellt.

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT BEI KONTAKT MIT HEISSEN GEGENSTÄNDEN

Vorsicht ist geboten beim Abstellen von heißen Pfannen. So dürfen Pfannen die auf der Unterseite verschmutzt sind (übergekochte Milch, über den Rand gelaufene Flüssigkeiten wie Öl) nicht direkt auf die Abstellfläche gestellt werden, da sich das Material im Naturstein „einbrennen“ kann. Natursteine sind unterschiedlich hart und robust. Auch verschiedene Ausnehmungen erzeugen Spannungen im Stein. Eine mit Kochgut erwärmte Pfanne darf sicherlich für ein, zwei Minuten auf dem Stein belassen werden. Ein längeres Abstellen empfehlen wir nicht, da dies zu Ausdehnungsspannungen im Stein und damit eventuell zu Rissbildungen führen kann. Bei überhitzten Pfannen empfehlen wir in jedem Fall eine Unterlage zu nehmen.

### EMPFEHLUNGEN

Reinigen Sie möglichst mit einem Lappen, Schwamm oder Mikrofasertuch und warmem Wasser. Bei stärkerer, fettiger oder öligem Verschmutzung nehmen Sie ein Spülmittel. Falls es sich um hartnäckige Verunreinigungen handelt, beraten wir Sie gerne bei speziell für Naturstein geeignete Mittel, wie Grundreiniger, Wischpflege, Glanzpflege, Imprägnierung, Ölentferner und Poliercreme.

Bei imprägnierten Steinen empfehlen wir Ihnen Seifenprodukte nur zu verwenden, wenn diese unumgänglich sind. Auf dem Verpackungshinweis der Seifenprodukte können Sie die Naturstein-Verträglichkeit nachlesen. Die in Seifenprodukten enthaltenen Enzyme bauen nämlich den Imprägnierungsschutz langsam ab.

Sehr hartnäckige Verschmutzungen und Rückstände auf der Oberfläche können auch mit feiner Stahlwatte oder einem Glaskeramikschaaber (Rasierklinge) entfernt werden.

### HINWEISE

Jede Küchenarbeitsplatte aus Naturstein ist ein Unikat, das über viele Millionen Jahre entstanden ist. Maserungen, Farbe, Materialdichte, Einschlüsse sind charakteristisch für den Naturstein. **Trotz Unempfindlichkeit gegenüber haushaltsüblichen Einflüssen, gilt es, ein paar wesentliche Punkte zu beachten:**

- keine tensidehaltigen Reinigungsmittel (Geschirrspülmittel) verwenden
- keine hochalkalischen Mittel benutzen (Backofenreiniger)
- Imprägnierung regelmässig auffrischen (auch an Ausschnitten und Kanten)

### GEWÄHRLEISTUNG

**Ausgenommen sind:**

- Kratzer, Schleifspuren, Flecken, die durch den täglichen Gebrauch entstehen (z. B. Schneiden ohne Unterlage, etc.)
- Muster sind nicht bindend (Abweichungen in Farbe, Maserung, etc. sind bei Naturmaterialien üblich)
- Brüche, Sprünge, etc. die durch unsachgemäßen Gebrauch/Umgang entstehen
- Risse, die aufgrund von mechanischer Einwirkung (besteigen der Platte, etc.) entstehen