



» ARBEITSPLETTEN AUS KERAMIK

ALLGEMEIN

Eine Küche ist zum Arbeiten da: Hier wird gekocht und gebacken, und deshalb sind die Arbeitsplatten der höchsten Beanspruchung ausgesetzt.

Küchenabdeckungen aus Keramik sind äusserst praktisch und pflegeleicht. Die Abdeckung ist porenlos, kratzfest, hitzebeständig und dank seiner guten Recyclbarkeit besonders umweltfreundlich. Durch seinen hohen Härtegrad bleiben die Eigenschaften des Materials auch nach intensivem Gebrauch und häufiger Reinigung erhalten. Da keine organischen Pigmente enthalten sind, ist Porzellankeramik absolut UV-beständig.

Das Material besitzt eine hohe Resistenz gegen Verkratzungen. Für langanhaltende Freude an Ihrer Arbeitsplatte empfehlen wir Ihnen dennoch, bei Schneidearbeiten ein Schneidebrett zu benutzen.

Beim Einfluss langanhaltender Hitze wie bei Töpfen und Pfannen direkt vom Herd empfehlen wir ein Untersetzter zu verwenden. Durch punktuell extreme Temperaturen können Spannungsrisse als Folgeschäden nicht ausgeschlossen werden.

REINIGUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

Es werden keine besonderen Pflege- noch Spezialprodukte zur Reinigung benötigt. Arbeitsflächen und Spülen aus Keramik kann man mit Warmwasser, handelsüblichen Seifenreinigern, Spülmittel, Allesreiniger, Glasreiniger (auf Alkoholbasis und ohne Silikone!) oder ein milder Essigreiner bequem sauber halten. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurückbleibt.

Bei fettartigen Verschmutzungen verwendet man alkalische Reinigungsmittel. Kalkhaltige Verunreinigungen entfernt man mit Essigreiner (sauer) oder einem anderen handelsüblichen Kalkreiniger. Bei eingetrockneten Flecken oder hartnäckigen Verunreinigungen verwenden Sie bitte einen Scheuerschwamm (ohne Metallanteile).

KALKANSATZ

Kalk kann sich durch antrocknen von kalkhaltigen Wassertropfen speziell am Spülenboden zu einer immer stärkeren Schicht aufbauen. Diese Poröser Schicht ist dann der Träger von Verfärbungen und Verschmutzungen, kommt aber gar nicht erst zustande, wenn man regelmässig den Spülenboden / Arbeitsfläche mit alkalisches Waschmittel / Steinlösemittel entkalkt.

INTENSIVE REINIGUNG

Für hartnäckigen Schmutz und eingetrocknete Flecken empfehlen wir ein mildes Scheuermittel (zum Beispiel einen Cerankochfeldreiniger). Dieses wird mit der rauen Oberfläche eines Scheuerschwammes (ohne Metallanteil!) für empfindliche Flächen angewendet. Bei Verkrustungen kann vorab ein Kunststoffschaber benutzt werden. Reiben Sie die Arbeitsplatte grossflächig unter Zugabe von warmem Wasser mit leichtem Druck ab. Vermeiden Sie die Ausübung von zu hohem Reibedruck an einer Stelle. Besser ist es, den Vorgang gegebenenfalls zu wiederholen. Spülen Sie mit klarem Wasser ausreichend nach, um die Reste des Reinigungsmittels restlos zu entfernen. Danach trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, weichen Tuch ab.

ACHTUNG

- Keine pflegenden Produkte verwenden. Diese hinterlassen bei mehrmaliger Anwendung einen Film auf Ihrer Oberfläche.
- Haushaltsübliche Chemikalien stellen für Porzellankeramik in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmitteln, Färbemitteln, Batteriesäure, aggressiven Lösungsmitteln, Beize, Fluorwasserstoffsäure, Dichlormethan, Natronlauge, Abbeizmittel o. ä. sollte vermieden werden.