



» ARBEITSPLETTEN AUS NATURSTEIN

ALLGEMEIN

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

Naturstein ist nicht nur edel und schön, sondern auch sehr pflegeleicht. Dennoch gilt es einige Punkte zu beachten: Hartgesteine sind gegen schwache Säuren (z.B. Essig-, Frucht- und Kohlensäure etc., wie sie in der Küche vorkommen) resistent und können die Politur nicht beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen dennoch, für die Pflege keine zitronensäurehaltigen Spül- und Pflegemittel zu verwenden. Auch angeschnittene Früchte oder Gemüse sollten nicht direkt mit der Schnittfläche auf dem Stein liegen bleiben, da die Säure mit den Jahren den härtesten Stein teilweise auslaugen kann.

Wir empfehlen, nicht direkt auf der Küchenabdeckung zu schneiden, sondern immer ein Rüstbrett/Unterlage zu verwenden – auch dem Messer zuliebe. Stellen Sie heisse Pfannen nie direkt auf den Stein! Verwenden Sie dafür einen Untersatz. Vermeiden Sie auch Schläge mit harten Gegenständen an der Becken- oder Vorderkante.

Öle und Fettspritzer sollten möglichst schnell entfernt werden, da sonst das Gestein – je nach Saugfähigkeit – nachdunkelt. Beachten Sie, dass es ein natürlicher Vorgang ist, wenn Ihr Stein dennoch etwas Flüssigkeit aufnimmt und diese auch wieder abgibt. Dadurch wird die Oberfläche mit der Zeit etwas nachdunkeln.

REINIGUNG

Für die tägliche Pflege genügt es mit Wasser abzuwischen. Sie können auch ein Hand-Abwasmittel (ohne Zitronen-Säure) verwenden, vermeiden Sie aber Scheuer- oder aggressive Mittel sowie Scotch-Schwämme mit grünem Vlies, da diese sehr hart sind und auf der Abdeckung Kratzspuren hinterlassen können.

IMPRÄGNIERUNG

Natursteine sind hygroskopisch; das heisst, es besteht die Möglichkeit, dass Feuchtigkeit in den Stein eindringt, die zwar anschliessend wieder verdunstet, aber dennoch Wasser- oder Kalkflecken bilden kann. Zur Verhinderung von Fleckenbildung werden sämtliche Flächen werkseitig mit einem Öl- und Wasserstopp imprägniert. Wenn Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne helfen wir Ihnen weiter.

KALKFLECKEN

Die Erfahrung zeigt, dass Entkalkungsmittel die Politur angreifen. Zur Entfernung von Kalkrückständen dürfen keine kalklösende Reinigungsmittel verwendet werden. Wenn Sie z.B. eine Kaffeemaschine entkalken, sorgen Sie dafür, dass dieses Entkalkungsmittel nicht auf die Arbeitsfläche ausläuft. Kalkflecken kann z.B. mit einem Biostein entfernt werden. Bei Anwendung auf geflammten oder satinierten Oberflächen ist Vorsicht geboten. Punktuelle Anwendung kann zu Farbaufhellungen führen. Kalkablagerungen rund um den Wasserhahn können Sie mit einer scharfen Klinge abschaben.

ACHTUNG

- Weil sie den Schutzfilm ablösen, müssen scharfe Putzmittel sofort abgewischt werden.
- Wischen Sie auch Wasser, Fette und Lebensmittelflecken sofort von der Arbeitsplatte ab.

EINSCHLÜSSE

Jede Natursteinplatte ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Unikat, einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung. Die beim Naturstein vorkommenden Farbunterschiede, Trübungen, Äderungen oder „Naturfehler“ wie Poren, Einsprengungen, Haarrisse, Quarzadern usw. sind absolut normal. Sie bedeuten keineswegs eine Wertminderung des Natursteins.