

Pflegeanleitung für Küchenarbeitsplatten aus Naturstein

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl einer Arbeitsplatte aus Naturstein. Diese ist einmalig, denn kein Stein ist wie der andere. Naturstein ist nicht nur edel und schön, sondern auch sehr pflegeleicht. Dennoch gilt es einige Punkte zu beachten.

Schutzbehandlung

Die meisten Steinarten werden vor der Lieferung durch den Steinlieferanten einmalig imprägniert. Diese Behandlung der Natursteinflächen machen diese weitgehend öl-, fett-, wasser- und schmutzabweisend. Die Wirkung bleibt über mehrere Jahre erhalten.

Allgemein

Im täglichen Gebrauch dürfen Sie Ihrer Stein-Abdeckung einiges zutrauen. Hartgesteine sind gegen schwache Säuren (z.B. Essig-, Frucht- und Kohlensäure etc., wie sie in der Küche vorkommen) weitgehend resistent und können die Politur nicht beeinträchtigen.

Auch wenn Sie die Abdeckung als Rüsttisch benutzen, kann ein Messer die Oberfläche nicht beschädigen. (Ihrem Messer zuliebe empfehlen wir Ihnen ein Rüstbrett zu verwenden, denn das Messer wird sonst schnell stumpf). Spitze Gegenstände, wie z.B. eine Messerspitze, sollten Sie aber immer vermeiden, da dadurch einzelne Glimmer-teile an der Oberfläche ausbrechen können.

Jeder Stein ist mehr oder weniger porös. Im Laufe der Zeit wird der Stein etwas nachdunkeln. Öl- und Fettspritzer sollten Sie möglichst rasch wegwischen, denn diese können z.T. als dunkle Flecken sichtbar bleiben. Vermeiden Sie daher heisse Pfannen direkt auf den Stein abzustellen, denn auf dem Pfannenboden sind meist noch Fett-rückstände. Verwenden Sie bitte einen Untersatz. Vermeiden Sie auch Schläge mit harten Gegenständen an der Becken- oder Vorderkante.

Tägliche Pflege

Für die tägliche Pflege genügt es die Natursteinplatte mit Wasser und Schmierseife oder einem Hand-Abwaschmittel (ohne Citronen-Säure) abzuwischen. Nicht geeignet sind aggressive und auslaugende Mittel, Scheuerpulver und stark fettlösende Reiniger. Zur Reinigung bitte keine Microfaser-Lappen verwenden, da diese die Politur abtragen. Bei leichten Verschmutzungen, welche nicht sofort zu entfernen sind, sollten Sie unbedingt etwas Geduld haben. Die Granitabdeckung ist hygroskopisch, d.h. sie nimmt Wasser auf und gibt es mit der Zeit wieder ab. So „schaffen“ sich kleine Flecken mit der Zeit von selbst wieder heraus.

Weitere Hinweise

Die Erfahrung zeigt, dass Entkalkungsmittel die Politur angreifen. Wenn Sie z.B. eine Kaffeemaschine entkalken, sorgen Sie dafür, dass dieses Entkalkungsmittel nicht auf die Arbeitsfläche ausläuft. Längeres Einwirken von Wasser führt zu einer oberflächlichen Verdunkelung, die jedoch schnell und rückstandsfrei austrocknet. Wenn Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Wenden Sie sich an Ihren Steinlieferanten, er kann Sie optimal beraten.

Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen

Hartnäckige ölige und fettige Verunreinigungen können mit verschiedenen speziellen Reinigungsmitteln, welche Sie von Ihrem Steinlieferanten erhalten, entfernt werden (zb. Lithofin OIL-EX, ect). Bei weniger starken Ver-schmutzungen kann auch ein handelsüblicher Kleiderreinigungsspray (K2r) verwendet werden. Sprühen Sie den Spray auf und lassen Sie die sich bildende weisse Pulverschicht über Nacht liegen und wischen Sie sie am Morgen weg. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei Bedarf mehrmals.

Kalkablagerungen können mit heissem Wasser mit wenig Essig (Essig nicht pur verwenden, da dieser den Kalk aus dem Stein löst) abgewaschen werden. Sollte dies nicht reichen können Sie die grösseren Kalkablagerungen mit einer scharfen Klinge abschaben oder mit Chromstahlwolle (Achtung: keine normale Stahlwolle verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und allfällige Rückstände der Wolle oxidieren können) auspolieren.

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns doch einfach an.

Im täglichen Umgang mit Naturstein wünschen wir Ihnen viel Freude.