Pflege- und Gebrauchsanweisung für Naturstein

Allgemeine Hinweise

- Hartgesteine sind weitestgehend **schnittfest** bei der Verwendung von Metallmessern. Durch die Härte der Minerale können sich Messer jedoch schneller abnutzen und müssen öfter geschärft werden.

- Naturstein ist **hitzeresistent bei normalen Kochtemperaturen** (bis 100°C). Bei heißen Pfannen oder einem Bräter kann es zu Verfärbungen der Platte oder im schlimmsten Fall zu Spannungsrissen führen. Wir empfehlen deshalb immer einen temperaturbeständigen Untersatz zu verwenden.

- Natursteinarbeitsplatten sind **nicht begehbar**. Durch große Gewichtseinwirkung können Ihre Arbeitsplatten durchbrechen.

- **Schonen Sie die Kanten der Arbeitsplatte**, indem Sie vermeiden schwere Gegenstände wie z.B. Töpfe dagegen zu schlagen. Vor allem im Bereich von Beckenausschnitten können durch starke Einschläge die Kanten ausbrechen, Abschürfungen oder Schäden entstehen..

- Wir garantieren die Unregelmäßigkeit und die natürliche Porosität unserer Natursteine.

Reinigungshinweise

- Für die **tägliche Reinigung** eignet sich ein Glasreiniger und ein Microfasertuch. Vermeiden sie trockene Tücher, da sie in Verbindung mit Sand oder Staub Kratzer erzeugen.

- Die Arbeitsplatte kann mit **lauwarmem Wasser gereinigt** werden, dem man ein Reinigungsmittel hinzufügen kann. Beachten Sie hiebei die Dosierung nach Empfehlung des Herstellers und vermeiden Sie Produkte mit Fluorwasserstoffsäure und deren Derivaten. Befeuchten Sie die Platte mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Wischlappen oder Ähnlichem.

- **Scheuerpulver**, das für Cerankochfelder geeignet ist, wird Ihre Hartgestein-Arbeitsplatte nicht beschädigen. Sand, Quarz- oder Diamantstaub kann jedoch bleibende Schäden verursachen.

- Auch imprägnierte Platten sind nie zu 100% resistent gegen **heißes Fett**, das in die Poren des Gesteins eindringen kann. Dieses lässt vor allem im Spritzbereich des Herdes die Platte nach einiger Zeit speckig aussehen. Eine Reinigung mit geeigneten Putzmitteln kann dieses Problem oft beheben, ein Spritzschutzgitter für die Pfanne reduziert das Problem, bevor es entsteht.

- Es wird davon **abgeraten**, Wachse, Seifen, Imprägnierstoffe und sonstige (wasser-und ölabweisende) Behandlungsmittel zu verwenden, denn ihre Verwendung ist gar nicht notwendig.

- Sofern Wasser auf der Platte nicht immer sofort weggewischt wird, kann sich je nach Wasserhärte auf der Oberfläche ein **Kalkschleier** bilden. Hier helfen nur saure Reiniger. Produkte, die Salz- Schwefel- oder Phosphorsäure enthalten, sind für Naturstein ungeeignet. Auch die im Haushalt oft verwendete Essigsäure ist nicht ungefährlich, denn sie kann neben Schäden an der Platte auch eine Korrosion Ihrer Armaturen beschleunigen. Die beste Möglichkeit Ihre Platte zu schonen ist Amidosulfonsäure. Diese Säure ist in vielen bekannten Reinigern enthalten.

- Bei fettigen Verschmutzungen ist besondere Vorsicht geboten. **Spülmittel und Neutralreiniger** können sich im Gestein anlagern und Flecken erzeugen. Grobe Verunreinigungen kann man leicht mit einem Ceranfeldhobel entfernen. Fett und andere Rückstände lassen sich oft mit einem Glasreiniger und einem Microfasertuch wegwischen. Sollte das Fett in die Platte eingezogen sein gibt es die Möglichkeit mit einer Ölentfernerpaste dieses aus der Platte zu ziehen, bevor es verharzt.

- **Lösungsmittelhaltige Reiniger,** die Terpentin oder Aceton enthalten, sollten Sie allein aus gesundheitlichen Gründen im Haushalt vermeiden. Sie können außerdem leicht zu Verfärbungen Ihrer Arbeitplatten führen.

CB stone-tec GmbH
Behaimweg 2
DE-87781 Ungerhausen

Tel.: +49 (0)83 93 9469 - 0
Fax: +49 (0)83 93 9469 - 999

info@cb-stone-tec.de
www.cb-stone-tec.de

www.cb-topkitchen.de