Pflege- und Gebrauchsanweisung für Keramik

Allgemeine Hinweise

- Arbeitsplatten aus Keramik sind **nicht begehbar.** Bitte stellen Sie sich nicht auf die Arbeitsplatte, beim Zerbrechen der Arbeitsplatten kann es zu schweren Unfällen kommen.

- **Schonen Sie die Kanten** der Arbeitsplatten, indem Sie vermeiden schwere und harte Gegenstände wie z.B. Töpfe dagegen zu schlagen. Das Material ist sehr hart und kann durch starke Einschläge im Kantenbereich ausplatzen.

Reinigungshinweise

- Wichtige Grundinformation: Reinigen ist das Entfernen von Schmutz, Pflege ist das bewusste Hinterlassen von Rückständen. Keramik benötigt keine Pflege (pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend!)

- Die **tägliche Reinigung** ist allein aus hygienischen Gründen notwendig. Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man die meisten Verschmutzungen rückstandsfrei entfernt. Für die Küchenarbeitsplatte ist ein Glasreiniger ohne Schichtbildung notwendig.

- **Bei stärkeren Verschmutzungen** ist ein Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger zu verwenden. Wichtig ist bei diesen Produkten die zweistufige Reinigung im Lebensmittelbereich.

- **Außergewöhnliche Schmutze**, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden.

- **Für die hygienische Reinigung und Kalkentfernung** ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure prädestiniert. Um zu verhindern, dass diese Substanzen auf Lebensmittel übertragen werden, ist eine Nachreinigung mit einem geeigneten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch notwendig

Ungeeignete Produkte

- Keramik ist chemisch sehr beständig, aber nicht unangreifbar. Saure Produkte auf Basis von Salz- Schwefel- oder Flusssäure (Felgenreiniger) sind generell ungeeignet in Küche und Bad. Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge können die Oberfläche angreifen, das gilt auch für Quarzscheuerpulver oder Sand.

- Spülmittel können mit Schmutzresten unhygienische Schichten hinterlassen und werden von uns nicht zur hygienischen Reinigung von Arbeitsplatten empfohlen. Die bei der dauerhaften Verwendung von kontaminierten Spültüchern entstehenden Schmierfilme können mit einem Ceranfeldreiniger entfernt werden.

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