

Merkblatt zur Pflege von Naturstein-Arbeitsplatten

Granit-Küchenarbeitsplatten sind gegen die im Haushalt üblichen Säuren wie (Frucht-, Essig-, Wein- und Kohlensäure etc.) resistent und können deshalb ruhig als Arbeitsfläche benutzt werden. Sie dürfen ohne weiteres Teig ausrollen, Gemüse rüsten oder Tomaten schneiden. Naturstein verfügt über die Fähigkeit, Feuchtigkeit aufzunehmen und sie wieder abzugeben.

Stellen Sie bitte keine heißen Pfannen direkt auf den Stein, da eventuelle Fettrückstände am Pfannenboden tief in den Stein eindringen und dadurch weisse Ringe entstehen können. Bei den heutigen isolierten Pfannenböden ist es sogar möglich, dass durch die konzentrierte Hitzebildung Spannungsrisse im Stein auftreten können. Deshalb empfehlen wir Ihnen, Holz- oder Korkunterlagen zu verwenden. Die beim Kochen entstehenden Fettspritzer sollten sofort mit heissem Wasser abgewischt werden.

Um den bestmöglichen Schutz zu gewährleisten, werden alle Steinabdeckungen von uns ab Werk mit einer fett- und wasserabsorbierenden Imprägnierung behandelt. Trotzdem ist es normal, dass die Abdeckungen mit der Zeit etwas nachdunkeln.

Reinigen Sie Ihren Stein nur mit handelsüblichen Spülmitteln wie Palmolive, Vel, Handy etc.

Vermeiden Sie scharfe Putzmittel und die Scotch-Haushaltsschwämme, da die Steinpolitur dadurch beschädigt werden kann.

Sind trotz allem einmal Fettflecken entstanden, sprühen Sie K2r Kleider-Reinigungsspray direkt auf den Fleck und lassen das entstehende Pulver über Nacht einwirken. Ist der Fleck nach dem Wegwischen des Pulvers noch sichtbar, wiederholen Sie den Vorgang. Äusserste Vorsicht ist bei der Entkalkung von Kaffeemaschinen mit Durgol oder anderen Entkalkungsmitteln geboten. Wischen Sie den Stein nach der Entkalkung sofort ab und überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob Ihre Kaffeemaschine dicht ist, da die kleinsten Entkalkerrückstände die Steinoberfläche angreifen können.