

Pflegehinweise: Die richtige Reinigung von Naturstein-Oberflächen

Oberflächeneigenschaften

Alle Natursteine sind aus mannigfaltigen, in Gefüge, Härte und Farbe verschiedenartigen Stoffen zusammengesetzt. Sie bilden deshalb keine in sich geschlossene homogene Masse. Es kommen öfters so genannte Lager, Stiche, Adern, Salzlöcher usw. vor. Die in der Natur des Stoffes liegenden Eigenheiten stellen keineswegs eine Wertminderung dar.

Die Qualität der Oberflächenpolitur hängt von der Beschaffenheit und Zusammensetzung des Materials ab. Bei grobkörnigen Materialien kann die Oberfläche durchaus etwas rissig oder matter als bei dichteren Materialien erscheinen. Durch den Schleifvorgang können kleine Kristalle ausplatzen und stellenweise minimale Vertiefungen bilden. Bei matt geschliffenen Oberflächen sind sichtbare Schleifspuren nicht zu vermeiden.

Hitzebeständigkeit

Das Abstellen von heißen Töpfen auf Naturstein ist grundsätzlich möglich. Um etwaige Schäden auszuschließen, wird empfohlen, bei Topftemperaturen von über 150 Grad (z. B. Pfanne mit heißem Fett) einen Topfuntersetzer zu benutzen.

Allgemeine Hinweise

Die tägliche Reinigung / Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit einem ungefärbten Glasreiniger und einem weichen Mikrofaser Tuch. Trockene Tücher könnten in Verbindung mit Sand Kratzer hinterlassen, weshalb sie nicht verwendet werden sollten. Für kalkhaltige Ablagerungen und Schmutz, der sich bei täglicher Reinigung nicht entfernen lässt, verwenden Sie bitte einen Naturstein-Grundreiniger. Verwenden Sie bei der Reinigung von Naturstein bitte keine Scheuermittel oder -schwämme sowie Produkte, die Salz-, Schwefel- oder Phosphorsäure und Produkte, die Natrium- oder Kalilauge enthalten (z. B. Backofenreiniger, Rohrreiniger oder Grillreiniger).

Fleckenschutz

Arbeitsplatten aus gewachsenem Naturstein sind offenporig, d.h. das Material nimmt Feuchtigkeit auf und gibt diese auch wieder ab. Durch das Aufbringen einer Imprägnierung wird das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz weitestgehend vermieden, kann jedoch nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Sollten im Laufe des Gebrauchs Flecken im Stein verbleiben, gelten diese als Gebrauchsspuren und bilden keinen Mangel. Werksseitig werden alle Einzelteile nur einmal imprägniert, um die Lieferzeit Ihrer Küchenarbeitsplatte möglichst gering zu halten. Sie sollten deshalb in den ersten Tagen nach dem Einbau besonders Öl- oder Fettspritzer möglichst rasch entfernen und die Platten unbedingt nochmals imprägnieren (ggf. mehrfach), um den größtmöglichen Schutz zu erzielen. Im täglichen Gebrauch erkennen Sie schnell, ob der Fleckenschutz gut ist (Wasser perlt auf der Oberfläche ab!) oder wann es Zeit ist, die Imprägnierung zu erneuern.