

PFLEGEANLEITUNG FÜR KÜCHENARBEITSPLETTEN 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.

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) resistent und können die Politur nicht beeinträchtigen. 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. Kalkablagerungen rund um den Wasserhahn können Sie mit einer scharfen Klinge abschaben.

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 Glimmerteile an der Oberfläche ausbrechen können.

Jeder Stein ist mehr oder weniger porös. Gegen das Eindringen von Öl und Feuchtigkeit haben wir die Arbeitsplatte imprägniert. Im Laufe der Zeit wird der Stein etwas nachdunkeln, d.h. die Textur wird kontrastreicher. Öl- und Fettspritzer sollten Sie möglichst rasch wegwischen, denn diese bleiben z.T. als dunkle Flecken sichtbar. Vermeiden Sie daher heiße Pfannen direkt auf den Stein abzustellen, denn auf dem Pfannenboden sind meist noch Fettrückstände. Verwenden Sie bitte einen Untersatz. Vermeiden Sie auch Schläge mit harten Gegenständen an der Becken- oder Vorderkante.

Für die tägliche Pflege genügt es mit Wasser abzuwischen. Sie können auch ein Hand-Abwaschmittel (ohne Citronen-Säure) verwenden, **vermeiden Sie aber Scheuer- oder aggressive Mittel.**

Im täglichen Umgang mit Naturstein wünschen wir Ihnen viel Freude. Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen ganz herzlich.

Granimor Wüthrich AG

P.S. Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns doch einfach an. Tel. 071 / 888 23 12