

Arbeitsplatten aus Naturstein

Naturstein ist ein ideales Material für Arbeitsplatten. Es ist robust, sehr pflegeleicht und sieht schön und edel aus. Trotzdem sind bei der Pflege ein paar Punkte zu beachten: Wir empfehlen für die Pflege keine zitronensäurehaltigen Spül- und Pflegemittel zu verwenden. Auch angeschnittene Früchte oder Gemüse sollten nicht direkt mit der Schnittfläche auf dem Stein liegen bleiben, da die Säure den härtesten Stein teilweise auslaugen kann.

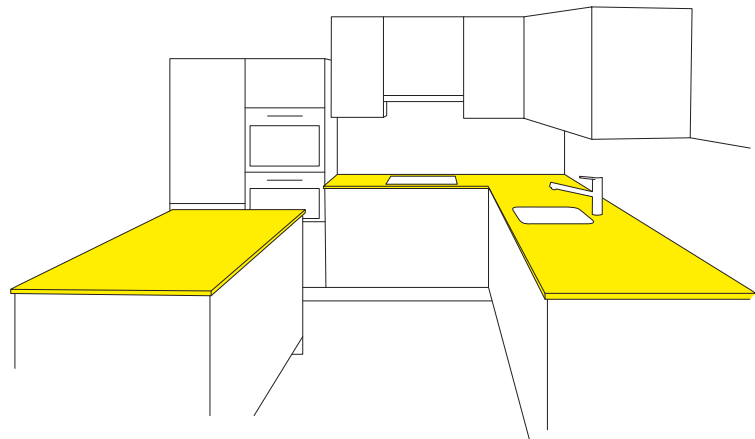
Je poröser und saugfähiger der Stein, desto eher sollten Sie vermeiden, dass Öle und Fettspritzer für längere Zeit auf dem Stein liegen bleiben. Auch andere Flüssigkeiten wirken auf den Stein ein, sodass dieser nachdunkelt. So kann jeder Stein eine gewisse Menge Wasser aufnehmen, aber auch wieder abgeben. Das ist ein natürlicher Prozess.

Maserung und Einschlüsse

Jede Natursteinplatte ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Unikat, einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung. Die beim Naturstein vorkommenden Farbunterschiede, Trübungen, Änderungen oder Poren, Einsprengungen, Haarrisse, Quarzadern usw. sind absolut normal. Sie bedeuten keineswegs eine Wertminderung des Natursteins.

Tägliche Reinigung

Für die tägliche Pflege genügt es mit Wasser abzuwischen. Sie können auch ein Hand-Abwaschmittel (ohne Zitronen-Säure) verwenden, vermeiden Sie aber Scheuer- oder aggressive Mittel sowie Scotch-Schwämme mit grünem Vlies, da diese sehr hart sind und auf der Abdeckung Kratzspuren hinterlassen können.



Das verwendete Hand-Abwaschmittel sollte ein reiner Seifenreiniger sein. Andere Hand-Abwaschmittel, welche die Hände pflegen, beinhalten ein (Hände pflegendes) Öl, welches man mit jedem Reinigen in dünnen Schichten auf die Abdeckung aufträgt. Der Stein bekommt aufgrund des Öls mit der Zeit eine verschmierte Optik.

Vorsicht mit Entkalkungsmitteln!

Für die Entfernung von Kalkrückständen dürfen Sie keinesfalls kalklösende Reinigungsmittel verwenden. 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.

Imprägnieren

Natursteine sind hygroskopisch; das heisst, es besteht die Möglichkeit, dass Feuchtigkeit in den Stein eindringt, die zwar anschliessend wieder verdunstet, aber dennoch Wasser- oder Kalkflecken bilden kann. Zur Verhinderung von Fleckenbildung werden sämtliche Flächen werkseitig

mit einem Öl- und Wasserstopp imprägniert. Wenn Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne helfen wir Ihnen weiter.

Zu beachten

- Weil sie den Schutzfilm ablösen, müssen scharfe Putzmittel sofort abgewischt werden.
- Kalkflecken können z.B. mit einem Biostein entfernt werden. Bei Anwendung ist jedoch Vorsicht geboten. Punktuelle Anwendung kann zu Farbaufhellungen führen.
- Kalkablagerungen rund um den Wasserhahn können Sie mit einer scharfen Klinge vorsichtig abschabben.
- Wischen Sie auch Wasser, Fette und Lebensmittelflecken sofort von der Arbeitsplatte ab.
- Messer werden durch das Schneiden auf einer Stein-Arbeitsplatte stumpf. Benutzen Sie deshalb immer ein Schneidebrett.