



Praktische Hinweise

Die tägliche Reinigung und Pflege von Keramikarbeitsplatten ist denkbar einfach. Es genügen Wasser mit evtl. einer Zugabe von ph-neutralen, haushaltsüblichen Reinigungsmitteln, die mit einem weichen Schlingenmikrofasertuch oder einem Schwamm aufgetragen werden. Danach mit klarem Wasser nachreinigen und einem weichen Tuch oder Papiertüchern trocknen.

Auch können neutrale Glasreiniger (auf Alkoholbasis ohne Silikone) bedenkenlos verwendet werden. Für hartnäckige Flecken und Verunreinigungen verwenden Sie eine weiße, milde Scheuermilch, zum Beispiel Viss. Die Scheuermilch mit einem weichen, feuchten Schwamm auftragen, ohne Druck. Bei Reinigung mit Scheuermilch immer die ganze Platte reinigen, nicht punktuell auftragen.

Hinweis: Ein zu großer punktueller Druck beim Auftragen von Scheuermilch kann zu Glanzgradunterschieden führen. Deshalb bitte mit Vorsicht anwenden.

Kalkränder können mit einem flüssigen Badreiniger, der auch für Armaturen verwendet wird, beseitigt werden. Angetrocknete Rückstände können mit einem Kunststoffhobel, die man auch bei Glasflächen und Cerankochfeldern benutzt, sanft abgeschabt werden. Hierbei darauf achten, dass der Hobel nicht beschädigt ist und den Hobel waagrecht ansetzen.

Nicht für die Reinigung geeignet:

- Spülmittel (hinterlässt Schlieren)
- Backofenreiniger
- Chlorbleichlauge (z. Bsp. Domestos®)
- WC- Reiniger/ Abflussreiniger
- Scheuerpulver/ Scheuerschwämme

Nicht auf die Arbeitsplatte aufbringen:

- Salzsäure
- Batteriesäure

Das Material ist sehr hart, daher besondere Vorsicht an Ecken und Kanten. Schläge mit harten Gegenständen (zum Beispiel Töpfe, Pfannen etc.) können zu Kantenbeschädigungen führen.

Das Material ist hitzebeständig. Um einen Thermoschock zu vermeiden, verwenden Sie bitte **immer** einen Untersetzer, wenn Sie heiße Töpfe und Pfannen abstellen.

Küchenplatten aus Keramik sind geeignet für den direkten Lebensmittelkontakt. Sie sind nicht geeignet als Sitz- und Auftrittsfläche.