



## Praktische Hinweise

**D**ie Natursteinplatten sind werkseitig wasser- und ölabweisend imprägniert. Die Imprägnierung ist auf Lebensmittelverträglichkeit geprüft. Eine Auffrischung der Schutzbehandlung ist notwendig, sobald der ABERLEFFEKT von Wasser nachlässt. Eine erneute Schutzimprägnierung muß vom Fachbetrieb hergestellt werden.

Für die tägliche Reinigung von Natursteinarbeitsplatten sollten nur rückstands- freie Reiniger zum Einsatz kommen. Mit einem Mikrofasertuch lassen sich die meisten Schmutze gut entfernen.

Bei stärkeren Schmutzen sind Universalgrundreiniger zu verwenden (pH max. 10,5). Danach mit klarem Wasser nachreinigen und einem weichen Tuch oder Papier- tüchern trocknen. Auch können neutrale Glasreiniger (auf Alkoholbasis ohne Silikone und ohne Bleichmittel) verwendet werden.

Besonders wichtig ist das zeitnahe und gründliche Entfernen von Fettrückständen. Wirken Fette über längere Zeit ein kann Verdunkelungen der Steine die Folge sein.

Kalkränder können mit einem flüssigen, schwach sauren Badreiniger, der auch für Armaturen verwendet wird, beseitigt werden. Angetrocknete Rückstände können mit einem Kunststoffhobel, den 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
- Aceton und Waschbenzin

Nicht auf die Arbeitsplatte aufbringen:

- Salzsäure
- Batteriesäure
- Moosentferner auf Kalilauge
- Entkalkungstabletten für Kaffeeautomaten
- Reinigungstabs für Spülmaschinen
- Nagellackentferner
- generell Reiniger mit pH-Wert größer 10,5

Das Material ist sehr hart, dennoch sollte niemals direkt auf der Arbeitsplatte geschnitten werden (allein auch aus dem Grund Ihre Messer zu schonen).

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

Küchenarbeitsplatten aus Stein sind nicht geeignet als Sitz- und Auftrittsfläche.