



Meine neue Küche • Gebrauchs- Pflegeanleitung

Granit

Materialbeschreibung

Hartgesteine wie Granit, Quarzit u.Ä. weisen hin und wieder Quarzadern, kleine Poren, feine Haarrisse und Farbunterschiede auf, die ein untrügliches Zeichen für die natürliche Entstehung und Einzigartigkeit des Natursteines sind. Jeder Naturstein wird aufgrund seiner natürlichen Porosität im Laufe der Jahre kontrastreicher.

Polierte Oberflächen sind aufgrund ihrer Glätte leichter zu reinigen als matte Oberflächen wie z.B. satiniert, matt geschliffen, geflammt & gebürstet.

Für den täglichen Gebrauch - Reinigung und Pflege

Hartgesteine sind praktisch unverwüstlich und benötigen minimal Pflege und Sorgfalt.

- Für die tägliche Reinigung genügt es, die Arbeitsplatte mit warmem Wasser und einem Mikrofasertuch zu putzen. Dabei empfehlen wir, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig und in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. Bitte verwenden Sie stets Reinigungshilfen ohne Metalleinschlüsse.
- Heisses Wasser ist der beste Fettlöser.
- Starke Verschmutzungen, Ölspritzer und Fette sollten rasch weggewischt werden.
- Satinierte Oberflächen sind etwas Anspruchsvoller. Die Arbeitsfläche am besten nach jedem Gebrauch mit einem Tuch oder Papier trocken wischen.

Empfehlungen, Tipps

Ihre Natursteinplatte hält hohen Temperaturen problemlos stand. Vermeiden Sie es dennoch einen heißen Topf direkt von der Herdplatte auf den Stein zu stellen, denn auf der Unterseite der Pfanne können manchmal Öl oder Fett haften bleiben, die in heißer Form leicht in den Stein eindringen.

Bitte beachten Sie, dass der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. zu vermeiden ist