

Pflegehinweise für Küchenarbeitsplatten aus Naturstein

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für eine hochwertige Arbeitsplatte aus Granit oder ähnlichem Hartgestein entschieden. Stein ist ein gewachsenes Stück Natur, lebendiges Material, das Ihrer Küche besonderen Wert verleiht und mit höchster Funktionalität verbindet. Um die Freude an Ihrer hochwertigen Arbeitsplatte langfristig sicher zu stellen, sind die nachfolgenden Punkte genau zu beachten:

Jeder Naturstein ist ein Unikat, deshalb ist es völlig normal,

- dass geringe Farb- und Strukturunterschiede gegenüber den in der Ausstellung befindlichen Platten auftreten.
- dass bei Natursteinen leichte Toleranzen der Dicke/der Stärke des Materials zulässig sind. Deshalb können fertigungsbedingte Differenzen / Toleranzen zwischen den einzelnen Platten von $\pm 10\%$ auftreten. Diese Differenzen werden bei der Montage durch unsere geschulten Monteure ausgeglichen, so dass sie in der Oberfläche kaum erkennbar sind. Dies stellt keinen Mangel dar.
- dass bei Teilungen der Verlauf der Maserungen, Strukturen und Farbschattierungen der einzelnen Platten ungleichmäßig verläuft.
- dass die Kanten an den Stößen leicht angefast sein müssen, um zur Abdichtung dauerelastisches Material einbringen zu können.
- dass materialbedingt bei Granit und Hartgestein feine Haarrisse, Adern, Poren und Farbabweichungen (auch punktuell) auftreten können, die sich nicht nachhaltig auf Belastbarkeit des Materials oder dessen Funktion auswirken und somit keinen Reklamationsgrund darstellen. Diese Merkmale sind vielmehr Unikate die einen Beweis für die Echtheit des natürlichen Materials darstellen.

Eigenschaften:

- Granit- und Hartgesteinsarbeitsplatten zeichnen sich durch extreme Härte aus. Punktuelle Belastungen können materialbedingt aber zu Brüchen führen. Bitte stellen Sie sich **nicht** mit Ihrem Körpergewicht, zu Reinigungs- oder z.B. Tapezierarbeiten auf die Arbeitsplatte, insbesondere nicht im Bereich der Spülen- und Herdausschnitte.

Kratz- und Schnittfestigkeit:

- Die Oberflächen von Granit, Gneis, Gabbros, Magmatite etc. sind im Gegensatz zu Marmor und Schiefer kratz- und schnittfest. Auf diesen sogenannten „Hartgesteinen“ kann direkt gearbeitet werden. Verwenden Sie beim Arbeiten dennoch ein Schneidebrett, da Metallmesser auf der Granitoberfläche stumpf werden und der Metallabrieb auf der Arbeitsplatte sehr schwer zu entfernen ist. Meiden Sie den intensiven Kontakt von Materialien, die härter als Granit sind, z.B. Keramik oder Sandkörnern. Ziehen Sie z.B. kein unglasiertes Keramikgeschirr oder sandhaltige Gebrauchsgegenstände mit Druck über die Oberfläche und arbeiten Sie auf keinem Fall mit einem Keramikmesser auf dem Stein. Dies würde unweigerlich zu feinen Gebrauchsspuren führen.

Einschlüsse:

- Fleckenartige Mineralsammlungen, Adern und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel, sondern unterstreichen lediglich den Naturcharakter. Bei allen Oberflächen können kleine Minerale ausbrechen, diese Ausbrüche und Vertiefungen stellen keinen Qualitätsmangel dar.

Offenporigkeit:

- Naturstein nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie auch wieder ab.
Durch die werkseitige Spezialimprägnierung mit NANO-Effekt wird die Aufnahmefähigkeit der Natursteinküchenarbeitsplatten verringert.

Hitzebeständigkeit:

- Die Hitzebeständigkeit der Arbeitsplatten aus Naturstein gegenüber Kochtemperaturen bis 105°C ist unproblematisch und stellt keine Risiken dar.
- Besonders zu beachten: Ein abstellen von Töpfen und Pfannen mit heißen Fetten und Ölen sollte jedoch vermieden werden. Diese Behältnisse weisen eine wesentlich höhere Temperaturspanne als die üblichen Kochtemperaturen auf (150 – 200°C).
Es kann wie bei Arbeitsplatten aus anderen Materialien zu Schäden an der Oberfläche führen.

Pflege:

- Eine ständige Pflege ist für den Erhalt Ihrer Arbeitsplatte unerlässlich! Fette, Öle, Fettspritzer der Bratpfanne usw. sollten nicht längere Zeit auf der Oberfläche verbleiben, sonst wird auf Dauer auch ein wenig saugfähiger Stein rasch dunkel. Verschmutzungen entfernen Sie daher rasch mit einem sauberen Lappen und heißem Wasser. Für stärkere Verschmutzungen können Sie zusätzlich Spülmittel oder „Lithofin MN-Easy-Clean“ verwenden. Bitte verwenden Sie keine Alkohol- oder zitronensäurehaltige Reinigungsmittel, da die Imprägnierung der Arbeitsplatten durch diese Reiniger geschwächt wird. Cremes, Pasten oder Polituren, die Ihnen vom Hersteller der Produkte eine Glanzverstärkung versprechen, sollten Sie nicht verwenden. Diese Produkte hinterlassen Rückstände auf dem Stein. Diese Rückstände führen auf Dauer zu matten, glanzlosen Oberflächen und sind sehr schwer zu entfernen. Reinigen Sie die Platte nach jeder Nutzung sorgfältig.

Imprägnierung:

- Eine gute Imprägnierung ist wichtig. Sie minimalisiert Ihren Pflegeaufwand und schützt Ihre Arbeitsplatte. Granit-Arbeitsplatten werden werkseitig mit einer Spezialimprägnierung mit NANO-Effekt versehen.
- Die Imprägnierung sollte je nach Nutzungsintensität der Küche in regelmäßigen Abständen mit „Lithofin Fleckstop VV“ behandelt werden. Diese Imprägnierung hält bei einer normalen Beanspruchung ca. 2 Jahre. Bei einer starken Beanspruchung, empfiehlt sich eine Auffrischung einmal jährlich. Sie erkennen diesen Zeitpunkt, wenn das Wasser nicht mehr abperlt, sondern bei längerer Einwirkzeit die Platte dunkler wird. Die korrekte Vorgehensweise bzw. den fachmännischen Einsatz des Pflegemittels entnehmen Sie aus der Gebrauchsanweisung, die Sie auf der Verpackung des Pflegemittels finden.

Dies sollten ein paar gut gemeinte Hinweise zur Beachtung bei der Benutzung der Arbeitsplatten aus Naturstein sein. Sie haben ein wunderschönes Unikat aus der Natur erworben und mit der notwendigen Vorsicht und Pflege der Arbeitsplatte ein langlebiges Stück Natur zu sich nach Hause geholt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Küchenarbeitsplatte aus Naturstein.

Mit freundlichen Grüßen

STRAUß NATURSTEINE