

Reinigung Naturstein, Quarzkomposit, Keramik

Es ist eine Reinigungsanleitung an den Nutzer zu übergeben.

Naturstein

Die Reinigung der Küchenarbeitsplatten sollte mit rückstandsfreien Unterhaltsreinigern mit einem pH-Wert von 7,0 bis 10,5 unter Nutzung eines geeigneten Tuches (z. B. langfaseriges Mikrofasertuch) erfolgen. Es sollten spezielle Küchenarbeitsplatten-Pflegereiniger genutzt werden, die die Imprägnierung nicht angreifen, sondern unterstützen. Für Weichgesteine sind saure Reiniger, pH-Wert kleiner 7,0 i. d. R. nicht geeignet. Saure Reiniger können Schäden verursachen. Die Reinigungsanleitung ist zu beachten.

Quarzkomposit und Keramik

Die tägliche Reinigung kann mit vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln oder mit rückstandsfreien farblosen Glasreinigern erfolgen. Die Handgeschirrspülmittel sind zur Unterhaltsreinigung aufgrund des hohen Tensidanteils nicht geeignet. Sie wirken filmbildend.

Heiße Pfannen

Naturstein

Je nach Material- und Gesteinsorte ist die Hitzeempfindlichkeit unterschiedlich. Es kann bei direktem Kontakt mit heißen Töpfen, Pfannen und Brättern zu Fleckenbildungen oder Rissen in der Küchenarbeitsplatte kommen. Es wird empfohlen, einen wärmesperrenden Untersatz zu verwenden.

Quarzkomposit

Es wird empfohlen einen wärmesperrenden Untersatz zu verwenden, da das Material nicht hitzebeständig ist.

Pflegeanleitung und -tips für Naturstein

Hartgesteine sind bedingt säurebeständig. Das heißt, dass die Politur und der Oberflächenglanz durch Lebensmittel, Essig-, Frucht- oder Kohlensäuren etc. nicht angegriffen werden. Durch die regelmäßige Anwendung von aggressiven Reinigungsmitteln wie Entkalker oder Säuren können bei gewissen Steinsorten Partikel ausgelöst werden. Das hat zur Folge, dass Fehlstellen sichtbar werden und die Politur unregelmäßig erscheint. Alle Natursteine können Haarrisse aufweisen und durch die verschiedenen Härten des Steingefüges können leichte Unterschiede im Glanz auftreten. Ebenfalls ist es möglich, dass sich auf der Oberfläche leichte Ausbrüche (Fehlstellen) befinden, die sich nicht in jedem Fall ausspachteln lassen, da diese zu klein sind. Dies ist naturbedingt und gehört zu einem Naturprodukt. Bei nicht polierten Materialien (geschliffen, patiniert, sandgestrahlt) lässt sich die Oberfläche nur bedingt schützen und erfordert einen erhöhten Pflegeaufwand.

Das Aussehen der Arbeitsplatte wird auch durch die Saugfähigkeit, die von der natürlichen Porosität abhängig ist, beeinflusst. Steine, die wenig saugfähig sind (z.B. Nero Assoluto, Labrador usw.), behalten ihr Aussehen über lange Zeit. Auch wenn einmal ein Öltropfen liegen bleibt, entsteht nicht gleich ein dunkler Fleck. Stark saugende Steine (z.B. Serizzo) werden durch Wasser rasch dunkel, trocknen jedoch wieder aus und erhalten die ursprüngliche Farbe zurück. Öle und Fette hingegen können bei stark saugenden Steinen zu einer bleibenden Verdunkelung führen.

In der SIA-Norm 246 lautet Kapitel 4.21:

Nahezu alle Natursteine sind aus mannigfaltigen, in Gefüge, Härte und Farbe verschiedenartigen Stoffen zusammengesetzt. Sie bilden deshalb keine in sich geschlossene homogene Masse. Es kommen öfter so genannte Lager, Stiche, Adern, Gläse, Salzlöcher usw. vor, die als in der Natur des Stoffes liegende Eigenheiten keineswegs eine Wertminderung darstellen, sofern die Weiterverarbeitung fachgerecht erfolgte.

Pflege-Tipps

Natursteinarbeitsplatten sind praktisch, pflegeleicht und trotzdem sind einige Punkte zu beachten.

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer, stark färbende Lebensmittel etc. sollten nicht längere Zeit auf die Steinplatte einwirken. Fettanhaftungen an heißen Topfböden können im heißen Zustand in die Platte eindringen. Bitte vermeiden Sie daher das Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen direkt auf der Steinplatte. Dadurch wird auch vermieden, dass ein **„Temperaturschock“ entsteht, der durch die großen Temperaturunterschiede zu Beschädigungen an der Platte** führen kann. Keine aggressiven oder kalklösenden Reinigungsmittel, Salz-, Schwefel-, Phosphor- oder Essigsäure verwenden, da diese die Imprägnierung angreifen und den Stein auslaugen. Die besten Ergebnisse erzielt man mit milden Reinigungsmitteln und Microfaser-Tüchern.

Die Imprägnierung sollte gelegentlich erneuert werden, spätestens wenn das Wasser nicht mehr abperlt, sondern auf der Oberfläche verläuft. Vorsicht ist mit Scheuerschwämmen oder Topfkratzern etc. geboten, diese können den Naturstein zerkratzen und die Politur zerstören. Es entstehen matte Stellen.

Um Metallabrieb zu vermeiden, verwenden Sie ein Schneidebrett, dadurch schonen Sie Messer und Arbeitsplatte. Bitte beachten Sie bei allen Pflege-/Reinigungsmitteln, gleich welcher Art, dass Steine unterschiedlich reagieren können. Wir empfehlen Ihnen daher bei allen Stoffen, mit denen Sie Ihren Stein behandeln möchten, zuerst eine Probefläche anzulegen. Auf diese Weise können Sie unerwünschte Wirkungen bei der Reinigung ausschließen.

Wenn Sie den oben erwähnten Punkten Beachtung schenken, werden Sie viele Jahre Freude an Ihrem Naturstein haben.