



Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Keramik**

PFLEGE & REINIGUNG



Küchenarbeitsplatten von NAKU Steinhandel AG sind hochwertige Qualitätsprodukte.

Bei Keramik handelt es sich um ein sehr kompaktes Keramikprodukt, welches mit sehr hoher Temperatur gebrannt wird. Die wesentlichen Merkmale sind eine porenlose Oberfläche und die vollständige Recyclingfähigkeit. Keramik hat eine gute Abriebbeständigkeit und hohe Bruchfestigkeit. Dadurch ist es hervorragend geeignet für Flächen mit intensiver Nutzung. Da es ein vollständig natürliches Material ist, kann die Oberfläche in Struktur und Farbe je nach Serie variieren. Dadurch ist jede einzelne Platte ein Unikat.

Gebrauch

Die Platten können unbehandelt, so wie sie aus dem Ofen kommen, verwendet werden. Die Oberfläche ist nicht porös. Es können sich daher keine Keime einnisten oder entwickeln und auch nicht durch direkten Kontakt mit Lebensmitteln übertragen werden. Das Material kann nicht von gebräuchlichen Hausmitteln wie Kaffee, Tee, Öl, Essig, Zitronensäure, Wein, Lösungs- und Waschmittel, Hydroxid, etc. angegriffen werden. Das Material besitzt eine hohe mechanische Festigkeit und ist widerstandsfähig gegen hohe Belastungen. Es ist aber verbunden mit einer eingeschränkten Schlagzähigkeit wie alle Keramikprodukte, Glas oder Natursteine. Keramikplatten sind nicht gemacht, um grosse Gewichte zu tragen. Zwar handelt es sich hierbei um sehr harte und daher sehr unempfindliche Oberflächen. Allerdings ist jedes harte Material auch spröde. Daher darf unter keinem Umstand auf die Abdeckung gestanden, gesessen oder gekniet werden. Auch müssen grosse Belastungen, jegliche Spannung im Material oder Durchbiegung der Platte vermieden werden. Anderenfalls kann es zu Rissbildung oder Bruch der Arbeitsplatte kommen. NAKU Steinhandel AG übernimmt für unsachgemäss benutzte und überlastete Arbeitsplatten keine Gewährleistung.

Heisse und schwere Pfannen

Keramik besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit da es weder organische Materialien noch Kunststoffe enthält. Beim Einfluss extremer Hitze, wie bei Töpfen und Pfannen direkt vom Herd, ist zwingend ein Untersetzter zu verwenden. Durch punktuell extreme Temperaturen können Spannungsrisse als Folgeschäden nicht ausgeschlossen werden.

Rüstbrett

Keramik besitzt eine hohe Resistenz gegen Verkratzen. Trotzdem empfehlen wir zum Schneiden von Lebensmitteln, ein Rüstbrett zu verwenden, auch Ihrem Messer (wird stumpf) zuliebe.

Reinigung und Pflege

Trotz allen positiven Eigenschaften ist die Oberfläche von Keramik nicht selbstreinigend. Es werden keine besonderen Pflege noch Spezialprodukte benötigt. Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch, eventuell unter Beihilfe von Spülmittel, wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie zum Beispiel Küchenreiniger mit Soda der Migros oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden.

Bei eingetrockneten Verschmutzungen können die oben genannten Reinigungsmittel eingesetzt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem nicht kratzenden Reinigungsschwamm (blau) verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden, wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.