



Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Naturstein**

PFLEGE & REINIGUNG

Küchenarbeitsplatten von NAKU Steinhandel AG sind hochwertige Qualitätsprodukte.

Besonderheiten bei polierten Oberflächen

Arbeits- und Abdeckflächen aus **Granit oder anderen Hartgesteinen** sind nicht nur schön, sondern auch äusserst praktisch und sehr pflegeleicht. Damit Ihnen der ausgewählte Stein auch in zehn Jahren noch so gefällt wie heute, beachten Sie bitte folgende Hinweise. Die von uns gelieferte **Granit (Hartgestein)**-Abdeckplatte ist gegen die in der Küche üblicherweise vorkommenden Säuren (Frucht-, Essig-, Wein-, Kohlensäure etc.) resistent. Das heisst, die Politur wird nicht angegriffen.

Benutzen Sie Ihre Küchenabdeckung ruhig als Arbeitsfläche. Schneiden, Rüsten usw. sind Dinge, welche Sie Ihrem Stein durchaus zumuten dürfen. Vermeiden Sie jedoch spitze Gegenstände, da ein geringer Anteil von Glimmer im Stein weniger hart sein kann als eine Messerspitze. Einzelne Glimmerteile an der Oberfläche können ausbrechen, was aber keine Minderung des Natursteins darstellt.

- Hartgestein ist weitgehend hitzebeständig. Heisse Töpfe, Pfannen, Bleche etc. können im Normalfall darauf abgestellt werden. Es gilt jedoch zu beachten, dass diese an der der Stellfläche nicht mit Fett behaftet sind und nicht im Bereich von Silikonfugen oder dünnen Stegen abgestellt werden. Weiterhin kann es bei sehr heissen Töpfen, Pfannen und Blechen bei einigen Materialien zu Brandflecken oder Spannungsrissen kommen. Daher sollte man vermeiden, überhitzte Töpfe darauf abzustellen. Für eventuelle Brandflecken oder Spannungsrisse im Gestein übernimmt die NAKU daher keine Haftung.

Ihr Stein lebt. Er nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie wieder ab. Je nachdem wie porös er ist, mehr oder weniger. Dadurch wird die Oberfläche im Laufe der Zeit geringfügig nachdunkeln. Sein Aussehen wird kräftiger, die Struktur kontrastreicher. Vor allem Fett und Öl verursachen eine starke und zum Teil anhaltende Verdunklung. Heisses Fett dringt wegen der geringen Viskosität tief in den Stein ein. Nach dem Erkalten nimmt die Viskosität wieder zu (es wird dicker) und kann dadurch vom Stein nicht wieder abgegeben werden. Dunkle Flecken sind dann meist das Resultat, und diese werden kaum wieder verschwinden. Damit das weitgehend vermieden werden kann, haben wir Ihre Naturstein-Abdeckung imprägniert.

Reinigen Sie Ihren Stein mit einem Lappen oder Schwamm und warmem Wasser.

- Vermeiden Sie es, dass farbintensive Flüssigkeiten wie z.B. Kaffee, Johannisbeersaft, Rotwein, Schwarztee, rote Beete, u.ä. über Stunden hinweg auf den Stein einwirken können. Entfernen Sie diese von der Gesteinsoberfläche schnellst möglich.
- Vermeiden Sie, dass Öl oder Fett über viele Stunden hinweg auf das Gestein einwirken können.
- Allesschreiber, Tinte u.ä. dürfen die Oberfläche nicht berühren. Sie können bleibende Flecken verursachen.
- Vermeiden Sie aggressive Mittel oder Scheuerpulver.

Im Normalfall genügt ein tägliches Abwischen. Wenn Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden.

Besonderheiten bei geflammten/gebürsteten oder satinierten Oberflächen

Durch das flammen, schleifen und bürsten wird die Oberfläche heller und weniger intensiv in der Farbe gegenüber den polierten Oberflächen. Diese unbehandelte, naturbelassene Oberfläche kann ein wenig heikler sein, da man schneller Ablagerungen sieht. Dem kann man entgegenwirken mit einer farbtontiefenden Imprägnierung. So ist die Oberfläche bestens geschützt!

Besonderheiten bei Marmor und Kalkstein

Marmor und Kalkstein erfreuen sich wieder grosser Beliebtheit, eingesetzt als Boden, Tisch und auch als Küchenabdeckung. Marmor und Kalkstein sind Weichgesteine und sind viel verletzlicher als Granit.

Wir empfehlen Ihnen keine Gegenstände liegen zu lassen und keine Säuren (Champagner/Saft/Mineralwasser) darauf zu verwenden. Diese können nämlich in kurzer Zeit, wenn sie stehen bleiben, die Oberfläche unschön verändern. Marmor und Kalkstein sind nicht kratzfest und nicht säurebeständig. Wenn man diese Details berücksichtigt und mit dem einen oder anderen Fehler welcher entstehen kann umgehen kann, dann hat man die **richtige Wahl** getroffen!