



Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Quarzkomposit**

PFLEGE & REINIGUNG



Küchenarbeitsplatten von NAKU Steinhandel AG sind hochwertige Qualitätsprodukte.

Reinigung und tägliche Pflege

Aufgrund ihrer nur geringfügigen Porosität sind die Quarzkomposit®-Oberflächen besonders resistent gegenüber Flecken, die gelegentlich bei der Nutzung im Haushalt entstehen. Reinigen Sie die Quarzoberfläche mit normaler Seife (Handy oder Okay) und Wasser. Nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser abspülen und mit einem Microfasertuch abtrocknen.

Entfernung hartnäckiger Flecken

Falls sich Flecken bereits längere Zeit festgesetzt haben, hängen die weiteren möglichen Maßnahmen, die in Betracht zu ziehen sind, von der Art des Flecks ab. Die häufigsten Fälle sind:

Fettflecken

Spülmittelseife auf den Fleck geben und mit einem Schwamm in reibenden Bewegungen reinigen, bis der Fleck verschwunden ist. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen. Im Anschluss mit reichlich klarem Wasser spülen und den Bereich abtrocknen.

Kalkflecken

Verwenden Sie Reinigungssessig in Verbindung mit einem feuchten Schwamm. Sollte der Fleck danach immer noch nicht entfernt sein, können Sie ein mit Wasser verdünntes Antikalkmittel benutzen. Dieses niemals länger als 2 min einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. Mit reichlich Wasser spülen und abtrocknen.

Stoßempfindlichkeit

Eine der Eigenschaften, durch die diese Oberflächen hervorstechen, ist ihre hohe Resistenz gegenüber Einflüssen von außen. Allerdings sollten jegliche Arten von Schlägen und Stößen in Bereichen vermieden werden, die aufgrund der Bearbeitung durch den Steinmetz oder Betrieb empfindlich sind und freiliegen (spitze Ecken, nicht abgeschrägte Kanten, dünne Kanten, etc.).

Quarzkompositplatten 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.

Wärmeempfindlichkeit

Pfannen, Töpfe, und andere Objekte, die Hitze abgeben, nicht auf die Oberfläche stellen. Verwenden Sie hierfür immer Untersetzer (wenn möglich aus Gummi), bis sich die besagten Gegenstände abgekühlt haben. Diese Maßnahme ist notwendig, da es durch das Aufeinandertreffen verschiedener Temperaturen (heiß-kalt) zu einem Schock kommt, der die Oberfläche beschädigen kann