



Caesarstone®

25.7.2018

Reinigung und Pflege von Küchenarbeitsplatten

Caesarstone-Oberflächen sind porenfrei und äusserst dicht. Das bedeutet es ist nicht notwendig die Platten zu imprägnieren.

Für die tägliche Reinigung ist warmes Wasser mit dem Zusatz eines neutralen Reinigers ausreichend. Benutzen Sie zum Auftragen einen sauberen Lappen und ein trockenes weiches Tuch. Verwenden Sie beispielsweise Glasreiniger ohne Perleffekt, auf Alkoholbasis ohne Silikone. Flüssigkeiten wie Kaffee, Tee, Wein, Gemüse und Obst bitte gleich wegwischen, diese können zwar nicht eindringen, aber an der Oberfläche anhaften und zu hartnäckigen Flecken führen. Fingerabdrücke (bei der geschliffenen und polierten Oberfläche) lassen sich mit einem geeigneten Glasreiniger entfernen.

Für die Reinigung von hartnäckigen Flecken empfehlen wir einen handelsüblichen Intensiv-Reiniger. Auf die betroffene Stelle auftragen und ca. zwei Minuten einwirken lassen. Anschließend mit klarem, warmen Wasser und einem Schwamm grossflächig in kreisförmigen Bewegungen reinigen und wieder abspülen. Abschließend mit einem sauberen Tuch trocknen. Sollten dennoch Rückstände vorhanden sein, wiederholen Sie bitte diesen Vorgang.

Bei angetrockneten Verunreinigungen wie bei Lebensmitteln, Nagellack oder eingetrockneten Farben empfehlen wir diese zuerst mit einem Kunststoff-Spartel oder ähnlichem zu entfernen. Sollte die Oberfläche einem potentiell schädlichen Stoff ausgesetzt gewesen sein, so reinigen Sie die Oberfläche unverzüglich, um dessen Wirkung zu neutralisieren. Kalkflecken und organische Flecken entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Intensiv-Reiniger. Reinigungsmittel müssen nach der Verwendung vollständig von der Caesarstone-Oberfläche abgespült werden.

Wärmeempfindlichkeit

Pfannen, Töpfe, und andere Objekte, die Hitze abgeben, nicht auf die Oberfläche stellen. Verwenden Sie hierfür immer Untersetzer, 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. Zudem entstehen durch die Hitze Verfärbungen auf der Oberfläche.



Allgemeine Vorsichtsmassnahmen

- Schneiden Sie mit scharfen Gegenständen nicht direkt auf der Oberfläche der Arbeitsplatte. Verwenden Sie schützende Untersetzer wie ein Schneidebrett aus Holz oder ähnliches.
- Die Arbeitsplatte darf nicht hoher ultravioletter Strahlung ausgesetzt werden. Daher ist diese nicht für den Aussenbereich geeignet.
- Verwenden Sie keine Imprägnierungsmittel, Dichtungsmittel, Poliermittel oder ähnliche Produkte. Die Oberfläche nicht nachpolieren.
- Benutzen Sie keine Farbentferner, Natronlauge oder Produkte mit einem pH-Wert über 10. Wenn Sie ein Bleich- oder Lösungsmittel verwenden, müssen Sie die Fläche im Anschluss mit reichlich Wasser spülen. Lassen Sie diese Stoffe niemals im dauerhaften Kontakt mit der Arbeitsplatte, denn dies kann nach Ablauf von 12 Stunden zu einer Beeinträchtigung des Produkts führen. Vermeiden Sie jegliche Produkte auf Chlorbasis sowie den Kontakt mit Fluorwasserstoffsäure.
- Keine Fettentferner mit hohem Mineralgehalt oder sehr kraftvolle Reinigungsprodukte mit Salzsäure oder mit Natriumhydroxid in einer Lösung von 50 % verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Mineralien oder Mikropartikel in ihrer Zusammensetzung enthalten.
- Keine Scheuerbürsten oder Scheuerschwämme benutzen, die die Oberfläche verkratzen könnten. Verwenden Sie ein Mikrofasertuch oder nasses Papier
- **Beispiele für Produkte, die Sie nicht auf caesarstone®-Oberflächen anwenden dürfen:**
Abbeizmittel, Ofenreiniger, Reinigungsmittel mit Methylenchlorid, Säuren zur Reinigung von Abflüssen oder Nagellackentferner mit Aceton. Sollte versehentlich eines dieser Produkte auf die Oberfläche gelangt sein, entfernen Sie es so schnell wie möglich mit reichlich Wasser und Neutralseife. **Die Verwendung dieser Produktarten kann zum Verfall der Produktgarantie führen.**