



25.7.2018

Reinigung und Pflege von Küchenarbeitsplatten

EPIC® ist ein porenfreies Material mit einer höchst widerstandsfähigen Oberfläche. Verwenden Sie für die tägliche Reinigung ein feuchtes Mikrofaser-Tuch. Flecken wie Kaffee, Tee und Rotwein sollten direkt nach dem Verschütten weggewischt werden. Wir empfehlen dazu ein neutrales Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein Mikrofaser-Tuch. Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen scheuerarmen Schwamm verwenden. Beim Einsatz von stark ätzenden Substanzen (z.B. Ofenreiniger), Säuren oder Farbstoffen sollte die Platte anschliessend umgehend mit Wasser abgespült werden.

Vorgehen bei Verunreinigungen

Fleck	Handelsübliche Reinigungsmittel
Fett	Alkalische Reiniger / Lösungsmittel
Tinte	Lösungsmittel
Rost	Säurehaltige Reiniger
Kalk	Säurehaltige Reiniger
Rotwein	Alkalische Reiniger / säurehaltige Reiniger
Reifengummi	Lösungsmittel
Eiscreme	Alkalische Reiniger
Harze / Lacke	Lösungsmittel
Kaffee	Alkalische Reiniger / säurehaltige Reiniger
Kerzenwachs	Lösungsmittel
Zement	Säurehaltige Reiniger
Gips	Säurehaltige Reiniger
Epoxidharz-Klebstoffe und Fugenmasse	Lösungsmittel
Fruchtsaft	Oxi-Reiniger
Teer	Oxi-Reiniger
Nikotin	Lösungsmittel

Wichtige Hinweise

EPIC® ist eine sehr schlagfeste Oberfläche. Vermeiden Sie trotzdem Schläge und Stösse besonders im Kanten- und Ecken Bereich. Auf der Arbeitsplatte ist das Abstellen von heissen Kochtöpfen, Pfannen, Blechen etc. kurzzeitig möglich. **Es ist dennoch zu empfehlen eine Unterlage zu benutzen.** Keramikmesser können die Oberfläche zerkratzen, daher verwenden Sie immer Schneidbretter. Benutzen Sie keinen Stahlscheuerschwamm, da dieser schwer zu entfernende Metallrückstände hinterlassen kann. Verwenden Sie keine Wachse, ölhaltige Seifen, Imprägnierungsmittel oder andere Pflegeprodukte, da diese nicht erforderlich sind. Einige dieser Produkte bilden nach einigen Anwendungen eine ölige Patina auf der Oberfläche, welche sich negativ auf die Reinigung und das Aussehen der Arbeitsplatte auswirken kann.