

Naturstein

Reinigung und Pflege von Küchenarbeitsplatten

Mit der richtigen Behandlung und Pflege bleibt die Schönheit und das attraktive Aussehen Ihrer Arbeitsplatte lange erhalten. Unsere Arbeitsplatten sind bereits ab Werk imprägniert und schützen so die Oberfläche.

Für die tägliche Reinigung Ihrer Granit Arbeitsplatte verwenden Sie am besten ein einfaches weiches Tuch oder einen weichen Schwamm und klares Wasser. Nur wenig Spülmittel in sauberem Wasser auflösen und das Tuch mit der Mischung befeuchten.

Selbstverständlich können Sie auch handelsübliche fettlösende Küchenreiniger oder säurefreie, rückstandslose Reiniger verwenden.

Vermeiden Sie stark säurehaltige und ätzende Reinigungsmittel wie Entkalkungsmittel oder stark alkalische Reiniger wie Backofenspray, sowie Scheuermittel wie Glaskeramikreiniger. Diese können den Stein angreifen und schädigen. Zum Entfernen von leichten Kalkrändern empfehlen wir milde Essig- oder Citrusreiniger. Flecken wie Rotwein, Kaffee, Öl, Ketchup, etc. unverzüglich mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch entfernen. Am besten ist Tupfen und nicht Wischen, damit das Verschüttete nicht verteilt wird.

Schwierige Flecken nur mit für den Stein geeignetem handelsüblichem Reinigungsmittel entfernen. Öle und Fette zum Beispiel dringen schnell in den Granit ein, setzen sich dort fest und lassen sich nur mit einem speziellen Tiefenreiniger, wie Öl- und Wachsfleckenentferner beseitigen. Solche speziellen Reinigungsmittel können bei NAKU® bezogen werden.

Sollten Sie nach Jahren feststellen, dass das Wasser nicht mehr von der Oberfläche des Steins abperlt, sondern aufgesaugt wird, sollte die Imprägnierung erneuert werden. Dabei empfehlen wir immer das Mittel zu verwenden, das bei der Erstimprägnierung verwendet wurde. Geeignete Imprägnierungsmittel können Sie bei NAKU® beziehen.