### Küchenarbeitsplatten aus Granit Grabdenkmale Bauarbeiten aller Art aus Naturstein



# Pflegehinweis für Küchenarbeitsplatten aus Granit / Quarzit

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für eine hochwertige Arbeitsplatte aus Granit/Quarzit entschieden. Der Begriff Granit/Quarzit steht für "Hartgestein". Stein ist ein gewachsenes Stück Natur, lebendiges Material, das Ihrer Küche emotionalen Wert verleiht und mit höchster Funktionalität verbindet. Granit/Quarzit ist säurefest, schnittfest, hitzebeständig, kratzfest und pflegeleicht. Damit Ihre Arbeitsplatte für die harten Anforderungen des Küchenalltags vorbereitet ist, haben wir sie bereits mit einer einmaligen Grundimprägnierung versehen, d. h. die mikrofeinen Poren des Granits sind geschlossen. Diese Imprägnierung ist lebensmittelecht und gegen die meisten haushaltsüblichen Reinigungsmittel beständig. Sollten Sie merken, dass Flüssigkeit in die Platte einzieht und dunkle Stellen hinterlässt, so müßte die Platte gegebenenfalls nachimprägniert werden.

Ebenso sind Hartgesteine gegenüber Kochtemperaturen resistent. Mit einer Hitzebeständigkeit von bis zu 150 Grad ist es kein Problem auch mal heiße Töpfe oder Backbleche abzustellen. In Einzelfällen können heiße Töpfe jedoch zu Verfärbungen im Stein führen. Auch kann es unter Umständen zu einem Thermoschock (extrem heiß auf extrem kalt!!) kommen. Durch diesen Thermoschock können feine Haarrisse in der Platte entstehen.

Die Reinigung und Pflege Ihrer Arbeitsplatte ist relativ einfach und problemlos, wenn man einige Dinge beachtet:

#### Kratz- und Schnittfestigkeit

Granit- bzw. Quarzitoberflächen sind im Gegensatz zu Marmor und Schiefer kratz- und schnittfest, wobei man unter dem Begriff "Granit" auch Gneise, Gabbros, Migmatite etc., versteht. Auf diesen sogenannten "Hartgesteinen" kann direkt gearbeitet werden. Verwenden Sie beim Arbeiten dennoch ein Schneidebrett, da Metallmesser auf der Granitoberfläche sofort stumpf werden und der Metallabrieb auf der Arbeitsplatte sehr schwer zu entfernen ist. Meiden Sie den intensiven Kontakt von Materialien, die härter als Granit sind z.B. Keramik oder Sandkörnchen. Ziehen Sie z. B. kein unglasiertes Keramikgeschirr oder sandhaltige Gebrauchsgegenstände mit hohem Druck über die Oberfläche und arbeiten Sie auf keinen Fall mit einem Keramikmesser auf dem Stein. Dies würde unweigerlich zu feinen Gebrauchsspuren führen. Im Gegensatz zu polierten Oberflächen sind antike, gelederte oder geschliffene Oberflächen anfälliger für Abriebspuren.

### Säurebeständigkeit

Granit/Quarzit ist grundsätzlich gegen Säure resistent. Haushaltsübliche Säuren wie Essig, Frucht- oder Mineralwassersäuren können der Oberfläche nichts anhaben. Dennoch raten wir: Belassen Sie Flüssigkeiten nicht längere Zeit auf der Arbeitsfläche und entfernen Sie diese mit einem Schwammtuch, da Farbpigmente die in der Flüssigkeit enthalten sind, zu Ablagerungen führen können.

## Küchenarbeitsplatten aus Granit Grabdenkmale Bauarbeiten aller Art aus Naturstein



### Materialtypische Eigenschaften

Mineralische Küchenarbeitsplatten sind Naturprodukte, jede Platte ist ein Unikat. Deshalb sind sie niemals 100% gleichmäßig. Allen gemeinsam ist es, dass Unregelmäßigkeiten durch die Natur vorgegeben sind. Poren, gebänderte Adern, fleckenartige Mineralansammlungen, andersfarbige Punkte und Farbdifferenzen innerhalb einer Platte sind immer zu erwarten und stellen keinen Mangel dar. Sollten in der Fläche Ihrer Arbeitsplatte kleine Ausbrüche / Vertiefungen sein, so stellt dies ebenfalls keinen Qualitätsmangel dar. Bei der Bearbeitung der Platte können – je nach Gesteinsart – wegen ihrer Spaltbarkeit kleine Kristallkörner ausbrechen.

Das soll die Freude an Ihrer Küchenarbeitsplatte nicht schmälern, sondern zeigt, dass die Natur niemals perfekt sein kann.

### **Pflege**

Eine ständige Pflege ist für den Erhalt Ihrer Arbeitsplatte unerlässlich! Fette, Öle, Fettspritzer der Bratpfanne usw. sollten nicht längere Zeit auf der Oberfläche verbleiben, sonst wird auf Dauer eine noch so gut imprägnierte Oberfläche dunkel. Verschmutzungen entfernen Sie daher rasch mit einem sauberen Lappen und heißem Wasser. Stark entfettende, sowie schichtbildende Mittel – hierzu gehören insbesondere Spülmittel – sind zur täglichen Pflege eher ungeeignet. Wir empfehlen die Reinigung mit einem handelsüblichen Glasreiniger (z.B. Frosch Spiritus) oder dem mitgelieferten Lithofin MN-Easy-Clean.

#### Nicht verwenden:

Scharfe Säuren, hochalkalische Produkte wie Backofenreiniger, Chlorbleichlauge oder starke Lösemittel sind NICHT geeignet. Cremes, Pasten oder Polituren, die Ihnen vom Hersteller eine Glanzverstärkung versprechen, sollten ebenfalls nicht verwendet werden. Diese Produkte hinterlassen Rückstände auf dem Stein. Diese Rückstände führen auf Dauer zu matten, glanzlosen Oberflächen und sind sehr schwer zu entfernen.

Spülmittel enthalten spezielle Inhaltsstoffe wie z.B. Kochsalz (Sodium Chloride) und Fettlöser, die vermengt mit Schmutzresten den Glanz der Oberfläche sogar erhöhen können (Schmutzpolitur). Diese Rückstände sind verantwortlich für Tassen- oder Glasränder. Deshalb sind Spülmittel nicht zur Reinigung geeignet, außer man spült mit reichlich Wasser nach.

Wenn Sie alle diese Punkte beachten, werden Sie jahrelang große Freude an Ihrer Küchenarbeitsplatte haben. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung – ein Anruf genügt.

Ihr Steinmetzbetrieb

Renner Natursteine Hans-Thoma-Str. 5 78120 Furtwangen www.renner-natursteine.de

Tel.: 07723 / 7539