

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.

~

Kratzempfindlichkeit

Schneiden Sie mit scharfen Gegenständen nicht direkt auf der Oberfläche der Arbeitsplatte. Verwenden Sie schützende Utensilien wie ein Schneidebrett aus Holz oder ähnliches.

Marmor und Schiefer sind besonders Kratzempfindlich.

~

Fleckenbildung

Je dunkler ein Naturstein oder Quarzit, desto unempfindlicher ist es in Bezug auf Fleckenbildung. Natursteine und Quarzite sind recht fleckunempfindlich, da durch die Schutzimprägnierung die Arbeitsplatte Wasser- und Ölabweisend ist. Jedoch ist es wichtig, dass keine Flüssigkeit oder Saures auf längeren Zeitraum auf der Arbeitsplatte bleibt.

Marmor und Schiefer sind besonders anfällig gegenüber Flecken. Hier können zum Beispiel Rotwein und einige Früchte unauslöschliche Flecke auf dem Marmor hinterlassen. Marmor und Schiefer können leicht fleckig, verätzt oder stumpf werden, deswegen ist es wichtig zu wissen, wie man Marmor richtig pflegt, so dass er lange hält.

~

Außenbereich

Granit und Quarzit ist für den Außenbereich geeignet. Marmor und Schiefer hingegen nicht, da sie nicht frostsicher sind.

Reinigung & Pflege von Naturstein

Für Verschmutzungen, die mit Wasser alleine nicht mehr zu entfernen sind, können Sie rückstandsfreie, milde haushaltsübliche Reiniger mit einem pH Wert von 7-10,5 einsetzen.

Ganz normales Spülmittel mit Wasser oder alkoholfreie Glasreiniger würden wir empfehlen. Als Pflegemittel kann das mitgelieferte Akemi Tripple Effect verwendet werden.

Wenn möglich sollten Substanzen immer gleich aufgenommen werden, z.B. mit einem Tuch und/oder mit etwas Wasser. Vermeiden Sie Staunässe wie es z.B. unter Kräutertöpfen oder Kaffeemaschinen entstehen kann.

Je nach Wasserhärte können sich Kalkrückstände unterschiedlich schnell bilden.

Naturstein besitzt von Natur aus eine gewisse Aufnahmefähigkeit und ein natürliches Porengefüge, welches je nach Naturstein unterschiedlich ist.

Flecken in der Arbeitsplatte aus Marmor sind nicht unvermeidlich. Flecken können allerdings passieren. Marmor ist sehr porös, was bedeutet: Öl, Wein, Saft etc. können tief in den Stein sehr schnell eindringen. Was später nicht unmöglich, aber äußerst schwer ist, die Flecken zu entfernen.

Vermeiden Sie den Einsatz der unten aufgeführten Produkte:

- Scheuernde Mittel wie Scheuerpulver, Scheuermilch, Scheuerschwamm aus Edelstahl
- Spülmaschinentabs, Klarspüler, Spülmaschinensalz
- Hochalkalische Reiniger über einem pH Wert von 10,5 wie Grillreiniger, Backofenreiniger
- Entkalkungsprodukte
- Saure Reiniger auf Basis von Salz- Schwefel oder Flusssäure
- Waschbenzin oder Aceton