

Pflegehinweis für Küchenarbeitsplatten aus Granit

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für eine hochwertige Arbeitsplatte aus Granit entschieden. Der Begriff Granit steht für "Hartgestein". Stein ist ein gewachsenes Stück Natur, lebendiges Material, das Ihrer Küche emotionalen Wert verleiht und mit höchster Funktionalität verbindet. Granit 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 200 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

Granitoberflächen 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 Sandkörnern. 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.

-2-

Säurebeständigkeit

Granit ist grundsätzlich gegen Säure resistent. Haushaltsübliche Säuren wie Essig, Frucht- oder Mineralwassersäuren können der Oberfläche nichts anhaben. Dennoch raten wir: Lassen 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.

Einschlüsse

Sollten in der Fläche Ihrer Arbeitsplatte kleine Ausbrüche / Vertiefungen sein, so stellt dies keinen Qualitätsmangel dar. Bei der Bearbeitung der Platte können – je nach Gesteinsart – wegen ihrer Spaltbarkeit kleine Kristallkörner ausbrechen. Auch fleckenartige Mineralansammlungen, gebänderte Adern und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel, sondern unterstreichen lediglich den Naturcharakter.

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. Für stärkere Verschmutzungen können Sie zusätzlich Spülmittel oder "Lithofin MN-Easy-Clean" verwenden. Verwenden Sie keine alkohol- oder zitronensäurehaltige Reinigungsmittel, da die Imprägnierung der Arbeitsplatten durch diese Reiniger geschwächt wird. Cremes, Pasten oder Polituren, die Ihnen vom Hersteller der Produkte eine Glanzverstärkung versprechen, sollten Sie nicht verwenden. Diese Produkte hinterlassen Rückstände auf dem Stein. Diese Rückstände führen auf Dauer zu matten, glanzlosen Oberflächen und sind sehr schwer zu entfernen. Reinigen Sie die Platte nach jeder Nutzung sehr sorgfältig.

Allen unseren Auslieferungen legen wir eine Flasche Lithofin MN-Easy-Clean bei. Zum schnellen und mühelosen reinigen während und nach dem Kochen können Sie - außer heißem Wasser und Fettlösemittel (Spüli) – Lithofin Easy-Clean verwenden. Dieses Reinigungsmittel hilft beim Reinigen und erhöht gleichzeitig bei jedem Reinigungsvorgang die Schutzwirkung.

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**

Tel.: 07723 / 7539