

Tipps und Hinweise zur Pflege von Küchenabdeckungen aus Naturstein

Herzliche Gratulation zur Wahl einer Naturstein-Arbeitsfläche für Ihre neue **Bantli-Küche** Sie haben sich für ein Naturprodukt entschieden. Es ist in seiner Art einmalig. Kein Stein ist wie der andere. Ihre Arbeitsfläche aus Naturstein ist nicht nur einmalig schön, sondern auch praktisch und pflegeleicht. Damit der von Ihnen ausgesuchte Stein seine natürliche Schönheit behält, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise. Die von uns gelieferte Natursteinplatte ist resistent gegen die in der Küche vorkommenden Säuren (Frucht-, Essig-, Wein-, Kohlensäure etc.). Die Politur wird nicht angeätzt. Sie können die Platte wirklich als Arbeitsfläche benutzen, darauf schneiden und rüsten. Mit spitzen Gegenständen können jedoch einzelne Glimmerteile, das sind Einschlüsse, welche weniger hart sind, ausgebrochen werden. Dies stellt keine Minderung des Steines dar. Ihr Naturstein lebt, er nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie wieder ab, je nachdem, wie porös er ist, mehr oder weniger stark. Dadurch wird die Oberfläche geringfügig nachdunkeln und erhält eine Patina. Vor allem Fett und Öl verursachen eine stärkere und zum Teil anhaltende Verdunkelung.

Um dies weitgehend zu verhindern, haben wir Ihre Natursteinplatte imprägniert.

Trotzdem

sollten Sie Fett- und Ölspritzer möglichst rasch wegwischen.

Reinigen Sie Ihren Stein mit haushaltüblichen Putzmitteln. Am besten eignet sich Ihr Hand- Abwaschmittel. Vermeiden Sie aggressive Mittel und Scheuerpulver! Im Normalfall genügt die tägliche Reinigung. Sind trotzdem einmal Fettflecken entstanden, sprühen Sie K2r oder einen ähnlichen Kleider-Reinigungsspray auf, lassen die sich bildende weisse Pulverschicht über Nacht liegen und wischen sie am Morgen trocken weg. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei Bedarf mehrmals.

Wenn das Wasser auf der Oberfläche nicht mehr abperlt, sondern vom Stein aufgesogen wird, erneuern Sie die Imprägnierung. Ein entsprechendes Pflege-Set erhalten Sie bei uns.