



# Naturstein Pflegeinformation

Sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für eine Natursteinarbeitsplatte aus unserem Hause entschieden haben.

Naturstein-Arbeitsplatten überzeugen neben ihrer edlen Optik vor allem aufgrund ihrer Unempfindlichkeit gegenüber haushalts-üblichen Aggressoren wie säurehaltigen Lebensmitteln oder Reinigungsprodukten. Sie sind zudem durch die Härte des Steins weitgehend gegen ein Verkratzen der Oberfläche geschützt.

In seinem optischen Erscheinungsbild spiegelt Naturstein die Entstehungsgeschichte unserer Erde wider. Farbabweichungen zu den von Ihnen ausgewählten Naturstein-Mustern, eventuelle Einschlüsse, Poren oder Quarzadern beeinträchtigen nicht die Qualität des Materials, sondern unterstreichen in erster Linie den individuellen Charakter des von Ihnen erworbenen Produktes. Einsprengungen, Trübungen und Adern werden häufig als gekittete Stellen angesehen, allerdings handelt es sich dabei um naturgegebene Erscheinungen, die weder einen Grund zur Beanstandung noch eine stärkere Bruch-empfindlichkeit darstellen. Deshalb können wir Wertminderungen oder den Wunsch nach kostenfreier Ersatzlieferung in diesem Zusammenhang nicht anerkennen.

Wir liefern und montieren Ihre Naturstein-Arbeitsplatte bis zu einer Länge von max. 2,50 m und einer Tiefe von max. 1,20 m. Größere Arbeitsplatten werden entsprechend der vorhandenen Küchenmaße geteilt und stumpf aneinander gestoßen. Anschließend werden die Verbindungen mit einem Natursteinsilikon versiegelt.

## DIE RICHTIGE PFLEGE:

Trotz der polierten Oberfläche sind Natursteine offenporig und weisen eine gewisse Saugfähigkeit auf. Folglich können Verunreinigungen in die Oberfläche eindringen und Flecken hinterlassen. Wir empfehlen, Verunreinigungen, die in der Küche entstehen, sofort zu entfernen. Verwenden Sie bitte für die tägliche Reinigung ein Haushaltstuch und etwas Wasser. Fettlösende und ölige Verschmutzungen sollten zeitnah entfernt werden. Hier können Sie auf fettlösende Reinigungsprodukte, wie Glasreiniger, Seifen- oder Essigwasser zurückgreifen. Von einer Reinigung mit scheuernden oder bleichenden Mitteln oder dem Einsatz hoch alkalischer Reiniger raten wir ab. Um eingetrocknete Essensreste, Kaugummi, Nagellack u.ä. zu entfernen, verwenden Sie einen Kunststoff- bzw. Holzschaber oder eine Metallklinge, wie sie zum Reinigen von Glaskeramik-Kochfeldern empfohlen wird.

Durch die richtige Schutzbehandlung und Pflege können Sie weitgehend Flecken vermeiden. Pflegen Sie deshalb Ihre Arbeitsplatten mit dem von uns empfohlenen und mitgelieferten Pflegeset (s. S. B-2.2.16) und beachten Sie bitte die Hinweise darauf. Eine regelmäßige Anwendung des Pflegesets verhindert, dass fleckenbildende Stoffe in die Arbeitsplatte eindringen können.

Naturstein-Arbeitsplatten sind in gewissem Maße kratz- und schlagfest aber nicht unzerstörbar. Bitte verwenden Sie daher stets eine Schneidunterlage.

Achten Sie auch darauf, dass z.B. beim Waschen von Salat kein Sandkorn auf der Arbeitsfläche zurückbleibt, denn darauf abgestellte Töpfe können Kratzer verursachen.

Bei extremen thermischen Schocksituationen können Risse auftreten. Gefährdet sind hierbei vor allem Stege rund um die Plattenausschnitte von Spüle oder Kochfeld. Wenn die Arbeitsplatte sehr lange hohen Temperaturen ausgesetzt ist, können Farbveränderungen auftreten. Um dem vorzubeugen, sollten Sie heiße Töpfe und Pfannen nur auf geeignete Unterlagen stellen.

Die vorgenannten Merkmale gelten für polierte Oberflächen aus Naturstein. Satinierte, antike und Vintage-Oberflächen weisen andere Merkmale auf. Bei diesen speziellen Oberflächen ist ein erheblich größerer Pflegeaufwand erforderlich, einige Arten von Verschmutzungen lassen sich von diesen Oberflächen nur sehr schwer entfernen.



# Quarzstein Pflegeinformationen

Sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für die dekorative, langlebige und hygienische Quarzstein- Arbeitsplatte entschieden haben. Hier verbindet sich edle Optik mit den funktionalen Vorzügen eines technischen Werkstoffes.

Mit ca. 95% ist Quarz, eines der härtesten Materialien, der Hauptbestandteil unserer Arbeitsplatten. Die übrigen 5% setzen sich aus Farbpigmenten und Polymerharzen zusammen, wobei letztere bewirken, dass die Oberfläche nicht saugfähig ist und damit nicht imprägniert oder mit speziellen Pflegemitteln nachbehandelt werden muss. Die Quarzstein-Arbeitsplatten sind schmutzabweisend und hitzebeständig. Sie sind nicht porös und deshalb leicht zu reinigen.

## DIE RICHTIGE PFLEGE:

Für die tägliche Reinigung sollten fettlösende Reinigungsprodukte verwendet werden. Auch sollten fettige und ölige Verschmutzungen zeitnah entfernt werden. Stark scheuernde oder bleichende Mittel, sowie hochalkalische Reiniger sind nicht zu empfehlen. Um eingetrocknete Essensreste, Kaugummi, Nagellack u.ä. zu entfernen, verwenden Sie einen Kunststoff- bzw. Holzschaber oder eine Metallklinge, wie sie zum Reinigen von Glaskeramik-Kochfeldern empfohlen wird.

## ZU ERHALTUNG DER OBERFLÄCHENBESCHAFFENHEIT:

Beim Schneiden auf der Quarzsteinoberfläche kann bei starkem Druck Metallabrieb auf der Fläche verbleiben und Messer können stumpf werden. Die Quarzstein-Arbeitsplatten sind in hohem Maße kratz- und schlagfest aber nicht unzerstörbar. Bitte verwenden Sie eine Schneidunterlage.

Bei extremen thermischen Schocksituationen können Risse auftreten. Gefährdet sind hierbei Stege rund um den Plattenausschnitt der Spüle oder dem Kochfeld. Wenn die Arbeitsplatte sehr lange hohen Temperaturen ausgesetzt ist, können Farbveränderungen auftreten. Um dem vorzubeugen, sollten Sie heiße Töpfe und Pfannen nur auf geeignete Unterlagen stellen.

Achten Sie auch darauf, dass z.B. beim Waschen von Salat kein Sandkorn auf der Arbeitsfläche zurückbleibt, denn darauf abgestellte Töpfe können Kratzer verursachen.

## WEITERE HINWEISE:

Die Oberfläche kann leichte Farb- oder Strukturunterschiede sowie kleine Farbeinschlüsse aufweisen, die den Gebrauchsnutzen keinesfalls einschränken. Deshalb können wir Wertminderungen oder den Wunsch nach kostenfreier Ersatzlieferung in diesem Zusammenhang nicht anerkennen.

Die vorgenannten Merkmale gelten ausschließlich für polierte Oberflächen aus Quarzstein. Grobraue, feinraue und strukturierte Oberflächen weisen diese Vorteile nicht auf. Bei diesen speziellen Oberflächen ist ein erheblich größerer Pflegeaufwand erforderlich, einige Arten von Verschmutzungen lassen sich von diesen Oberflächen nur sehr schwer entfernen.



# Keramik Pflegeinformation

Sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich mit dem Kauf unserer Keramik-Arbeitsplatte für ein Produkt entschieden haben, welches die Vorteile der Keramik mit denen eines industriell gefertigten Trägermaterials verbindet. Keramik-Arbeitsplatten überzeugen neben ihrer edlen Optik vor allem aufgrund ihrer Unempfindlichkeit gegenüber haushaltsüblichen Beanspruchungen. Sie sind zudem durch ihre Härte weitestgehend gegen ein Verkratzen der Oberfläche geschützt.

Wir liefern Ihre Keramik-Arbeitsplatte bis zu der in der Dekorübersicht angegebenen Abmessung. Größere Arbeitsplatten werden entsprechend der vorhandenen Küchenmaße aufgeteilt und stumpf aneinander gestoßen.

## KERAMIK BENÖTIGT KEINE PFLEGE. PFLEGEFREI HEISST ABER NICHT SELBSTEINIGEND!

Die tägliche Reinigung ist allein aus hygienischen Gründen notwendig. Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man den meisten Schmutz rückstandsfrei entfernt. Für die Küchenarbeitsplatte ist ein Glasreiniger ohne Schichtbildung notwendig.

Bei stärkerem Schmutz ist ein Intensivreiniger oder ein Universalreiniger zu verwenden. Außergewöhnlicherer Schmutz, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste etc. können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden. Für die hygienische Reinigung und Kalkentfernung ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure geeignet.

## FÜR HARTNÄCKIGE VERSCHMUTZUNGEN VERWENDEN SIE BITTE FOLGENDE REINIGUNGSMITTEL:

- ☞ **Lippenstift, Kosmetika:** mit schwachen alkalischen Reinigern
- ☞ **Kaugummi:** mit Eisspray einsprühen, anschließend vorsichtig abklopfen
- ☞ **Kalkseifenrückstände:** mit schwach sauren Reinigern
- ☞ **schmutzige Fugen:** mit sauren Reinigern
- ☞ **Blut, Erbrochenes:** mit schwachen alkalischen Reinigern

Um zu verhindern, dass diese Substanzen auf Lebensmittel übertragen werden ist eine Nachreinigung mit einem Glasreiniger und einem Mikrofasertuch notwendig.

Keramik ist chemisch sehr beständig aber nicht unangreifbar. Produkte auf der Basis von Salz-, Schwefel- oder Fluss-Säure, wie z.B. Felgenreiniger, sind generell für Küche und Bad ungeeignet.

Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge, können die Oberfläche angreifen, Gleiches gilt auch für Quarzscheuerpulver oder Sand.

Spülmittel können bedingt durch ihren Anteil von rückfettenden Wirkstoffen unhygienische Schichten hinterlassen und werden unsererseits nicht zur Reinigung von Arbeitsplatten aus Keramik empfohlen.

Keramik-Arbeitsplatten sind in gewissem Maße kratz- und schlagfest aber nicht unzerstörbar. Bitte verwenden Sie daher stets eine Schneidunterlage.

Bei extremen thermischen Schocksituationen können Risse auftreten. Gefährdet sind hierbei insbesondere die Stege insbesondere rund um den Platenausschnitt der Spüle oder des Kochfeldes. Um dem vorzubeugen sollten Sie heiße Töpfe oder Pfannen nur auf geeignete Unterlagen stellen.

- ☞ **Kalk- & Rostablagerungen:** mit sauren Reinigern
- ☞ **chlorhaltiges getrocknetes Spritzwasser:** mit abrasiven Reinigern
- ☞ **schwarzer Schimmel:** mit hypochloridhaltigen Reinigern
- ☞ **Bakterien, Pilze, Viren:** mit Desinfektionsreinigern



# Dekton Pflegeinformationen

Sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für eine Dektonarbeitsplatte aus unserem Hause entschieden haben.

Das neue ultrakompakte Dekton ist durch ein besonderes Herstellungsverfahren vollständig porenfrei und dadurch äußerst widerstandsfähig. Gegen Haushaltsflecken und gängige Chemikalien zeigt es sich in höchstem Maße beständig. Dekton ist deshalb wie gemacht für ihren Einsatz als Küchenarbeitsplatte, in Bädern, als Bodenbelag oder für die Verwendung im Außenbereich. Die tägliche Reinigung von Dekton ist dank der hervorragenden Produkteigenschaften so einfach wie nie:

Feuchtes Abwischen und Abtrocknen reicht völlig aus, um die tägliche Pflege zu gewährleisten – bei Bedarf mit Unterstützung eines Glasreinigers. In schwierigen Fällen, wenn sich eine Schicht auf der Oberfläche gebildet hat, empfehlen wir den Einsatz von Reinigern wie „Q-Action“ oder ein anderes mildes Scheuermittel. Nach dem Aufsprühen wirkt es am besten nach etwa einminütiger Einwirkzeit. Nach der Reinigung mit einem sauberen, angefeuchteten Lappen (vorzugsweise aus Mikrofaser) nachwischen.

## ENTFERNUNG HARTNÄCKIGER FLECKEN

Da die matte Ausführung von Dekton beständig gegen praktisch alle haushaltsüblichen Reinigungsmittel ist, ist es fast unmöglich, dass Flecken entstehen. Wenn die Oberfläche allerdings mehr als 24 Stunden lang mit stark färbenden Substanzen, aggressiven Chemikalien oder Klebstoffresten in Kontakt kommt, kann es im Einzelfall zur Bildung von Flecken kommen. In diesen Fällen sollten spezielle Produkte eingesetzt werden, wie Reinigungsmittel mit Schleifpartikeln (z.B. grobkörnige Scheuermilch) oder Lösungsmittel (Aceton, Universal- Lösungsmittel usw.).

## ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Obwohl Dekton auch gegen Kratzer, Stöße und Wärmeeinwirkung unempfindlich ist, empfehlen wir dennoch für Schneidearbeiten eine entsprechende Unterlage zu verwenden, um ihre Küchenutensilien zu schonen. Vermeiden Sie die hohe Krafteinwirkung durch spitze oder harte Gegenstände, auch wenn sich Ihre neue Oberfläche durch besondere Robustheit auszeichnet.

Die Oberfläche nicht mit Fluorwasserstoffsäure (HF) in Kontakt bringen. Die Oberfläche nicht erneut polieren. Bitte verwenden Sie deshalb keine Möbelpflege, Farbtonvertiefer, Hydrophobierungs- oder Versiegelungsmittel. Die besondere, nahezu porenfreie Beschaffenheit von Dekton macht Nachpolieren unnötig. Sollten diese Produkte zufällig auf die Oberfläche geraten, raten wir dazu diese umgehend mit reichlich Wasser und ggf. mit einem neutralen Reinigungsmittel zu entfernen.

☞ <b>Rost</b>	Kalklösende Reiniger, Entkruster
☞ <b>Fett</b>	Reiniger auf alkalischer Basis
☞ <b>Cola-Getränke</b>	Oxi-Reiniger
☞ <b>Rotwein</b>	Reiniger auf alkal. Basis oder säurehaltige Reiniger
☞ <b>Kalk</b>	Säurehaltige Reiniger
☞ <b>Kaffee</b>	Reiniger auf alkalischer Basis



# Mineralwerkstoff Pflegeinformation

---

Mineral-Arbeitsplatten, bestehend aus acrylgebundenem Mineralwerkstoff, bestechen nicht nur durch ihre warme Haptik, sondern insbesondere durch ihre fugenfreie Optik. Eckverbindungen oder Spülenunterbauten aus Mineral werden optisch fugenfrei miteinander verklebt. Man gewinnt den Eindruck, alles »sei aus einem Guss«. Die porenfreie Oberfläche ist ein weiteres Kriterium, warum eine Mineral-Arbeitsplatte in Ihrer Küche überzeugt. Umso erstaunlicher ist seine massive Materialeigenschaft, die für jahrelange Beanspruchung geschaffen ist.

Kratz- und Gebrauchsspuren sind bei einer üblichen Benutzung unvermeidbar und fallen bei hochglanz- und farbintensiven Dekoren eher auf, als bei anderen Dekoren.

## DIE RICHTIGE PFLEGE:

Für normale Verschmutzungen verwenden Sie bitte handelsübliche, milde und nicht scheuernde Reinigungs-mittel.

Kalkflecken entfernen Sie mit wasserverdünnter Essigessenz, im Mischverhältnis 1:2 (1 Maßeinheit Essigessenz zu 2 Maßeinheiten Wasser). Reinigen Sie die Oberfläche mit einem in der Lösung getränkten Lappen. Bei stärkeren Flecken den Vorgang wiederholen bzw. die Flüssigkeit einige Minuten einwirken lassen .

Hartnäckige Flecken (wie bspw. Kaffee, Tee, Haarfärbemittel, etc.) entfernen Sie einfach mit dem Spezialreiniger (s. S.: B-3.1.7). Dieser entfernt hartnäckige Flecken ohne den Oberflächenglanzgrad bei sachgerechter Anwendung zu verändern. Einfach die zu behandelnde Stelle mit dem Spezialreiniger einsprühen und mit einem weichen Lappen und klarem Wasser entfernen.

Bei Bedarf können Sie den Spezialreiniger längere Zeit (ca. 30 Minuten) einwirken lassen. Weitere Anwendungshinweise entnehmen Sie dem rückseitigen Etikett des Cleaners.

## ZUR ERHALTUNG DER OBERFLÄCHENBESCHAFFENHEIT

Es sollten generell Schneidbretter und Topfuntersetzer verwendet werden. Bitte stellen Sie darüber hinaus keine heißen Gegenstände auf die Mineral - Oberfläche. Topfböden werden oftmals heißer als 180°C. Bitte auch hier zu einem Untersetzer greifen.

Die Verwendung von Desinfektionsmitteln auf Mineral ist nicht zu empfehlen. Abhängig von Dekor und Oberflächenfinish können durch das Einwirken von Desinfektionsmitteln Oberflächenveränderungen, Aufhellungen oder Mattierungen entstehen.

Sollte dennoch einmal versehentlich Desinfektionsmittel auf die Mineralwerkstoffoberfläche gelangen, muss dieses umgehend abgewischt und mit klarem Wasser nachgereinigt werden.

## OBERFLÄCHENAUFFRISCHUNG:

Zur Behandlung alltäglicher Gebrauchsspuren bieten wir Ihnen unser Pflegeset für Mineral-Oberflächen an (s. S.: B-3.1.7). Die Arbeitsplatte wird mit dem im Pflegeset beiliegenden Schleifklotz und Schleifpad bearbeitet. Eine detaillierte Beschreibung entnehmen Sie bitte der Anleitung, welche dem Pflegeset beiliegt.

Bei sichtbar tiefen Kratzer empfiehlt sich das vollständige Schleifen der Oberfläche. Im Gegensatz zu vielen anderen Materialien, bietet Ihnen Mineral den Vorteil, dass sich die Oberfläche wieder auf den Auslieferungszustand auffrischen lässt. Bitte wenden Sie sich in solchen Fällen an Ihren Fachhändler.