

Pflege- und Gebrauchsanweisung für Keramik-Arbeitsplatten

Allgemeine Hinweise

Arbeitsplatten aus Keramik sind **nicht begehbar**. Bitte stellen Sie sich nicht auf die Arbeitsplatte, beim Zerschlagen der Arbeitsplatten kann es zu schweren Unfällen kommen.

Schon Sie die Kanten der Arbeitsplatten, indem Sie vermeiden schwere und harte Gegenstände wie z.B. Töpfe dagegen zu schlagen. Das Material ist sehr hart und kann durch starke Einschläge im Kantenbereich ausplatzen.

Reinigungshinweise

Wichtige Grundinformation: Reinigen ist das Entfernen von Schmutz, Pflege ist das bewusste Hinterlassen von Rückständen.

Keramik benötigt keine Pflege. Pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend!

Die tägliche Reinigung ist allein aus hygienischen Gründen notwendig.

Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man die meisten Verschmutzungen rückstandsfrei entfernt. Für die Küchenarbeitsplatte ist ein Glasreiniger ohne Schichtbildung notwendig.

Beispielprodukt Sidolin Cristal der Fa. Henkel

Bei stärkeren Verschmutzungen ist ein Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger zu verwenden. Wichtig ist bei diesen Produkten die zweistufige Reinigung im Lebensmittelbereich.

Beispielprodukt: Bref Power gegen Fett & Eingebanntes der Fa. Henkel

Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeigneten Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen.

Beispielprodukt Sidolin Cristal der Fa. Henkel

Außergewöhnliche Schmutze, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden.

Beispielprodukt: Sidol Ceran & Stahl der Fa. Henkel

Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeigneten Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen.

Beispielprodukt Sidolin Cristal der Fa. Henkel

Für die hygienische Reinigung und Kalkentfernung ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure prädestiniert.

Beispielprodukt: Bref Power gegen Kalk & Schmutz

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

Beispielprodukt Sidolin Cristal der Fa. Henkel

Ungeeignete Produkte

Keramik ist chemisch sehr beständig, aber nicht unangreifbar. Saure Produkte auf Basis von Salz- Schwefel- oder Flusssäure (Felgenreiniger) sind generell ungeeignet in Küche und Bad.

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

Spülmittel können mit Schmutzresten unhygienische Schichten hinterlassen und werden unsererseits nicht zur hygienischen Reinigung von Arbeitsplatten aus Keramik empfohlen.

Die bei der dauerhaften Verwendung von kontaminierten Spültüchern entstehenden Schmierfilme können mit einem Ceranfeldreiniger, wie z.B. „Stahl und Ceran“ der Fa. Henkel entfernt werden.

Garantieinformationen

Die 25 Jahre Garantie für Neolith-Platten können Sie bis 60 Tage nach der Montage unter folgendem Link aktivieren: <http://neolith.thesize.com.es/de/einleitung>

Die 25 Jahre Garantie für Dekton-Platten können Sie bis 6 Monate nach dem Kauf unter folgendem Link aktivieren: <https://www.dekton.de/garantie/>

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Keramikarbeitsplatte!

Schlägel Natursteine GmbH
Kurfürstenstr. 33
14797 Kloster Lehnin

Tel.: 03382 / 74 106 – 00
Fax: 03382 / 74 106 – 20

www.schlaegel-natursteine.de
info@schlaegel-natursteine.de

Die Reinigungshinweise wurden zur Verfügung gestellt mit freundlicher Unterstützung der MAGNA Naturstein GmbH