

# Keramik-Komposit Eigenschaften

---

Hierbei handelt es sich um eine speziell entwickelte Kompaktoberfläche, auf keramischer Basis, die zu großformatigen Platten hergestellt wird. Es ist nicht Teil dessen, was traditionell als „Keramik“ oder „Feinsteinzeug“ ein bekannter Begriff ist, vielmehr wurde es in dem Maße weiterentwickelt. Denn hier kommt die gesinterte Partikeltechnik zum Einsatz, die eine beschleunigte Version der metamorphen Vorgänge darstellt, die wirken, wenn Naturstein über tausende Jahre hinweg hohen Temperaturen und Druck ausgesetzt ist. In der ersten Phase kommt das gesamte Rohmaterial in eine Presse, in der eine Kraft/ein Druck von bis zu 400 Bar aufgebracht wird. In der zweiten Phase kommt die Platte dann in einen Ofen, der auf über 1.200°C erhitzt wird. Dieses Verfahren führt zu dieser kompakten Oberfläche. Dieses Material besteht aus verschiedensten natürlichen Mineralien aus dem Granit und Glasbereich, sowie natürlichen Oxiden.

- **Dichte**  
Genau wie bei Glas kann nichts in die Oberfläche einziehen. Das bedeutet aber nicht, dass sich Schmutz nicht anhaften kann. Eine regelmäßige Reinigung gehört selbstverständlich dazu.
- **Säurefestigkeit**  
Während andere Oberflächen fleckenresistent sind, ist Keramik-Komposit fleckenfest. Auch hartnäckige Flecken von z. B. Rotwein, Kaffee, Filzstiften und Rost können entfernt werden.
- **Hitzebeständigkeit**  
Keramik-Komposit verträgt hohe Temperaturen, ohne dass Brandflecken oder Risse entstehen. Wir empfehlen dennoch einen temperaturfesten Untersatz.
- **Kratzfestigkeit**  
Die Oberfläche ist eine der kratzfestesten Oberflächen auf dem Markt. Obwohl eine Messerklinge dem Material nichts anhaben kann, sollten stets Schneidbretter verwendet werden, um die Küchenutensilien nicht zu beschädigen. Messer aus Keramik, mit Wellenschliff (Brotmesser) oder rohe Gewalt kann ihre Arbeitsplatte beschädigen.  
Poliertes Material ist etwas empfindlicher, auf dieser Oberfläche können aufgrund des intensiven Glanzes – insbesondere bei sehr dunklen Tönen – kleine Kratzer sichtbar werden. Messer aus Keramik, mit Wellenschliff (Brotmesser) oder rohe Gewalt kann ihre Arbeitsplatte beschädigen.

# Reinigung von Arbeitsplatten aus Keramik-Komposit

## Pflege

Zur täglichen Pflege genügt ein feuchtes Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel (Glasreiniger). Verwenden Sie stets Glasreiniger ohne Nano/Lotus-Effekt, denn die darin enthaltenen Silikonöle können Flecken hinterlassen. Wir raten von der Verwendung von Spülmitteln zur Reinigung der Platte ab. Sie können keimfördernde Schichten hinterlassen.

Zur intensiven Reinigung empfehlen wir warmes Wasser und einen Grundreiniger oder Glasreiniger mit Scheuermilch (Ceranfeld geeignet). Fügen Sie warmes Wasser (oder Glasreiniger) und Scheuermilch zu einem Seifenwasser zusammen. Um die Arbeitsplatte zu reinigen, benutzen Sie stets ein sauberes, feuchtes Tuch. Reiben Sie die Arbeitsplatte großflächig mit leichtem Druck ab. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurückbleibt. Vermeiden Sie die Ausübung von zu hohem Reibedruck an einer Stelle. Besser ist es, den Vorgang gegebenenfalls zu wiederholen. Testen Sie die Reinigungsmethode vorher an einer weniger sichtbaren Stelle. Reinigungs- und Pflegemittel sind auch bei uns erhältlich!



**„Je schneller Sie einen Fleck behandeln, desto einfacher lässt er sich beseitigen.“**

*B. Fischer*  
Björn Fischer

## Tipps für die Benutzung

Da Keramik-Komposit keine kapillar verbundenen Porenräume hat, können Flecken nicht in Ihre Arbeitsplatte eindringen. Der Gebrauch von Imprägniermitteln und Wachs ist daher unnötig. Vom Gebrauch solcher Mittel wird abgeraten, da sie Flecken verursachen können und sich nur schwer entfernen lassen.

Keramik-Komposit ist weitgehend hitzebeständig. Stellen Sie jedoch nie heiße Töpfe oder Pfannen direkt vom Herd auf Ihre Arbeitsplatten. Hier kann es zu thermoschockartigen Spannungen kommen. Daher benutzen Sie immer einen Untersetzer. Messer werden durch das Schneiden auf der Arbeitsplatte stumpf, daher empfiehlt sich eine Unterlage. Bei Keramikmessern sowie geriffelter Schneide sollten Sie grundsätzlich eine Unterlage benutzen. Gewisse Stellen in der Küche sind schwer zu erreichen, will man sie putzen z.B. schwer erreichbare Fenster oder die Oberseite der Dunstabzugshaube. Dennoch setzen oder stellen Sie sich niemals auf die Arbeitsplatte. Der Küchenaufbau ist zwar sehr stabil, allerdings kann es in Einzelfällen zu Rissbildungen, aufgrund zu hoher punktueller Belastung, führen. Obwohl dieses Material extrem widerstandsfähig ist, sollten Schläge sowie Gewalt vermieden werden, besonders im Bereich von Kanten, Ecken und Fasen.

## Polierte Oberflächen

Eine Arbeitsplatte mit polierter Oberfläche kann auf dieselbe Weise wie eine Arbeitsplatte mit einer matten Oberfläche gereinigt werden. Hierbei raten wir nur von Reinigern mit Schleifpartikeln sowie Metallschwämmen ab. Arbeitsplatten mit polierter Oberfläche sind etwas kratzempfindlicher. Daher eignet sich beim Schneiden mit Messern generell eine Unterlage.