

Naturstein Eigenschaften

Ist das Material gleichmäßig?

Natursteine sind niemals gleichmäßig. Jede einzelne Platte ist ein Unikat. Selbst weiße Marmore und schwarze Basalte sind nur auf den ersten Blick relativ homogen, doch sind Unterschiede zwischen den einzelnen Platten immer zu finden. Alle Hartgesteine variieren innerhalb einer Sorte in Korngrößen, Farbverteilung, Reflexionseigenschaft und Farbe. Diese Bandbreiten sind kein Mangel, sondern ein Zeichen für Echtheit.

Ist die Oberfläche dicht wie Glas?

Ein weiteres Zeichen dieses außergewöhnlichen Naturprodukts ist die natürliche Porosität. Naturstein ist kein Dichtungsmittel und hat immer natürliche Poren. Die Größe und Form natürlichen Hohlräume ist je nach Gesteinssorte immer unterschiedlich.

Offene Poren in Hartgesteinen?

Diese sind naturgegeben. Auch bei den dichtesten Sorten (Nero Assoluto) sind allerfeinste Porenräume bzw. deren Halsöffnungen sichtbar. Sie sind ein Zeichen für Echtheit und kein Mangel.

Sind Hartgesteine kratzfest?

Granite sind auf der Härteskala mit 6-7 von 10 gelistet. Dies ist schon ein enorm hoher Härtegrad. Bedeutet aber dennoch, dass man mit Materialien mit gleichem oder noch höherem Härtegrad, Kratzer produzieren kann. Schnitffest und für den täglichen Gebrauch sind Hartgesteine dennoch hervorragend geeignet.

Reinigung von Arbeitsplatten aus Naturstein

Pflege

Zur täglichen Pflege genügen ein feuchtes Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel (**Patina-Fala Sprühreiniger** oder 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. Zudem enthält Spülmittel diverse Salze, die die häufigste Ursache für dunkle Zonen rund um den Herd und die Spüle sind.

Zur intensiven Reinigung empfehlen wir warmes Wasser und **Patina-Fala Grundreiniger spezial** oder Scheuermilch (Viss, Ceranfeld geeignet). Fügen Sie warmes Wasser und Viss zu einem Seifenwasser zusammen.

Um die Arbeitsplatte zu reinigen, benutzen Sie stets ein sauberes, feuchtes Tuch oder einen weichen Schwamm und genügend Wasser. 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 zurück bleibt. 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!

Tipps für die Benutzung

Da Hartgesteine/Granite natürliche Porosität aufweisen, können Flecken in Ihre Arbeitsplatte eindringen. Der Gebrauch von Imprägniermitteln und Wachs ist in regelmäßigen Abständen ratsam. Hartgesteine/Granite sind 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 Messern mit 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. Kontakte mit Chemikalien sind nicht empfehlenswert. Aggressive Mittel wie Abfluss- oder Ofenreinigungsmittel können irreparable Schäden verursachen.

Professionelles Reinigen

Man muss nicht alle Gebrauchsflecken hinnehmen, den meisten ist sogar recht einfach beizukommen. Hier lernen Sie, welche Methoden jeweils am erfolgreichsten sind. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Entfernen ihrer ganz speziellen Flecken.

Metallabrieb (Töpfe, Dosen, Messer)

Silbrige „Kratzer“ sind oft keine Schäden im Material, sondern nur Metallspuren von Töpfen oder Messern. Nehmen Sie sich hierzu ein weiches Radiergummi zur Hand und entfernen Sie die Rückstände. Wischen Sie mit Glasreiniger bzw. verdünntem Viss kurz nach. Wenn nötig Vorgang mehrmals wiederholen.

Wasserkalk (Glasränder)

Ein Anti-Kalk Produkt auf die Oberfläche auftragen und ca. 1min einwirken lassen. Mit reichlich Wasser abwaschen und abtrocknen. Hierbei die vom Hersteller empfohlenen Hinweise beachten. Ggf. Vorgang wiederholen.

Silikonflecken

Diese Fettflecken können oft mit Ölentfernerpaste reduziert werden. Nach Anleitung die Paste auftragen, und am nächsten Tag die Reste mit einem Staubsauger entfernen.

Öl

Mineralölflecken sind mit einer guten Ölentfernerpaste meistens zu entfernen. Allerdings ist bei organischen Ölen, wie Leinöl, Olivenöl usw. damit zu rechnen, dass sich nach einiger Zeit eine Verharzung (Firniss) bildet, die nicht immer entfernbar ist. Deshalb sollte hier so schnell wie möglich bearbeitet werden.

Seifenreste

Hier ist die klassische Anwendung eines Grundreinigers gefragt. Echte Seifenreste lassen sich damit gut entfernen.

Kaugummi

Kältespray auf den Kaugummi sprühen, und dann mit einem Ceranfeldhobel den Kaugummi ablösen.

Lack

Lacke enthalten Lösemittel und können die Farbstoffe eines Kalksteins auch chemisch angreifen. Zuerst mit einem Kältespray den Fleck ansprühen. Dann mit einem Ceranfeldhobel die oberflächliche Lackschicht vorsichtig entfernen. Achtung !! Ohne Handschuhe kann die Kälte dazu führen, dass sich der Lacktropfen in die Haut frißt; deswegen sind Handschuhe zu nutzen. Mit einem Mikrofasertuch, das punktuell mit einem Lösemittel (Rapido Kaugummientferner) benetzt ist, den Fleck von außen nach innen bearbeiten. Niemals Lösemittel direkt auf den Fleck geben, denn dann wird der Fleck fast immer noch größer.