

Quarz-Komposit Eigenschaften

Quarzstone besteht aus ca. 93% natürlichem Quarz und Zuschlägen wie z.B. Farbpigmenten. Je nach Optik werden Granulate, Glas- oder Spiegelstückchen mit zugefügt, um verschiedene Oberflächendekore zu erzielen. Die Zusätze werden nach einem patentierten Verfahren gemischt und gepresst, wobei eine polymere Verbindung hergestellt wird. Über 90% natürliche Zuschläge und weniger als 10% Kunstharzanteil bedeuten im Produktionsprozess 90% steuerbare Industrie aber auch 10% „Kunst“ mit all ihren unvermeidbaren Unabwägbarkeiten. So können beispielsweise kleinste Verunreinigungen an den Quarzen, Unterschiede bei den Quarzkörnungen, variable Pigment- und Füllzuschläge zu geringfügigen Nuancierungen in Kolorit und Gefüge führen. Diese räumlich begrenzte Konzentration oder das Fehlen von Körnung stellen allerdings keinen „Fehler“ oder „Mangel“ dar.

- **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**
Quarzstone ist beständig gegenüber haushaltsüblichen Säuren wie z.B. Fruchtsäuren. Salzsäure, Schwefelsäure oder der altbekannte Backofenreiniger können nicht nur auf der Haut zu schweren Verätzungen führen, sie sind für Quarzstone ungeeignet. Allerdings kommt es auf die Art der Säure, Konzentration und Einwirkzeit an.
- **Hitzebeständigkeit**
Quarzstone ist gegenüber Kochtemperaturen (80° C) resistent. Bei glühend heißen Töpfen oder Brättern von bis zu 250°C sollte in jedem Fall ein temperaturfester Untersatz benutzt werden.
- **Kratzfestigkeit**
Messer aus Metall führen bei normalem Gebrauch zu keiner Beschädigung der Arbeitsplatte. Wir empfehlen trotzdem ein Schneidebrett zu benutzen, damit die Messer nicht so schnell stumpf werden. Messer aus Keramik, mit Wellenschliff (Brotmesser) oder rohe Gewalt kann ihre Arbeitsplatte beschädigen. Auch Scheuerpulver mit Quarz oder Sand kann die Oberfläche verkratzen.

Reinigung von Arbeitsplatten aus Quarz-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 Quarzstone 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. Quarzstone 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 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.

Matte Oberflächen

Auf Arbeitsplatten mit matter Oberfläche sind Fettflecken und Fingerabdrücke eher sichtbar. Die geschlossene Oberfläche nimmt die Flecken jedoch nicht auf. Eine Arbeitsplatte mit matter Oberfläche kann auf dieselbe Weise wie eine Arbeitsplatte mit einer polierten Oberfläche gereinigt werden.