

# Arbeitsfläche Beton

## Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Die Faszination des Werkstoffs Beton ist seine Patina. Jedes Stück ist ein Unikat und wird in 100%-tiger Handarbeit gefertigt. Zufällig entstehende Muster, Schlieren und Färbungen gehören zum Beton, wie die Jahrringe zum Baum. Unabhängig von der gewählten Oberflächenbehandlung unterliegt die Beschaffenheit der Oberfläche einer natürlichen Schwankung. Kleine Poren- und Schlierenbildungen, Farbabweichungen oder feine Schwundrisse sind kein Reklamationsgrund, sondern gehören zum einzigartigen Erscheinungsbild des Werkstoffes.

### Reinigung und Pflege

Unabhängig der gewählten Oberflächenbehandlung ist für die Langlebigkeit und Schönheit der Oberfläche eine sachgerechte Handhabung das A & O. Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Spülen Sie Rückstände in Wannen und Becken nach Gebrauch mit klarem Wasser aus und reiben Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
- Wischen Sie Flächen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und reiben Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes und neutrales Spülmittel ohne Zitrusfrische.
- Der Kontakt mit säurehaltigen und färbenden Flüssigkeiten (z.B. Frucht- und Gemüsesäfte, Ketchup, Senf, Öl, Wein, Sekt, Essig) sollte unbedingt vermieden werden.
- Ceranfeld: Reinigen Sie die Fläche rund um das Ceranfeld umgehend nach dem Kochen. Bitte verwenden Sie einen Ceran-Schaber zur Entfernung von Kalkablagerungen.
- Vermeiden Sie bei beschichteten Platten einen Scheuerschwamm. (Beschichtung kann unter Umständen beschädigt werden)

**Wichtig:** Eine permanente Belastung der Betonplatte durch Feuchtigkeit jeglicher Art ist unbedingt zu vermeiden, da die Versiegelung sonst beschädigt wird und eventuelle irreparable Flecken im Beton entstehen. So sind zum Beispiel feuchte Lappen nach der Benutzung von der Arbeitsfläche zu entfernen. Die Böden der Gegenstände wie Gläser, Töpfe, Vasen oder ähnliches, die auf der Küchenarbeitsplatte stehen bleiben, müssen trocken sein oder entsprechende Untersetzer verwendet werden.

### Hitze:

Stellen Sie keine heißen Pfannen direkt auf die Arbeitsfläche, auch keine Kuchenbleche direkt aus dem Backofen. Schützen Sie die Arbeitsfläche immer mit einer Unterlage.

### Schnittfestigkeit:

Scharfkantige Gegenstände hinterlassen Kratzspuren auf der Oberfläche wie bei vielen anderen Arbeitsplattenmaterialien auch. Ist der Kratzer zu tief, wird die Oberflächenbehandlung zerstört. Bitte verwenden Sie immer ein Schneidebrett und Arbeitsunterlagen. Mit dem Messer sollten Sie niemals auf der Platte geschnitten werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küche, gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Ihre Rolf Schubiger Küchen AG