

Arbeitsfläche Granit poliert

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Küchenabdeckungen aus Naturstein gelten als schön und pflegeleicht und haben sich in den letzten Jahren als hygienisch und ökologisch erwiesen. Die Granit-Fläche darf **nie** mit dem „grünen“ Scotch-Schwamm gereinigt werden! (Es entstehen Kratzer!)

Heiße Pfannen

Heiße Pfannen nicht direkt ohne Unterlage auf die Granitarbeitsfläche stellen. So können Spannungsrisse im Gestein vermieden werden. Sollte sich Fett am Pfannenboden befinden, dringt dies im heißen Zustand sofort ins Gestein ein. Dunkle Ringe oder Flecken können entstehen. Es empfiehlt sich deshalb, ein Rüstbrett zu verwenden.

Rüstbrett

Für das Schneiden von Lebensmitteln empfehlen wir, ein Rüstbrett zu verwenden. Dies auch Ihrem Messer zuliebe.

Öle und Fettspritzer

Sollten nicht über längere Zeit liegen bleiben, da sonst das Gestein, je nach Saugfähigkeit, nachdunkelt.

Tägliche Reinigung oder Reinigung nach Gebrauch

Nur mit Wasser. Setzen Sie Ihr Reinigungsmittel sparsam ein.

Reinigung von stark verschmutztem Granit

Heißes Wasser ist der beste Fettlöser. Sie können auch etwas Reiniger (z.B. Vel, Handy oder Proper) begeben. Jedoch keinesfalls zitronenhaltiger Reiniger! Zitronensäure laugt mit den Jahren den härtesten Granit aus und der Glanz verschwindet

Zur Entfernung von Kalkrückständen oder hartnäckigen Verschmutzungen benutzen Sie bitte auch keine kalklösenden Mittel. Putzen Sie Kalkflecken mit Stahlwatte, Körnung 0 ohne Seife, mit Großen Kreisbewegungen weg. Spülen Sie danach den Stein gut mit Wasser ab.

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