

Arbeitsfläche und Fronten Feinsteinzeug/Neolith

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Was ist Neolith

Das edle, dekorative Plattenmaterial Neolith ist ein großformatiges Feinsteinzeugprodukt das mit einer Größe von 3600 x 1200 mm erhältlich ist. Dieses Material kann für Küchenarbeitsplatten, Waschtische, Wannen- oder Duscheinfassungen, im Möbeldesign, als Bodenbeläge oder Wandverkleidungen eingesetzt werden.

Materialeigenschaften

Bei Neolith handelt es sich um ein vollkommen durchgesintertes sehr kompaktes Keramikprodukt, dessen wesentliches Merkmal eine porenlose Oberfläche ist. Es ist ein vollkommen natürliches Produkt mit den Ausgangsstoffen: Tonerde, Quarz, Feldspat und Mineraloxyde. Neolith ist ein natürliches Produkt welches vollständig recycelt werden kann. Feinsteinzeug hat eine gute Abriebs- und Bruchfestigkeit. Dadurch ist es hervorragend geeignet für Flächen mit intensiver Nutzung wie in Küchen und Badezimmern. Die Oberfläche des Materials besteht aus dem gleichen Material wie der Körper und kann gewollt einfarbig, gesprenkelt, marmoriert oder dekoriert sein. Dadurch wird jede Platte zum Unikat.

Festigkeit

Neolith besitzt eine hohe mechanische Festigkeit und ist widerstandsfähig gegen starke Belastungen, hat aber eine eingeschränkte Schlagfestigkeit. Schonen Sie die Kanten der Arbeitsplatten, indem Sie vermeiden schwere und harte Gegenstände wie z.B. Töpfe dagegen zu schlagen. Das Material ist sehr hart und kann durch starke Einschläge im Kantenbereich ausplatzen.

Rüstbrett

Rüst- und Schneidarbeiten nicht direkt auf dem Keramik, sondern auf entsprechenden Rüstbrettern ausführen. Dies auch zum Schutz der Messer.

Heiße Pfannen

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

Keimfrei

Die Platten können unbehandelt so verwendet werden wie sie aus dem Ofen kommen. Die Oberfläche ist nicht porös. Es können sich keine Keime einnisten oder entwickeln und auch nicht durch direkten Kontakt mit Lebensmitteln übertragen werden. Das Material kann nicht von gebräuchlichen Haushaltsmitteln wie Kaffee, Tee, Öl, Essig, Zitronensäure, Wein, Lösungs- und Waschmittel, Hydroxyd, etc. angegriffen werden.

Reinigung und Pflege

Trotz allen positiven Eigenschaften ist die Oberfläche nicht selbstreinigend. Es werden keine besondere Pflege- noch Spezialprodukte benötigt. Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch evtl. unter Beihilfe von Spülmittel wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie z.B. Küchenreiniger mit Soda oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist.

Chemikalien stellen für Neolith in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden 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