



Pflegehinweise für Küchenarbeitsplatten aus Hartgestein

Küchenarbeitsplatten von Dinger Stone sind hochwertige Qualitätsprodukte. Aufgrund der natürlichen Eigenschaften des Natursteins gelten sie als die widerstandsfähigsten und verschleißärmsten Arbeitsplatten überhaupt. Ganz nebenbei handelt es sich um ein reines Naturprodukt, ökologisch unbedenklich, sehr hygienisch und gesundheitsverträglich.

Dinger Stone Küchenarbeitsplatten werden grundsätzlich werkseitig gegen Fleckbildung imprägniert. Dies geschieht mit einer speziellen, auf Nanotechnologie basierenden Qualitäts-Imprägnierung. Somit ist Ihre Küchenarbeitsplatte bestmöglichst gegen Fleckenbildung aller Art geschützt. Wenn Sie folgende Punkte beachten, sollte Ihrer ungetrübten Freude an der neue Arbeitsplatte nichts mehr im Wege stehen:

- Hartgestein ist säurebeständig. Essig, Fruchtsäuren (z.B. Zitrone) u. ä. können diesem nichts anhaben.
- Auf Hartgestein kann man schneiden. Unter normalen Umständen hinterlässt dies keine Kratzer. Zum Schutz Ihrer Klingen raten wir dennoch zur Verwendung einer Schneidunterlage.
- Hartgestein ist weitgehend hitzebeständig. Heiße Töpfe, Pfannen, Bleche etc. können im Normalfall darauf abgestellt werden. Es ist jedoch darauf zu achten, dass diese an der Stellfläche nicht mit Fett behaftet sind und nicht im Bereich von Silikonfugen oder dünnen Stegen abgestellt werden. Weiterhin kann es bei sehr heißen Töpfen und Pfannen bei einigen Materialien zu Brandflecken oder Spannungsrissen kommen. Daher sollte man es vermeiden, überhitzte Töpfe darauf abzustellen. Für eventuelle Brandflecken oder Spannungsrisse im Gestein übernimmt Dinger Stone daher keine Haftung.
- Reinigen Sie das Hartgestein mit normalem Geschirrspülmittel. Weiterhin empfehlen wir zusätzlich im Abstand von 1-2 Wochen die Verwendung eines speziellen Pflegemittels, welches bei uns erhältlich ist.
- Metallspuren bei matten Oberflächen lassen sich mit handelsüblichem Ceranfeldreiniger (z.B. Viss) entfernen.
- Vermeiden Sie es, dass farbintensive Flüssigkeiten wie z.B. Kaffee, Johannisbeersaft, Rotwein, Schwarztee, rote Beete, u.ä. über viele Stunden hinweg auf das Gestein einwirken können. Entfernen Sie diese von der Gesteinsoberfläche baldmöglichst nach dem Kochen.
- Vermeiden Sie es, dass Öl oder Fett über viele Stunden hinweg auf das Gestein einwirken kann. Entfernen Sie dieses von der Oberfläche baldmöglichst nach dem Kochen. Sollte dennoch einmal ein Fettfleck auftreten, entfernen Sie diesen umgehend mit einer speziellen Fettentfernerpaste, welche bei uns erhältlich ist.
- Verunreinigungen durch Allesschreiber, Tinte u.ä. müssen sofort von der Oberfläche entfernt werden, da sie sonst Flecken verursachen können.
- Ungeeignete Reinigungsprodukte: Saure Produkte auf Basis von Salz-, Schwefel- oder Flußsäure (Felgenreiniger) sind generell ungeeignet in Küche und Bad. Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge können die Oberfläche angreifen, das gilt auch für Quarzscheuerpulver oder Sand. Auch aggressive Chlorreiniger dürfen nicht zur Reinigung der Küchenarbeitsplatte verwendet werden.
- Imprägnieren Sie Ihre Arbeitsplatte in regelmäßigen Abständen nach. Je nach Gesteinsart sollte dies alle 9-18 Monate erfolgen, spätestens jedoch, sobald die fett- und wasserabweisende Wirkung nachlässt. Helle Gesteine sollten öfter imprägniert werden als Dunkle. Imprägnierung ist bei uns erhältlich.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.