



## Pflegehinweise für Küchenarbeitsplatten aus Keramik

Küchenarbeitsplatten von Dinger Stone sind hochwertige Qualitätsprodukte. Wenn Sie folgende Punkte beachten, sollte Ihrer ungetrübten Freude an der neue Arbeitsplatte nichts mehr im Wege stehen.

- Keramik ist säurebeständig. Essig, Fruchtsäuren (z.B. Zitrone) u.ä. können diesem nichts anhaben.
- Auf Keramik kann man schneiden. Unter normalen Umständen hinterlässt dies keine Kratzer. Zum Schutz Ihrer Klingen raten wir trotz dessen zur Verwendung einer Schneidunterlage.
- Keramik ist **nicht** unbegrenzt hitzebeständig. Daher raten wir davon ab, heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche auf die Keramikoberfläche zu stellen. Unter Umständen könnte die durch die große Hitzeeinwirkung zu Rissen in der Platte führen.
- Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man die meisten Verunreinigungen rückstandsfrei entfernt. Bei **stärkeren Verunreinigungen** ist ein Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger zu verwenden. Wichtig ist bei diesen Produkten die zweistufige Reinigung im Lebensmittelbereich.

**Außergewöhnliche Verunreinigungen**, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden. Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeignetem Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen.

- **Ungeeignete Reinigungsprodukte:** Keramik ist chemisch sehr beständig, aber nicht unangreifbar. 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 Quarscheuerpulver oder Sand. Auch aggressive Chlorreiniger dürfen nicht zur Reinigung der Küchenarbeitsplatte verwendet werden.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.