Dinger stone
Naturstein. Quarz. Keramik.

Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Keramik**

PFLEGE & REINIGUNG

Dinger stone
Naturstein. Quarz. Keramik.

PFLEGEHINWEISE FÜR KÜCHENARBEITSPLATTEN AUS KERAMIK

Küchenarbeitsplatten von **Dinger Stone** sind **hochwertige Qualitätsprodukte**.

Wenn Sie folgende Punkte beachten, sollte Ihrer Freude an der neue Arbeitsplatte nichts mehr im Wege stehen:

- Keramik ist weitgehend 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 Schutze 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 diese, durch die große Hitzeeinwirkung, zu Rissen in der Platte führen.
- Keramikarbeitsplatten sind nicht gemacht, um große Gewichte zu tragen. Zwar handelt es sich hierbei um sehr harte und daher sehr unempfindliche Oberflächen. Allerdings ist jedes harte Material auch spröde. Daher darf unter keinem Umstand auf die APL gestanden, gesessen oder gekniet werden. Auch müssen andere große Belastungen ab 40 kg, jegliche Spannung im Material oder Durchbiegen der Platte vermieden werden. Anderenfalls kann es zu Rissbildung ober Bruch der Arbeitsplatte kommen. Dinger Stone übernimmt für unsachgemäß benutze und überbelastete Arbeitsplatten keine Gewährleistung.
- Mit einem 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 für den Einsatz in Küche und Bad ungeeignet. Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge dürfen unter keinen Umständen mit Keramik in Verbindung gebracht werden. Genauso dürfen weder aggressive Chlorreiniger noch Quarzscheuerpulver zur Reinigung der Arbeitsplatte verwendet werden.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.