

*Dinger*stone
Naturstein. Quarz. Keramik.



Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Hartgestein**

PFLEGE & REINIGUNG

PFLEGEHINWEISE FÜR KÜCHENARBEITSPLETTEN 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 Imprägnierung. Somit ist Ihre Küchenarbeitsplatte bestmöglichst **gegen Fleckenbildung aller Art** geschützt.

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

- Hartgestein ist weitgehend 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, Pfannen und Belchen 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. Aufgrund der scheuernden Wirkung solcher Mittel und den sichtbaren Einwirkungen auf den Stein empfehlen wir diese Behandlung durch unseren Kundendienst durchführen zu lassen.
- 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, 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. Danach sollte die Arbeitsplatte neu imprägniert werden.
- Alleschreiber, Tinte u.ä. dürfen die Oberfläche nicht berühren. Sie können bleibende Flecken verursachen.
- Ungeeignete Reinigungsprodukte: Hartgestein 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 Naturstein in Verbindung gebracht werden. Genauso dürfen weder aggressive Chlorreiniger noch Quarzscheuerpulver zur Reinigung der Arbeitsplatte 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.
- Natursteinarbeitsplatten 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 Arbeitsplatte 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 oder Bruch der Arbeitsplatte kommen. Dinger Stone übernimmt für unsachgemäß benutzte und überbelastete Arbeitsplatten keine Gewährleistung. Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.