

*Dinger*stone  
Naturstein. Quarz. Keramik.



Pflegehinweise | **Arbeitsplatten aus Quarzkomposit**

**PFLEGE & REINIGUNG**

## PFLEGEHINWEISE FÜR KÜCHENARBEITSPLETTEN AUS QUARZKOMPOSIT

Küchenarbeitsplatten von **Dinger Stone** sind **hochwertige Qualitätsprodukte**. Aufgrund der speziellen Eigenschaften von Quarzkomposit gelten sie, neben Natursteinarbeitsplatten, als die **widerstandsfähigsten** und **verschleißärmsten** Arbeitsplatten überhaupt.

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

- Quarzkomposit ist weitgehend säurebeständig. Essig, Fruchtsäuren ( z.B. Zitrone) u. ä. können diesem nichts anhaben.
- Auf Quarzkomposit kann man schneiden. Unter normalen Umständen hinterlässt dies keine Kratzer. Zum Schutze Ihrer Klingen raten wir trotz dessen zur Verwendung einer Schneidunterlage. Bei Messern mit Keramik Klinge sollte in jedem Fall eine Schneidunterlage verwendet werden, da sie aufgrund ihrer Härte durchaus Kratzer hinterlassen können.
- Quarzkomposit ist nicht unbegrenzt hitzebeständig. Daher raten wir davon ab, heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche auf die Quarzoberfläche zu stellen. Unter Umständen könnte diese Brandflecken oder Spannungsrisse verursachen, die nicht mehr zu beseitigen sind.
- Quarzsteinarbeitsplatten 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.
- Reinigen Sie die Quarzoberfläche mit normalem Geschirrspülmittel. Um hartnäckige Wischspuren zu beseitigen, verwenden Sie einen Fettlöser (z.B. Quarzcleaner oder Fensterputzmittel) in Kombination mit einem Microfasertuch oder der rauen Seite eines Schwamms . Bei Flecken, die mit den genannten Methoden nicht zu beseitigen sind, empfehlen wir die vorsichtige und großflächige Anwendung von Biostein oder Twister. Wir raten zur Verwendung von reichlich Wasser und einer geringen Druckausübung. Weiterhin können wir Ihnen unsere verschiedenen Pflege- und Reinigungsmittel für Quarzoberflächen empfehlen. Wir beraten Sie hierzu gerne.
- Metallspuren bei matten Oberflächen lassen sich mit Biostein oder Twister entfernen.
- Verunreinigungen durch Allesschreiber, Tinte u.ä. verursachen bleibende Flecken.
- Ungeeignete Reinigungsprodukte: Quarzkomposit 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 Quarzstein 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.