

Reinigen & Pflegen

KERAMIK



OELKER
NATURSTEIN

Pflegeanleitung

Mit Keramik als Küchenarbeitsplatte haben Sie sich für ein wertvolles, hochwertiges und dauerhaftes Produkt in Ihrer Küche entschieden. Um die Freude an der Optik dieser Oberfläche langfristig zu erhalten, haben wir für Sie dieses Pflegeset mit einigen Tipps zusammengestellt.



Info: Keramik ist ein modernes, robustes Material. Es wird während der Herstellung bei ca. 1200°C gebrannt und ist deshalb in der Fläche extrem hitzebeständig. Keramik ist nicht porös bzw. offenporig, weshalb Verunreinigungen nicht in die Oberfläche eindringen können. Eine Imprägnierung ist deshalb nicht erforderlich.



Pflege: Zur täglichen Reinigung und Pflege empfehlen wir Ihnen unseren TopCleaner. Mit TopCleaner lassen sich alltägliche Verschmutzungen problemlos, hygienisch und streifenfrei entfernen. Er enthält keine aggressiven Stoffe und eignet sich daher besonders für Ihre Küchenarbeitsplatte. Dazu TopCleaner gleichmäßig auf die zu reinigende Fläche aufsprühen und mit einem trockenen und fusselfreien Tuch verreiben. Den zurückbleibenden Feuchtigkeitsfilm trocknen lassen. Nicht mit klarem Wasser nachspülen.



Intensiv-Reinigung: Hartnäckige Flecken lassen sich sehr gut mit unserem CeramicCleaner beseitigen. Er enthält Mikropartikel, die durch mechanischen Abrieb schwierige Verschmutzungen problemlos und hygienisch entfernen. Dazu die Flasche vor Gebrauch gut schütteln und eine kleine Menge des Reinigers auf die verschmutzte Fläche auftragen und einwirken lassen. Nach wenigen Minuten mit klarem, warmem Wasser und einem kratzfreien Nylonschwamm in kreisenden Bewegungen leicht abreiben. Anschließend mit warmem Wasser gut nachspülen. Bei Bedarf kann der Vorgang wiederholt werden, jedoch sollte punktuelles und kräftiges Scheuern vermieden werden. Abschließend die Fläche mit einem sauberen Tuch trocknen.



Hinweis: Für Keramik gilt das gleiche Prinzip wie für jede andere Oberfläche. Es ist immer leichter einen frischen Fleck unmittelbar zu säubern, als sich mit seinen eingetrockneten Resten abzumühen. Obwohl Keramik zu den härtesten Oberflächen gehört, empfehlen wir im Arbeitsbereich den Gebrauch eines Schneidebrettes, um Kratzspuren und Metallabrieb der Schneidmesser zu verhindern. Die Verwendung von Topfuntersetzern beugt einem höchstunwahrscheinlichen Thermoschock vor, der zu Rissbildungen oder Farbveränderungen führen kann.