

Schützen & Pflegen

NATURSTEIN



OELKER
NATURSTEIN

Pflegeanleitung

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



Info: Naturstein ist ein robustes und weitgehend unempfindliches Material. Um eine Fleckenbildung zu vermeiden, ist es notwendig, ihn vor Gebrauch zu imprägnieren. Dies geschieht bereits im Produktionsbetrieb und sollte kurz nach dem Einbau wiederholt werden. Je nach Beanspruchung der Arbeitsfläche empfehlen wir, die Imprägnierung jährlich zu wiederholen. Die tägliche Pflege unterstützt die Schutzfunktion.



Imprägnierung: Vor dem Imprägnieren empfiehlt es sich, die Küchenarbeitsplatte mit TopCleaner gründlich zu reinigen. Die Arbeitsfläche muss sauber, fleckenfrei und trocken sein. LotusSpezial vor Gebrauch gut schütteln und gleichmäßig mit dem beiliegenden Pflegetuch auftragen und einwirken lassen. Nach wenigen Minuten kann dann das überschüssige Material mit einem saugfähigen Lappen aufgenommen werden. Achten Sie bitte unbedingt auf angrenzende Möbelstücke, Kochfelder oder Metallrahmen etc. Sie sollten nicht mit LotusSpezial in Kontakt kommen.



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 fusselreifen Tuch verreiben. Den zurückbleibenden Feuchtfilm trocknen lassen. Nicht mit klarem Wasser nachspülen.



Hinweis: Für Naturstein 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. Säureempfindliche Natursteine wie Marmor, Kalksteine und selten Hartgesteine sollten generell vor Einflüssen von Säuren geschützt werden, die insbesondere in Weinen, Sekt, Säften, Obst etc. enthalten sind. Säurehaltige Mittel wie Essigreiniger oder Kalkentferner dürfen nicht verwendet werden und Reste von stark färbenden Lebensmitteln wie rote Säfte, Rotweine oder Rote Bete sollten unmittelbar abgewischt werden. Fettflecken, die nicht direkt mit TopCleaner beseitigt wurden, können mit einer speziellen Fettpaste behandelt werden. Fragen Sie Ihren Fachbetrieb.