

# *Reinigen & Pflegen*

QUARZKOMPOSIT



**OELKER**  
NATURSTEIN

# Pflegeanleitung

**Mit Quarzkomposit** 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:** Quarzkomposit ist ein modernes, robustes Material, das zu 93% aus feinem, aus der Natur stammendem Quarz und zu 7% aus hochwertigen Farbpigmenten und Polymeren besteht. Die Oberfläche ist äußerst dicht, so dass kaum etwas einziehen kann. Quarzkomposit muss deshalb nicht imprägniert werden.



**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 QuarzCleaner 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 Quarzkomposit 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 Quarz zu den härtesten Rohstoffen gehört, die die Natur geschaffen hat, empfehlen wir im Arbeitsbereich den Gebrauch eines Schneidebrettes, um Kratzspuren und Metallabrieb der Schneidmesser zu verhindern. Die Verwendung von Topfuntersetzern beugt einem Thermoschock vor, der zu Rissbildungen oder Farbveränderungen führen kann.