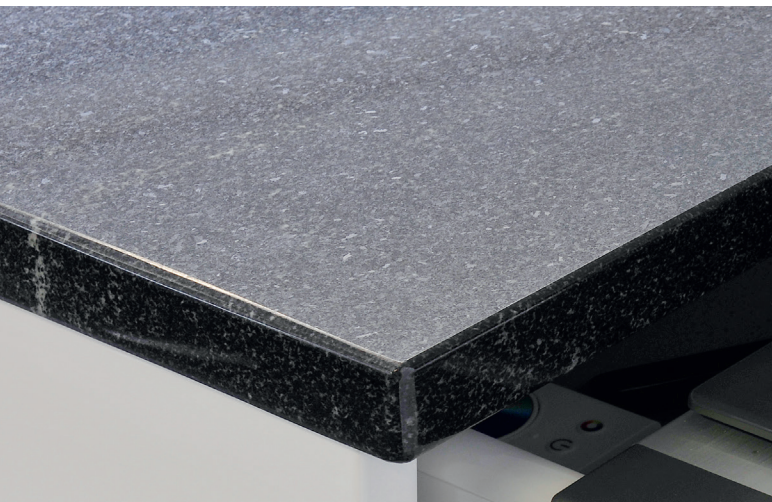


# Pflegeanleitung für Granit-Oberflächen

Mit einer Steinabdeckung haben Sie ein Stück Natur in seiner schönsten Form erworben. Damit die Freude am Glanz, den strahlenden Farben und Strukturen lange anhält, bitten wir Sie, folgende Hinweise zu beachten:

## Materialeigenheiten

Das Naturprodukt Granit ist ein Steinkonglomerat in verschiedenen Farben, von unterschiedlicher Struktur und Körnung. Deshalb können an den Plattenstössen Farb- und Strukturunterschiede vorhanden sein, sowie auf der Plattenoberfläche matte Flecken, Vertiefungen und feine Fugen auftreten, die nicht auspoliert werden können. Sollten in der Fläche Ihrer Abdeckung kleine Ausbrüche vorhanden sein, so ist das keine Qualitätsverschlechterung. Bei der Bearbeitung und im Gebrauch können, je nach Gestein, kleine Kristallkörper ausbrechen. Dies gilt auch für Glimmerplättchen. Das mindert den Wert Ihrer Abdeckung in keiner Weise. Auch Quarzadern und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel. Da hat die Natur ihre Handschrift hinterlassen.



Arbeitsplatte in Granit

## Saugfähigkeit

Die Saugfähigkeit hängt von der natürlichen Porosität (Durchlässigkeit) ab. Stark saugende Steine wie Gneis, Quarzite und Migmatite (z.B. Onsernone, Iragna, Imperial white, Andeer) können an besonders strapazierten Stellen dunkler werden.

## Heisse und schwere Pfannen

Der Granit ist hitzebeständig, jedoch sollten keine heissen Pfannen direkt von der Platte auf die Abdeckung gestellt werden. Durch die geballte und kompakte Hitze ist es in seltenen Fällen möglich, dass örtliche Spannungen auftreten können. Folgen wären Risse, welche die Ästhetik beeinträchtigen. Sollte sich Fett am Pfannenboden befinden, dringt dies im heissen Zustand (geringe Viskosität) sofort ins Gestein, durch die Abkühlung nimmt die Viskosität zu (wird dicker) und kann so vom Stein nicht mehr abgegeben werden. Dunkle Ringe oder Flecken entstehen. Es empfiehlt sich, heisse Gegenstände grundsätzlich auf einen hitzebeständigen Untersatz abzustellen. Zur Vermeidung von Kratzern sollte beim Abstellen von grossem Keramik- und Steingutgeschirr ebenfalls immer eine Unterlage verwendet werden.

## Rüstbrett

Zum Schneiden von Lebensmitteln empfehlen wir, ein Rüstbrett zu verwenden, auch Ihrem Messer zuliebe (wird stumpf).

Fett, Öl und andere haushaltsübliche Flüssigkeiten sollten Sie sofort entfernen, damit diese nicht aufgesaugt werden und bleibende Flecken hinterlassen.

## Imprägnierung

Natursteine sind hygroskopisch, dadurch dringt Wasser / Feuchtigkeit in den Stein ein und verdunstet anschliessend ohne Bildung von Wasserflecken.

Imprägnierung ist nicht eine Versiegelung, sondern lediglich ein Verzögerer. Das heisst, die Flüssigkeit wird auf dem Stein abgeperlt und dringt erst später in den Stein ein. So haben Sie genügend Zeit, diese Flüssigkeit abzuwischen.

## Reinigung und Pflege

Zur täglichen Reinigung eignet sich warmes Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) am besten. Anschliessend die Flächen trocken abwischen. Besonders in den ersten 2-4 Monaten ist eine Reinigung mit Wasser, auch an den Stellen die nicht täglich benutzt werden, empfehlenswert. Dadurch wird der Stein auf natürliche Art gesättigt.

### Kalkflecken

Zur Entfernung von Kalkrückständen oder hartnäckigen Verschmutzungen benutzen Sie bitte keine kalklösenden Mittel. Putzen Sie Kalkflecken vorsichtig mit Edelstahlwatte, Körnung 0 ohne Seife, mit grossen Kreisbewegungen weg. Spülen Sie danach den Stein gut mit Wasser ab.

### Fettflecken

Zur Entfernung von Fettflecken können wir Ihnen geeignete Produkte besorgen.

Oder Sie mischen Aceton und Pfeifenerde (in Drogerien erhältlich) zu einem Brei, tragen ihn auf den Fettfleck auf und lassen ihn über Nacht eintrocknen, danach abwischen.