

## Merkblatt für Küchenarbeitsplatten aus Naturstein



Mit einer Naturstein-Küchenarbeitsplatte haben Sie sich für ein wertvolles, hochwertiges und dauerhaftes Produkt entschieden.

Naturstein ist ein robustes und weitgehend unempfindliches Material. Dabei ist jeder Naturstein ein Unikat. Es besteht im Wesentlichen aus Feldspat, Quarz und Glimmer.

Durch die unterschiedlichen Bestandteile, die bei der Entstehung innerhalb verschiedener Zeiträume erkaltet sind, können Risse, feine Poren, Aderungen oder Unterschiede in Farbe, Struktur, Textur und Körnung auftreten. Diese bedeuten keinen Mangel, sondern unterstreichen die Eigenart des Materials.

Um die Freude an der Optik Ihrer Arbeitsplatte aus Naturstein langfristig zu erhalten, geben wir Ihnen ein Pflegeset mit den bestimmten Anweisungen an die Hand. Eine regelmäßige Auffrischung der Imprägnierung wird die Oberfläche ihrer Arbeitsplatte langfristig schützen.

Bitte beachten Sie weiterhin, dass auch bei Natursteinoberflächen das gleiche Prinzip gilt wie für andere Oberfläche. Einen frischen Fleck zeitnah zu entfernen ist immer einfacher als eingetrocknete Flecken zu säubern.

Auch wenn der Naturstein zu den härtesten Oberflächen gehört, empfehlen wir immer den Einsatz eines Schneidebrettes, um Kratzspuren und Metallabrieb der Messer zu vermeiden.

Außerdem ist die Verwendung von Topfuntersetzern sinnvoll, um einen unwahrscheinlichem Thermoschock vorzubeugen.

Säureempfindliche Natursteine wie Marmor, Kalksteine und seltene Hartgesteine sollten generell vor Einflüssen von Säuren geschützt werden. Säurehaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden und Reste von färbenden Lebensmitteln sollten unmittelbar abgewischt werden.

