

Quarkomposit-Arbeitsplatten Reinigen

TÄGLICHE PFLEGE

Normale Verschmutzungen wie Öl, Fett, Kalk usw. bitte nach dem Kochen entfernen, damit die Arbeitsplatte ihre schöne, typische Ausstrahlung behält.

Eine schonende Pflege ist die beste Art und Weise, damit ihre Arbeitsplatte dauerhaft schön bleibt. Durch die tägliche Reinigung mit einem feuchten langhaarigen Mikrofasertuch und einem neutralen, rückstandslosen und farblosen Reinigungsmittel (Neutral Reiniger auf Alkoholbasis ohne Silikone) lassen sich die gängigsten Verschmutzungen einfach entfernen.

Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir eine intensivere Reinigung mit einem Quarkomposit-Cleaner. Dieser ist selbstverständlich bei uns erhältlich.

Bitte vermeiden Sie nach Möglichkeit den Einsatz von Konzentrat-Spülmitteln, da diese unter Umständen einen Film auf der Arbeitsplatte hinterlassen können.

Speisereste, die durch Austrocknen hart werden (wie Eiweiß, Senf, Fett usw.) sollten zunächst mit Hilfe eines stumpfen Kunststoffschabers beseitigt werden und dann mit klarem Wasser nachwischen.

Bitte beachten!

Vermeiden Sie bitte den Einsatz von Scheuermitteln, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Diese können unter Umständen die Polierschicht beschädigen und matte Stellen verursachen. Vermeiden Sie bitte auch Reinigungsmittel, die z. B. Marmormehl, Calcium Carbonate, Bleichmittel oder Ammoniak enthalten oder deren PH-Wert höher ist als 10.

Stellen Sie bitte keine heiße Pfanne oder Kochtöpfe direkt auf die Oberfläche. Dies ist eine Vorsichtsmaßnahme, um eine mögliche Verfärbung der Oberfläche zu verhindern. Verwenden Sie bitte nach Möglichkeit ein Schneidbrett beim Schneiden und Verarbeiten von Nahrungsmitteln, um Schnittspuren auf der Arbeitsplatte zu vermeiden und um ihre Küchenwerkzeuge zu schonen.

Wegen der Dichte des Materials (nicht porös) haben Bakterien und Schimmel keine Chance.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr ENV-ENA

