

Naturstein Arbeitsplatten Reinigen

Eine Arbeitsplatte aus Naturstein benötigt regelmäßige und richtige Pflege damit Sie lange Freude an ihr haben.

Da jede Benutzung und Reinigung den Naturstein beansprucht, sind der Schutz und der richtige Umgang mit der Arbeitsplatte sehr wichtig.

Zum Reinigen sollten nur sanfte und lebensmittelverträgliche Mittel eingesetzt werden.

Schutz vor Beschädigung und Säure

Arbeitsplatten aus Naturstein sind vor allem in Küchen zu finden.

Die schönen Natursteinoberflächen sind sehr hart, trotzdem können andere scharfe Küchenwerkzeuge und Utensilien Kratzer verursachen.

Daher empfiehlt sich, nicht auf dem Naturstein direkt zu schneiden.

Außerdem bitten wir Sie, beim Abstellen von heißen Kochgefäßen, immer einen geeigneten Topfuntersetzer zu verwenden.

Empfindlich kann der offenporige Naturstein auf Säuren reagieren.

Der Saft von z. B. Zitrusfrüchten oder Rotwein kann unter Umständen zu Flecken führen.

Hier ist eine zeitnahe Reinigung unabdinglich.

Unsere werkseitige Imprägnierung bietet hier einen Schutz, aber keine Garantie, vor unschöner Fleckenbildung.

Fast alle säurehaltigen Reiniger sind für Naturstein ungeeignet.

Vor allem die aggressive Essig- und Zitronensäure greift die Arbeitsplatte aus Naturstein sofort an. Diese Reiniger auf keinen Fall einsetzen.

Gegen Kalkflecken können Reinigungsmittel mit Aminosulfonsäure eingesetzt werden, die meist als anionische Tenside ausgezeichnet sind.

Die meisten Geschirrspülmittel enthalten diese Tenside, die auch lebensmittelverträglich sind.

Granit Arbeitsplatte schonend reinigen

- Lithofin Easy-Clean mit Schutzwirkung (speziell für Küchenarbeitsplatten)
- Geschirrspülmittel (grundsätzlich gilt weniger ist mehr)
- Säurefreier farbloser Glasreiniger
- Reinigungsmittel mit Aminosulfonsäure bzw. anionischen Tensiden
- Lithofin OIL-EX Fett- und Ölentferner

- Mikrofasertuch
- Fensterleder
- Fensterabzieher
- Frotteetuch

1. Klares Wasser

Die meisten oberflächlichen Verschmutzungen sollten Sie nur mit lauwarmem klarem Wasser abwischen. Danach gut trocken nachwischen.

2. Geschirrspülmittel

Bei etwas stärkeren Verschmutzungen können wenige Spritzer eines Geschirrspülmittels im Reinigungswasser helfen.

Wischen Sie auch hiermit die Arbeitsplatte aus Naturstein feucht ab und anschließend gut trocken nachwischen.

4. Ölentferner

Sollte der Glasreiniger die Ölflecken nicht entfernen, benutzen Sie Lithofin OIL-EX Fett- und Ölentferner für Naturstein.

5. Gründlichkeit und Ausdauer

Arbeitsplatten aus Naturstein sollten beim Reinigen mit viel Aufmerksamkeit bedacht werden. Die Anwendung von Reinigungsmitteln hilft weniger als die Ausdauer und Gründlichkeit beim Reinigen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Arbeitsplatte aus Naturstein.

Wir unterstützen Sie in allen Fragen, rufen Sie uns an.

Ihr ENV-ENA

