

Reinigung und Pflege von Küchenarbeitsflächen aus Quarzstein und Keramik

Pflege im Alltag

Für die tägliche Pflege verwenden Sie ein feuchtes Microfaser Handtuch gegebenenfalls ein wenig pH-neutralen Seifenreiniger (Hand Spülmittel). Hartnäckige Rückstände können mit **durgol® cuisine** Küchenreiniger Schaum und einem Reinigungsschwamm entfernt werden. Achtung! verwenden Sie nur den Reinigungsschwamm mit blauem Vlies und keinesfalls den grünen. Nach der Reinigung mit Durgol Cuisine gründlich mit viel Wasser nachspülen und mit Microfaser Handtuch (Frottiertuch ähnlich) nachtrocknen. Durgol Cuisine und den Reinigungsschwamm 3M Scotch Brite blau ist im Detailhandel erhältlich. Um Kalkrückstände zu vermeiden, ist die Arbeitsfläche nach der Reinigung zu trocknen. Durgol Cuisine kann für die Reinigung von Spülbecken und Glaskeramik verwendet werden. Falls Glaskeramik Reiniger verwendet werden, ist darauf zu achten, dass mit genügend Wasser sämtliche Reinigungsmittel Rückstände entfernt werden. Bei nicht polierten Oberflächen bzw. bei den Oberflächen Sabbiato, Spazzolato und Textile ist die Verwendung von Glaskeramik Reiniger nicht zu empfehlen.

Erhaltungspflege

Quarz und Keramik Küchenarbeitsflächen niemals mit Wachs oder rückfettenden Schutzmitteln (Silikate) behandeln. Wir empfehlen die Oberfläche nicht zu versiegeln.

Flecken

Was tun, wenn trotz aller Vorsicht Flecken auf der Arbeitsfläche eintrocknen? Substanzen, die beim trocknen hart werden, wie Speisen mit natürlichen Farbstoffen (Senf, Curry etc.) Fett, Nagellack oder Malerfarbe sollten mit einem stumpfen Plastikspachtel sanft abgekratzt und entfernt werden. Danach die Arbeitsfläche wie oben beschrieben reinigen. Textmarker, Tinte und diverse Chemikalien, Bleichemittel, Lösungsmittel oder Färbstoffe können die Oberfläche dauerhaft verfärben und sollten daher ferngehalten werden. Sollten diese Substanzen dennoch mit der Oberfläche in Berührung kommen, sofort entfernen und mit viel Wasser nachspülen.

Schnitte oder Kratzer

Quarzgestein gehört zu den härtesten Materialien der Natur (Moh-Härte 6-8), aus diesem Grund sind Quarzstein und Keramik Küchenarbeitsflächen ausserordentlich widerstandsfähig gegenüber Schnitte oder Kratzer. Dennoch empfehlen wir den Gebrauch eines Schneidebretts.

Hitzebeständigkeit

Quarzarbeitsflächen widerstehen dem begrenzten Kontakt von Töpfen, Pfannen und Backbleche mit normalen Kochtemperaturen. Um die natürliche Schönheit von Quarz zu bewahren, empfehlen wir jedoch, heisse Töpfe oder Bratpfannen nicht direkt auf die Arbeitsfläche zu stellen, sondern Untersetzer zu verwenden. Keramik Arbeitsflächen widerstehen höheren Temperaturen, wir empfehlen auch bei Keramik Untersetzer zu verwenden.

Beständigkeit gegen Flecken und Chemikalien

Keramik und Quarz ist porenlos, Verunreinigungen werden daher nicht von der Oberfläche aufgenommen. Trotz dieser Fleckenbeständigkeit können aggressive Chemikalien (Lösungsmittel, Färbstoffe, Abbeizmittel, Batterieflüssigkeit oder Farbfremmer) bleibende Schäden an der Oberfläche verursachen. Ebenso sollte der Kontakt mit Bleichmitteln, Textmarkern und Tinte vermieden werden.