

# WICHTIG

## Küchenarbeitsplatten aus Naturstein

### Hinweise und Ratschläge

---

Küchenabdeckungen aus Naturstein gelten als schön und pflegeleicht, sie haben sich in den letzten Jahren als hygienisch, ökologisch und wertbeständig erwiesen:

**Schön und wertbeständig** weil aus einer großen Farb- und Strukturvielfalt ausgewählt werden kann. Die Natürlichkeit des Steins belebt Ihre Küche. Bei richtiger Pflege altert Ihre Abdeckung nicht und sieht auch nach zehn Jahren aus wie am ersten Tag.

**Pflegeleicht, hygienisch** weil heiße Pfannen keinen Schaden anrichten. Auf der strukturierten Fläche fällt nicht jedes Krümel und jeder Fleck sofort auf (außer bei tiefschwarzen Materialien). Mit einem Wisch ist Ihre Platte wieder sauber.

Bei der Auswahl Ihrer Küchenabdeckung müssen Sie zwei Bedingungen stellen, damit Sie sich Ärger ersparen:

**Säurefest** Der Stein muss säurefest sein. Als Säure gilt nicht nur die gefährliche Schwefelsäure aus der Autobatterie, sondern auch Essig-, Frucht- oder Mineralwässersäuren können die Politur eines nicht säurefesten Gesteins (Marmor, Kalkstein) anätzen.

**Schnittfest** Die Küchenabdeckung muss auch schnittfest sein. Auch wenn Sie hundertmal ein Brett zum Schneiden benutzen; einmal eine Scheibe Brot ohne Brett und der Kratzer wäre schon da.

**Glücklicherweise genügen nahezu alle Granite diesen Anforderungen**, wobei wir unter dem Begriff „Granit“ auch alle Verwandten wie Gneise, Porphyre, Gabbros, Quarzite etc. verstehen. Aus unserer langjährigen Erfahrung raten wir ab von Küchenabdeckungen aus Kalkstein, Marmor und Schiefer. Es sei denn, weder Flecken noch Kratzer oder die langjährige Abnutzung stören Sie. Wenn schon Schiefer, dann nur in bruchrauer Ausführung, wenn schon Kalkstein oder Marmor, dann mit antiker Oberfläche.

**Saugfähigkeit** Die Saugfähigkeit hängt von der natürlichen Porosität ab. Wenig saugfähige Steine (z. B. Labrador, Nero Impala, Rosa Beta, Star Galaxy) behalten ihr Aussehen über lange Zeit. (Imprägnierung nicht unbedingt erforderlich)

Auch ein liegengebliebener Öltropfen verursacht nicht sofort einen dunklen Fleck. Stark saugende Steine wie alle Gneise, Quarzite und Migmatite (z. B. Kashmir White, Paradieso) werden durch Wasser sofort dunkler und trocknen anschließend sehr schnell wieder. Hingegen führen Öle und Fette usw. zu einer bleibenden Verdunklung.

**Imprägnierung** Mit einer geeigneten Imprägnierung kann dieses Problem meist gelöst werden (z. B. Lithofin Fleckstop „W“).

## Und noch etwas zur Ästhetik des Steines:

- Muster** Bei gleichmäßig ausgebildeten Gesteinen (wozu alle „echten“ Granite gehören), zeigt Ihnen ein Muster genügend. Ihre Küchenabdeckung sieht analog dem Muster aus, auch wenn evtl. Kristallkörper etwas größer oder kleiner, etwas dunkler oder blasser sind.
- Rohplatten** Bei den sehr beliebten Mischgesteinen (z. B. Juparana, Kinawa, Paradieso, Kashmir White usw.) ist die Zeichnung im Stein sehr großräumig und unterschiedlich. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich die Rohplatte anzuschauen und exklusiv für sich reservieren zu lassen. Sie ersparen sich so Enttäuschungen.

### Pflegehinweis

Natursteinabdeckungen sind praktisch und pflegeleicht. Aber Stein ist **kein „inertes“** (sich von nichts berühren lassendes) Produkt, wie Stahlblech oder Kunststoff. Darum ist die richtige Pflege unerlässlich:

- **Fette, Öle, Bratspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegen bleiben, sonst wird auch ein wenig saugfähiger Stein rasch dunkler.**
- Starke Verschmutzungen sollten Sie deshalb rasch mit einem **sauberen Schwamm oder Lappen mit heissem Wasser** wegwischen. Heißes Wasser ist der beste Fettlöser, deshalb läuft auch Ihr Geschirrspüler mit heissem Wasser. Sie können auch etwas Reiniger (z. B. Vel, Handy oder Proper) begeben - **jedoch keinesfalls zitronenhaltigen Reiniger! Zitronensäure laugt mit den Jahren den härtesten Granit aus und der Glanz lässt nach.**
- Einmal täglich, am besten abends, sollten Sie die ganze Abdeckung mit heissem Wasser abwischen (nur den Bereich, der mit Fett in Berührung kommt).
- **Reiniger, die Quarzmehl oder ähnlich schmirgelnde Inhaltsstoffe beinhalten ( z.B. Ceranfeldreiniger!) dürfen nicht auf Granit Arbeitsplatten benutzt werden, da sie die Politur entfernen.**

Eine gute Imprägnierung minimalisiert Ihren Pflegeaufwand. Wenn das Wasser nicht mehr abperlt, sondern zu verlaufen beginnt, sollten Sie die Imprägnierung erneuern.

**Sie sollten immer das gleiche Imprägniermittel verwenden.**

**GANZ WICHTIG: ERST IMPRÄGNIEREN WENN DIE FLÄCHE SAUBER UND FLECKFREI IST!!!**

**Sind trotzdem einmal Fettflecken entstanden, so haben Sie für die Entfernung folgende Möglichkeiten:**

- Sprühen Sie 2-3 mal K2r darauf und lassen Sie dieses eintrocknen. (K2r ist in jeder Drogerie erhältlich).
- Oder streuen Sie Pulver vom Geschirrspüler auf die Fettflecken, und legen Sie anschließend einen sehr nassen Schwamm über Nacht darauf.
- Eine weitere Möglichkeit ist Aceton und Pfeifenerde (weißer Ton): Mischen Sie diese zu einem Brei. Tragen Sie den Brei auf den Flecken auf und anschließend eintrocknen lassen. (Beides in der Drogerie erhältlich).

Wiederholen Sie bei nicht vollständiger Entfernung den Vorgang mehrmals!!

Wichtig: Möglichst schnell reagieren!!!

Beim Umgang mit Ihrer Natursteinplatte sollten Sie folgendes beachten:

- Heisse Pfannen** Sie können auf Ihre Abdeckung problemlos heiße Pfannen abstellen (der Stein erträgt auch 500°). Würde jedoch aus Versehen einmal eine schwere Pfanne überhitzen, so lassen Sie diese besser auf dem Kochherd abkühlen. Die Pfanne verzieht sich dann weniger und Sie schonen den Stein, weil eine derart heiße Pfanne große Temperaturdifferenzen auslöst.
- Ringe** Wenn Sie heiße Pfannen, die unten ölverschmiert sind, auf die Abdeckung stellen, können unschöne Ringe entstehen. Heißes Öl dringt sehr leicht in den Stein ein. Diesen Ölring können Sie jedoch wie vorher beschrieben entfernen.
- Kante** Vermeiden Sie Schläge mit schweren Gusspfannen an die Kante Ihrer Abdeckung.
- Einschlüsse** Sollten in der Fläche Ihrer Abdeckung kleine Ausbrüche (bis max. etwa 2 mm) vorhanden sein, so ist das noch keine Qualitätsverschlechterung. Bei einer Bearbeitung und im Gebrauch können je nach Gestein kleine Kristallkörper ausbrechen wegen ihrer Spaltbarkeit. Dies gilt auch für Glimmerblättchen. Das mindert den Wert Ihrer Abdeckung nicht. Auch Quarzadern, kleinere schwarze Flecken und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel. Da hat die Natur ihre Handschrift hinterlassen.  
**Offene Risse sind hingegen nicht zu akzeptieren .**
- Reinigung** Auch Granit muss sauber gehalten werden! Um möglichst lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte zu haben, empfehlen wir: wischen Sie nach jedem Kochen die Küchenplatte und die Rückwände mit heißem Wasser ab, so können Sie unschöne Fettflecken und Verfärbungen vermeiden.

Fragen Sie bei Unklarheiten Ihren Küchenberater.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Abdeckung.**