

REINIGUNGSHINWEISE FÜR NATURSTEINE

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin

Wir bedanken uns für den Erwerb eines unserer Naturstein-Produkte. Durch ausdrucksstarke Farben und anspruchsvolle Oberflächenstrukturen setzen diese Produkte einzigartige Akzente und sind vielseitig einsetzbar.

Damit die Schönheit Ihrer neuen Abdeckung lange erhalten bleibt, möchten wir Ihnen einige nützliche Gebrauchs- und Reinigungshinweise mit auf den Weg geben.

Bei weiteren Fragen oder Anregungen wenden Sie sich einfach an Ihr Küchen- oder Badstudio oder direkt an uns:

www.peterer-natursteine.ch / 052 577 07 00

PRODUKTEBESCHREIBUNG

Jede Natursteinplatte ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Unikat, einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung.

Die beim Naturstein vorkommenden Farbunterschiede, Trübungen, Änderungen oder ‚Naturfehler‘ wie Poren, Einsprengungen, Quarzadern usw. sind normal. Sie bedeuten keineswegs eine Wertminderung des Natursteins.

Durch seine technischen Eigenschaften sind Hartgesteine wie Granite, Gneise, Quarzite, Gabbros usw. hervorragend geeignet für Küchenabdeckungen. Sie sind weitgehend unempfindlich gegenüber haushaltsüblichen Säuren, Wärme und Kratzern. Aus diesem Grund sind sie sehr pflegeleicht und alltagstauglich.

Natursteine sind hygroskopisch. Dadurch gelangt Feuchtigkeit in den Stein, welche anschliessend wieder verdunstet und Kalkflecken bilden kann. Mit der von uns aufgetragenen Imprägnierung wird diese Absorption von Flüssigkeiten stark verringert. Diese Imprägnierung wird sich durch die Reinigung und den täglichen Gebrauch mit der Zeit abtragen. Der Zeitliche Rahmen hängt von der Gesteinsart, Intensität des Gebrauchs und der richtigen Pflege ab. Sobald Flüssigkeit sofort eindringt und nicht mehr auf der Oberfläche abperlt, ist es auf jeden Fall Zeit für eine Nachbehandlung. Geeignetes Imprägniermittel kann bei uns bezogen werden. Unsere Spezialisten geben bei Unklarheiten gerne Auskunft.

Durch seine UV-Beständigkeit kann Naturstein auch problemlos im Freien verwendet werden. Auch für Naturstein gilt das gleiche Prinzip wie für herkömmliche Oberflächen mit Verunreinigungen: Entfernen Sie Rückstände immer so schnell wie möglich, als sich später mit eingetrockneten Resten abzumühen.

TÄGLICHE REINIGUNG

Zur täglichen Pflege und Entfernung von leichten Verunreinigungen empfehlen wir Ihnen ein Mikrofaser Tuch in Verwendung mit einem neutralen, nicht rückfettenden Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel und das entsprechende Mikrofaser Tuch können Sie bei uns beziehen.

INTENSIVE REINIGUNG

Eingetrocknete Reste von Lebensmitteln, hartnäckige Verunreinigungen und Kalkflecken lassen sich trotz aller Umsicht nicht immer vermeiden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen für die intensive Reinigung unseren **Biostein®**.

Entfernen Sie die Verunreinigungen so gut wie möglich zuerst vorsichtig mit einem stumpfen Kunststoffschaber.

Mit feuchtem Spezialschwamm aufgetragene **Biostein®**-Masse mit **leichtem** Druck und **kreisenden** Bewegungen auf die betroffene Stelle auftragen. Lassen Sie die Masse nun ca. 2 Minuten einwirken. Vermeiden Sie langes und starkes Scheuern mit hohem Druck. Spülen Sie danach mit ausreichend frischem Wasser die **Biostein®**-Masse ab. Nun trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, weichen Tuch. Bei Anwendung auf geflammten oder satinierten Oberflächen ist Vorsicht geboten. Punktuelle Anwendung kann zu Farbaufhellungen und Veränderung der Oberflächenbeschaffenheit führen.

Mit demselben Vorgehen lassen sich auch Silikonrückstände sowie Metallabriebspuren von Messern oder Töpfen mühelos entfernen.

Sollten Sie mit unserem Biostein® keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Benutzen Sie für Schneidarbeiten immer eine Unterlage wie ein Hack- oder Schneidebrett.

Verhindern Sie Risse und Verfärbungen durch Schockhitze indem Sie heisse Töpfe und Pfannen niemals direkt auf die Arbeitsplatte stellen.

Vermeiden Sie Schläge auf exponierte Stellen wie spitze Kanten, Ausschnitte mit geringen Stärken usw., da diese aufgrund ihrer Bearbeitung geschwächt sind.

Lassen Sie Früchte und Gemüse nicht direkt mit der Schnittfläche auf dem Naturstein liegen, da die Säure mit der Zeit den Stein teilweise verändern kann.

Verwenden Sie keine kalklösenden Reinigungsmittel, sowie Zitronensäurehaltigen Spül- und Pflegemittel.

Verwenden Sie auf keinen Fall Metalltopfchwämme.

Entfernen Sie Öle und Fettrückstände möglichst schnell, da sonst der Naturstein je nach Saugfähigkeit und Zustand der Imprägnierung nachdunkeln kann.

Vermeiden Sie Kontakt der Oberfläche mit aggressiven Chemikalien wie Abflussreinigern, Backofensprays, Beizmittel, Natronlauge, Ätznatron, Waschbenzin, Lackentferner, Batteriesäure und Fluorwasserstoffsäure. Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel mit einem pH-Wert grösser als 10, chlorhaltige Substanzen, Fettentferner mit hohem Mineralgehalt und sehr kraftvollen Reinigungsmittel wie Cillit-Bang.

Der Biostein® von Peterer Natursteine AG ist speziell für Naturstein-Oberflächen konzipiert worden. Zudem lassen sich jedoch mit diesem Produkt fast sämtliche Oberflächen wie z.B. Spülen, Glaskeramikfelder etc. reinigen.

Der Biostein® und Natursteinpflegeprodukte sind unter [www.peterer-natursteine](http://www.peterer-natursteine.ch) über das Internet oder unter der Telefonnummer 052 577 07 00 bestellbar.