

Pflegeset für Küchenarbeitsflächen aus Keramik

Die grossformatigen Keramikplatten wirken edel und dekorativ. Wie bei allen hochwertigen Materialien ist eine sorgfältige Pflege wichtig, damit Sie sich lange daran freuen können. Da das Material sehr dicht und abriebfest ist, nimmt es keine Fremdstoffe auf. Sie bleiben an der Oberfläche haften und lassen sich in der Regel leicht entfernen.

Die tägliche Reinigung

Eine Küchenarbeitsplatte ist täglich verschiedensten Verschmutzungen ausgesetzt. Für die tägliche Reinigung wurde der HMK® P303 Keramik-Reinigungs-spray entwickelt. Er entfernt mühelos leichten Schmutz und lässt die Oberfläche in ihrem natürlichen Glanz erstrahlen. Zusätzlich eignet sich für die periodische Grundreinigung der HMK® R191 Keramik-Reiniger. Bei satinierten oder strukturierten Oberflächen empfehlen wir Ihnen CeTeClean® Micro. Diese Reinigungsmilch entfernt Verschmutzungen mühelos aus den Vertiefungen. Kalkrückstände lösen Sie sanft mit HMK® R189 Kalk-Ex.

Tipps für die Nutzung

Hitze Keramikoberflächen sind begrenzt hitzebeständig. Um einen Thermo-schock zu vermeiden und die Oberfläche nicht zu beschädigen, verwenden Sie bitte immer einen Untersetzer, wenn Sie heisse Töpfe oder Pfannen abstellen.

Scheuern und schneiden Scheuernde Medien sollten Sie vermeiden, da sie die Oberfläche mattieren. Um Ihre Messer vor dem Stumpfwerden zu schützen und eventuellen Kratzern oder Metallabrieb vorzubeugen, sollten Sie eine Schneidunterlage verwenden. Damit fangen Sie zudem austretenden Gemüse- oder Fleischsaft auf und die Schneidunterlage lässt sich bequem und hygienisch in der Geschirrspülmaschine reinigen.