

Pflegeset für Küchenarbeitsflächen aus Naturstein

Naturstein besitzt von Natur aus eine gewisse Aufnahmefähigkeit und ein natürliches Porengefüge, welches je nach Stein unterschiedlich ist. Eine Schutzimprägnierung reduziert die Saugfähigkeit und vermindert das Fleckenrisiko. Schutzbehandlungen tragen wir bei uns im Werk auf.

Die tägliche Reinigung

Eine Küchenarbeitsplatte ist in der Regel täglich verschiedensten Verschmutzungen ausgesetzt. Um die Schutzbehandlung zu verlängern und für die tägliche Reinigung wurde HMK® P301 RSP – drei in eins entwickelt. Es entfernt mühelos leichten Schmutz und ergänzt die Wirkung der aufgetragenen Schutzbehandlung. Zusätzlich eignet sich für die periodische Grundreinigung und als ideale Pflege die Edel-Steinseife HMK® P324. Je nach Beanspruchung empfehlen wir bei Bedarf eine Wiederholung der Schutzbehandlung durch unsere Servicemitarbeiter.

Tipps für die Nutzung

Hitze Naturstein ist begrenzt hitzebeständig. Um einen Thermoschock zu vermeiden, verwenden Sie bitte immer einen Untersetzer, wenn Sie heisse Töpfe oder Pfannen abstellen. So können sich auch eventuell vorhandene Kochrückstände am Boden oder Rand der Kochgegenstände nicht in die Natursteinplatte einbrennen.

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.