

## PFLEGEHINWEISE NATURSTEIN

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte und den Kauf Ihrer Natursteinarbeitsplatte. Sie haben sich für ein modernes und langlebiges Produkt entschieden, das nach den höchsten Standards in Qualität und Design gefertigt wurde.

Um sicherzustellen, dass Ihre Arbeitsplatte ihre Schönheit und Funktionalität lange behält, beachten Sie bitte folgende Pflegehinweise:

### TÄGLICHE PFLEGE

Für die alltägliche Reinigung Ihrer Arbeitsplatte reicht es aus, ein feuchtes Tuch zusammen mit einem neutralen Reinigungsmittel, wie beispielsweise einem Allzweckreiniger oder Spülmittel, zu verwenden. Sollten intensivere Reinigungsmaßnahmen erforderlich werden, empfehlen wir spezielle Reinigungsmittel, die Sie direkt bei uns erwerben können. Diese intensivere Reinigung ist in der Regel erst dann notwendig, wenn auf der Oberfläche sichtbare Veränderungen oder Flecken auftreten.

### REINIGUNG UND PFLEGE

Natursteine sind porös und besitzen saugfähige Eigenschaften. **Um diesen Eigenschaften entgegenzuwirken, wurde Ihre Arbeitsplatte werkseitig spezifisch imprägniert.** Durch die intensive Nutzung, besonders im Bereich der Spüle und der Herdplatte, kann jedoch die Imprägnierung im Laufe der Zeit geschwächt werden. Dies führt dazu, dass sich Fette, Öle und Wasser in der Arbeitsplatte ablagern können. Vor dem regelmäßigen Nachimprägnieren ist eine spezielle Reinigung erforderlich, um sicherzustellen, dass alle Ablagerungen und Rückstände entfernt sind und die Imprägnierung effektiv wirken kann. Diese Reinigung zusammen mit dem Nachimprägnieren hilft, die Langlebigkeit Ihrer Arbeitsplatte zu sichern und der Bildung von Flecken effektiv entgegenzuwirken.

### HITZEBESTÄNDIGKEIT

Materialien, die als hitzebeständig gelten, können hohen Temperaturen über kurze Zeiträume hinweg standhalten, ohne Schaden zu nehmen. Allerdings kann anhaltende Hitze den Stein stark aufheizen, wodurch Spannungsrisse entstehen können. Zudem besteht das Risiko, bei zu starker Hitze, dass die Imprägnierung beschädigt oder aufgebrochen wird und Öle sowie Fette in die Oberfläche eindringen, was dauerhafte Flecken verursachen kann. Um solche Schäden zu vermeiden, empfehlen wir die Verwendung von Untersetzern.

### CHEMISCHE BESTÄNDIGKEIT

- Verwenden Sie niemals Chemikalien jeglicher Art, wie zum Beispiel ätzendes Soda (NaOH), alkalische Reinigungsmittel (pH-Wert > 12), Bleichmittel, Säuren, Reinigungskonzentrate, Abfluss- oder Ofenreiniger
- Bei einigen Materialien können kohlenstoffhaltige Getränke wie zum Beispiel Cola, Limonade oder Fruchtsäfte bei längerer Einwirkzeit (ab einigen Stunden) Ränder auf Ihrer Arbeitsplatte hinterlassen. Bitte entfernen Sie deshalb flüssige Rückstände um einer Fleckenbildung vorzubeugen.

### MECHANISCHE BESTÄNDIGKEIT

Natursteine zeigen eine große Bandbreite in ihrer Härte, was ihre Empfindlichkeit gegenüber mechanischen Einflüssen bestimmt. Hier einige spezifische Empfehlungen, um Ihre Arbeitsplatte je nach Steinart zu schützen:

# GOBBI

- Vermeidung von Kratzern bei weichen Steinen: Weiche Natursteine sind anfälliger für Kratzer, die durch alltägliche Küchenaktivitäten verursacht werden können. Zum Schneiden sollten stets Schneidebretter verwendet werden, um die Oberfläche vor direktem Kontakt mit Messern und anderen scharfen Gegenständen zu schützen.
- Reduzierung von Metallabrieb bei harten Steinen: Obwohl härtere Natursteinsorten weniger anfällig für Kratzer sind, können sie Metallabrieb von Messern und Küchenutensilien aufnehmen. Es ist wichtig, die Nutzung von Schneidebrettern auch bei diesen Steinen zu praktizieren, um die Bildung von metallischen Spuren zu minimieren.
- Schutz vor Mikrokratzern auf polierten Oberflächen: Mikrokratzer, die durch harte Staubpartikel verursacht werden, sind vor allem auf polierten Natursteinen sichtbar. Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung hilft, die Ansammlung solcher Partikel zu verhindern und die optische Qualität der Oberfläche zu bewahren.
- Schützen Sie die Oberfläche insbesondere vor scharfkantigen Gegenständen und schweren Stößen, um Kratzer und andere Beschädigungen zu verhindern.
- Durch das Anecken von harten Gegenständen in einem ungünstigen Winkel kann es trotzdem zu Beschädigungen an der Arbeitsplattenkante kommen. Besonders im Bereich der Spülbeckenkante und meistens in Form von kleinen Ausbrüchen.
- Bitte verwenden Sie niemals die Scheuerseite eines handelsüblichen Scheuerschwammes.

## GRUNDSÄTZLICHE HINWEISE

- Beobachten Sie die Bildung von dunklen Wolken (vor allem im Bereich der Spüle bzw. Herdplatte) und imprägnieren Sie, wenn notwendig, nach.
- Es ist wichtig, dass alle Flüssigkeiten und Verschmutzungen unmittelbar nach dem Kochen von der Arbeitsplatte entfernt werden, damit diese nicht über einen längeren Zeitraum einwirken können.
- Vermeiden Sie es, heiße Pfannen direkt vom Herd auf Ihre Arbeitsplatte zu stellen. Wir empfehlen Ihnen, einen Untersetzer zu benutzen.
- Vermeiden Sie das Schneiden direkt auf der Arbeitsplatte und verwenden Sie stattdessen immer ein Schneidebrett.

## SCHADENSBEHEBUNG UND REPARATUR

Sollte es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einer Beschädigung kommen, kontaktieren Sie uns bitte. Wir bieten professionelle Reparaturdienste an, die speziell für Natursteine geeignet sind.

## PFLEGEPRODUKTE UND KUNDENSERVICE

Wir empfehlen dringend, ausschließlich unsere autorisierten Produkte zu verwenden, da wir die einzigartigen Eigenschaften und die spezifische Vorbehandlung Ihres Steins genau kennen. Beachten Sie, dass jede Natursteinarbeitsplatte aufgrund ihrer individuellen Beschaffenheit eine spezifische Pflege erfordert.

Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, sollten Sie Flecken oder Veränderungen auf der Oberfläche Ihrer Arbeitsplatte feststellen. Gerne informieren wir Sie über die speziell auf Ihren Naturstein zugeschnittenen Pflegemöglichkeiten und stellen Ihnen die passenden Reinigungs- und Pflegeprodukte zur Verfügung.

## KONTAKTIEREN SIE UNS UNTER:

GOBBI GmbH  
Alemannenstraße 16  
6973 Höchst

T 0043 5578 74877  
office@gobbi.at