

Hinweise und Pflegetipps zu Keramikabdeckungen

Materialeigenschaften

Keramik setzt sich aus einer Mischung verschiedener und fein gemahlener Tonmaterialien, dem sogenannten Feinsteinzeug zusammen. Keramikarbeitsplatten verfügen über eine sehr robuste und unempfindliche Oberfläche, die schnittfest, abriebfest und hitzebeständig ist. Diese porenlose Oberfläche bietet spürbare Mehrwerte für die Küche. Da keine Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder fetthaltige Sossen von der Arbeitsplatte absorbiert werden, dürfen sich Besitzer einer Keramikarbeitsplatte über einen sehr geringen Pflegeaufwand freuen. Auch die direkte und hygienische Zubereitung von Speisen auf der Arbeitsplatte ist kein Problem. Denn Keramik nimmt keine Gerüche auf, gibt keinerlei Stoffe ab und bietet keinen Nährboden für Bakterien, Keime oder Schimmel.

Bearbeitung

Bei der Bearbeitung halten wir uns an die Vorgaben der jeweiligen Produzenten respektive Lieferanten. Es wird speziell darauf hingewiesen, dass aufgrund der Materialhärte die Stossfestigkeit von den freiliegenden Kanten etwas eingeschränkt ist.

Muster

Ein Muster kann nur eine allgemeine Idee vom Material vermitteln und ist keinesfalls bindend. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann die Farbe und Struktur stark variieren. Um einen verbindlichen Eindruck zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, sich in unserem Lager grossformatige Platten anzusehen.

Pflegeanleitung

Trotz allen positiven Eigenschaften ist die Oberfläche nicht selbstreinigend. Es werden keine besondere Pflege- noch Spezialprodukte benötigt. Keramik ist unempfindlich gegen Säuren. Zudem bleibt die Schönheit der Platte dank UV-Beständigkeit über viele Jahre hinweg erhalten.

Chemikalien stellen für Keramik in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.

Tägliche Reinigung

Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch evt. Unter Beihilfe von Spülmittel wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie z.B. Universalreiniger entfernt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist.

Fett- und Ölspritzer

Trotz sehr hoher Beständigkeit gegen Fett- und Ölspritzer, empfehlen wir Ihnen, Fett- und Ölspritzer sofort mit Abwaschmittel zu entfernen.

Vorsichtsmassnahmen

Ihre Abdeckung ist zwar weitgehend kratzfest, säure- und hitzebeständig. Trotzdem empfehlen wir Ihnen, keine heissen Pfannen auf den Keramik zu stellen. Dies kann zu Spannungen und Rissbildungen führen.

Imprägnierung

Im Gegensatz zu anderen Materialien wie Naturstein oder Beton muss eine Keramikoberfläche nicht imprägniert werden

Links zu Apparate- und Materiallieferanten finden Sie auf www.duss-kuechen.ch Rubrik „Produkteinfos“