



NAUMANN
EDLE MATERIALIEN . PERFEKTE OBERFLÄCHEN

PFLEGEHINWEISE FÜR QUARZSTEIN-ARBEITSPLATTEN



QUARZSTEINE



Wasserabweisend

QUARZSTEINE

Mit einer Arbeitsplatte aus Quarz aus unserem Haus haben Sie ein Premium-Produkt erworben. Damit Sie lange Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben, erhalten Sie mit der Lieferung Ihrer Plattenanlage ein Pflegeset mit dieser Pflegeanleitung, in der wir einige Pflegetipps für Sie aufgelistet haben. Polierte Quarzplatten haben eine glatte, fast porenlose Oberflächenstruktur, die eine Aufnahme von Flüssigkeiten verhindert. Kaffee, Tee, Wein, Essig, Obst oder Gemüse können der Oberfläche nicht schaden.

Entfernen Sie frische Flecken am besten sofort. Das ist einfacher, als eingetrocknete Reste zu lösen. Matte oder matt strukturierte Oberflächen begünstigen die Sichtbarkeit von Fingerabdrücken und Fettflecken, die zu einem erhöhten Pflegeaufwand führen.

Mehr zum Quarzstein unter:
www.naumann-seevetal.de/engineered-stone

Tägliche Reinigung

Zur täglichen Reinigung reichen ein feuchtes Tuch und ein neutrales nicht rückfettendes Reinigungsmittel, wie z.B. Glasreiniger (ohne Silikone) oder ein milder Allesreiniger. Bitte verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Platte kein Spülmittel, da darin meistens Fettanteile enthalten sind. Wir empfehlen Easy Clean, er ist als Sprühreiniger besonders einfach anzuwenden. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Entfernung hartnäckiger Flecken

Eingetrocknete oder hartnäckige Verunreinigungen lassen sich je nach Fleck mit speziellen Reinigern entfernen. Für kalkhaltige Ablagerungen empfiehlt sich ein Reiniger auf Essigbasis. Hartnäckige Ablagerungen können mit einer Scheuermilch und der weichen Seite eines Scheuerschwammes entfernt werden. Wachs-, Öll und Fettrückstände mit einem Glasreiniger oder Scheuermilch entfernen. Spülen Sie nach Gebrauch der Reinigungsmittel mit ausreichend klarem Wasser nach, damit keine Rückstände auf der Oberfläche verbleiben.



Hygienisch

Temperaturbeständigkeit

Die Arbeitsplatten haben eine hohe Temperaturbeständigkeit von mindestens 100 Grad. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Flammen und elektrischen Grillplatten. Für heiße Kochtöpfe und Pfannen empfehlen wir den Gebrauch eines Untersetzers, da es sonst zu Verfärbungen oder einem thermischen Schock auf Ihrer Platte kommen kann, der zu Rissbildung oder einem Abdruck führt.



NAUMANN

EDLE MATERIALIEN . PERFEKTE OBERFLÄCHEN



Bei den Kämpen 6, 21220 Seevetal
www.naumann-seevetal.de