



# NAUMANN

EDLE MATERIALIEN . PERFEKTE OBERFLÄCHEN

## PFLEGEHINWEISE FÜR KERAMIK-ARBEITSPLATTEN



KERAMIK



## KERAMIK

Mit einer Arbeitsplatte aus Keramik 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:

Keramikplatten haben eine glatte, fast porenlose Oberflächenstruktur, die die 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.

Mehr zur Keramik unter: [www.naumann-seevetal.de/keramik](http://www.naumann-seevetal.de/keramik)



Hygienisch



### Tägliche Reinigung

Zur täglichen Reinigung reichen ein feuchtes Tuch und ein neutrales, nicht rückfettendes Reinigungsmittel, wie z. B. Glasreiniger (ohne Silikone und ohne Perleffekt) 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-, Öl 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.

### Temperaturbeständigkeit

Die Arbeitsplatten haben eine hohe Temperaturbeständigkeit von mindestens 150 Grad. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Flammen und elektrischen Grillplatten. Für heiße Kochtöpfe und Pfannen empfehlen wir den Gebrauch eines Untersetzers. Es kann sonst zu einem thermischen Schock auf Ihrer Platte kommen, der zu einer Rissbildung führen kann.



Wasserabweisend



# NAUMANN

EDLE MATERIALIEN . PERFEKTE OBERFLÄCHEN



Bei den Kämpen 6, 21220 Seevetal  
[www.naumann-seevetal.de](http://www.naumann-seevetal.de)