



Granit Arbeitsplatten

Pflege-/Benutzungshinweise

Der Granit kommt im Wesentlichen aus Brasilien, Indien, Südafrika, Spanien und Finnland. Granit ist ein Naturprodukt. Seine Art und sein Aussehen sind in Millionen von Jahren gewachsen: Keine Platte gleicht der anderen. Sie erhalten somit ein Unikat. Granit ist ein sehr fester Werkstoff. Er kann mit Haushaltsgeräten kaum zerkratzt werden und ist leicht zu reinigen. Aufgrund seiner Oberfläche bietet Granit keinen Nährboden für Allergienpartikel oder Mikroorganismen und erfüllt somit alle Eigenschaften einer idealen Küchenarbeitsplatte.

Durch eine vorgenommene Spezial-Imprägnierung sind mikrofeine Poren des Materials geschlossen worden. So wird das Entstehen von Flecken durch Öl, Fette oder Wasser wesentlich vermindert. Durch Anwendung einer Wischpflege (wird jeder Granit-Arbeitsplatten-Lieferung beigelegt) erreichen Sie einen nachhaltigen Schutz. Die Wischpflege wird in warmem Wasser aufgelöst (20g/l) und 5 bis 6 Mal im Abstand von ca. 15 min. auf die Arbeitsplatte eingepflegt. In den ersten Tagen sollten keine Öle oder fetthaltigen Lebensmittel auf die Arbeitsplatte gegeben werden. Die Wischpflege solange einsetzen, bis ein leichter Seifenfilm entsteht. Dieses ist das Zeichen für die Sättigung des Steins. Nach der Einpflege erfolgt die Reinigung mit Glasreiniger.

