



Schiefertafelfabrik Frutigen AG
Lötschbergstrasse 18
3714 Frutigen
Telefon 033 671 13 75
Telefax 033 671 42 72

Tipps und Empfehlungen zur Pflege von Granit-Küchen- Abdeckungen und Pflege von Natursteinen im Allgemeinen

Für Ihre Küche, Ihren Waschtisch, den Innenausbau haben Sie Naturstein gewählt oder interessieren sich für dieses natürliche Material. NATURSTEIN ist wie es der Name schon sagt – NATUR. Naturstein ist einzigartig und edel. Jede Platte ist anders – kein Stein ist wie der andere – Sie besitzen ein Unikat. Jeder Naturstein kann kleinere Löcher, Stiche, Haarrisse, Poren sowie Strukturschwankungen, Farbtonabweichungen, andersfarbige Einschlüsse haben.

Das alles sind typische Merkmale für ein natürliches Material. Bei offenen Stichen oder Adern sowie tiefen Löchern müssen wir gelegentlich die Stellen auskiten. Solche Retouchen sind ein wesentliches Erfordernis bei der Natursteinverarbeitung und bedeuten keine Wertverminderung. Die Vorteile von Arbeits- und Abdeckflächen aus Granit sind ganz klar Beständigkeit, attraktive Farben, Belastbarkeit und die Pflegeleichtigkeit. Damit Sie über Jahre Freude an Ihrer Abdeckung haben, bitten wir Sie, folgende Hinweise zu beachten:

Hinweise und Empfehlungen

Granite und Hartgesteine sind gegen die in der Küche üblicherweise vorkommenden Flüssigkeiten resistent. Bei Ölen, Fetten, Fruchtsäften, Obst und Gemüse (Randen) muss eine Verunreinigung innert kürzester Zeit entfernt werden, da sonst Flecken bestehen bleiben können. Die Oberfläche, d.h. die Politur und der Glanz wird nicht angegriffen bzw. verätzt. Sie dürfen also Ihre Küchenabdeckung ruhig als Arbeitsfläche nutzen. Waschen, Rüsten, Kuchenteig auswallen etc. sind Dinge, welche Sie Ihrem Naturstein durchaus zumuten können. Falls mit spitzigem Stahl (Messerspitze, scharfe Klinge) oder quarzhaltige Erde oder Sand auf dem Stein gerieben oder gekratzt wird, können einzelne Glimmer- und Quarzteilchen an der Oberfläche ausbrechen, was aber zum Produkt Naturstein gehört und keine Minderung darstellt.

ACHTUNG!! Heisse Pfannen

Vorsicht ist geboten beim Abstellen von heissen Pfannen. So dürfen Pfannen die auf der Unterseite verschmutzt sind (übergekochte Milch, über den Rand gelaufene Flüssigkeiten wie Öl) nicht direkt auf die Abstellfläche gestellt werden, da sich das Material im Naturstein „einbrennen“ kann. Eine mit Kochgut erwärmte Pfanne darf sicherlich für ein, zwei Minuten auf dem Stein belassen werden. Ein längeres Abstellen empfehlen wir nicht, da dies zu Ausdehnungsspannungen im Stein und damit eventuell zu Rissbildungen führen kann. Bei überhitzten Pfannen empfehlen wir in jedem Fall eine Unterlage zu nehmen.

Naturstein ist ein natürliches und lebendes Material

Der Granit oder Gneiss nimmt Flüssigkeit auf und gibt sie wieder ab. Mit der Zeit wird die Oberfläche der Abdeckung nachdunkeln und der Stein erhält seine kräftige und kontrastreiche Patina. Fette und Öle können starke und bleibende Verdunklungen verursachen. In diesem Zusammenhang muss bei Natursteinen unterschieden werden zwischen Gneissen und Graniten. Gneisse sind saugkräftige und poröse Steine und werden durch uns imprägniert. Die Imprägnierung verhindert, dass der Naturstein zu stark „aufsaugt“. Diese Imprägnierung kann allenfalls nach rund 10 Jahren von uns erneuert werden.

Reinigung von Natursteinen

Reinigen Sie Ihre Granit- oder Gneissoberflächen möglichst mit einem Lappen, Schwamm oder Mikrofasertuch und warmem Wasser. Bei stärkerer, fettiger oder öliger Verschmutzung nehmen Sie Ihr Hand-Abwasmittel (z.B. „Handy“ von Migros). Falls es sich um hartnäckige Verunreinigungen handelt, liefern wir Ihnen gerne speziell für Naturstein geeignete Mittel, wie Grundreiniger, Wischpflege, Glanzpflege, Imprägnierung, Ölentferner und Poliercreme.

Bei imprägnierten Steinen empfehlen wir Ihnen Seifenprodukte nur zu verwenden, wenn diese unumgänglich sind. Auf dem Verpackungshinweis der Seifenprodukte können Sie die Naturstein-Verträglichkeit nachlesen. Die in Seifenprodukten enthaltenen Enzyme bauen nämlich den Imprägnierungsschutz langsam ab.

Sehr hartnäckige Verschmutzungen und Rückstände auf der Oberfläche können auch mit feiner Stahlwatte oder einem Glaskeramikschaaber (Rasierklinge) entfernt werden. Wenn Sie unsicher sind bei hartnäckigen Verschmutzungen betreffend Vorgehensweise, rufen Sie uns an.

Ungeeignete Reinigungsprodukte

Vermeiden Sie aggressive Mittel, Entkalkungsprodukte, Scheuerpulver, Scheuerlappen und das „grüne Schwämmli“! Diese Produkte können den Stein bzw. die Politur anätzen und den Stein matt aussehen lassen.

Eigenschaften und Reinigung von Schiefer

Schiefer als Kalkstein ist nicht besonders säurebeständig und sollte daher nur mit neutralen Reinigern behandelt werden, in erster Linie mit normaler Seife, z.B. Schmierseife. Keinesfalls benutzen Sie stark entfettende Mittel.

Von Zeit zu Zeit behandeln Sie den Schiefer mit einem speziellen Schieferöl nach der Reinigung. Es vertieft die Farbe und frischt sie auf. Außerdem „verschwinden“ so kleine Kratzer oder Beschädigungen. Dafür muss der Untergrund sauber und trocken sein. Öl mit Lappen oder Pinsel gleichmässig dünn auftragen. 1 – 2 Stunden einziehen lassen und danach nicht eingedregenes Öl mit einem sauberen Tuch entfernen.

Schiefer ist ein weiches Material und empfindlicher auf Kratzer als Hartgesteine. Kratzer auf geschliffenen Schieferoberflächen können sorgfältig mit feiner Stahlwolle herausgearbeitet werden. Generell gilt, dass bruchrohe, natürliche Schieferoberflächen unempfindlicher sind, als geschliffene. Doch auch diese können bei Bedarf aufgefrischt werden.

Für nähere Auskünfte oder Beratungen rufen Sie uns einfach an unter Tel. 033 671 13 75 - Wir wünschen Ihnen täglich viel Freude an Ihrem Naturstein!