

Wie erhalten Sie das schöne Aussehen Ihrer Arbeitsoberfläche aus Granit, Marmor oder Quarzstein

Unter Berücksichtigung des Aussehens und der Bequemlichkeit der Nutzung sind Arbeitsoberflächen aus Granit oder Quarzstein die beste Auswahl, doch für eine sorgenlose tägliche Nutzung und die langfristige Erhaltung des schönen Aussehens ist es nützlich, das eine oder andere über die Eigenschaften dieser Materialien zu wissen und Pflegetipps zu kennen. Um die Arbeitsfläche in einem tadellosen Zustand zu halten, sind in einem Jahr nicht mehr als 30 Minuten nötig.



Mechanische Beschädigungen und die Temperatur

Obwohl es sich um einen Stein handelt, den wir im Alltag mit Stärke verbinden, hat Granit seine Schwächen. Bei der Installation unterstützen wir die Steinoberflächen derart, dass ihr Brechen ausgeschlossen ist, doch durch Nachlässigkeit oder einen unglücklichen Zufall kann der Stein doch beschädigt werden. Vor allem gilt dies für die Ränder der Arbeitsflächen, die als Folge eines kräftigen Schlags ein Stück verlieren können. Die Ausbesserung des Steins ist möglich, doch als Ergebnis ist er nicht mehr derselbe. Wir erinnern daran, dass solche Beschädigungen nicht unter die Garantie fallen. An dieser Stelle hat Quarz einen Vorzug, er ist widerstandsfähiger gegenüber physischen Beschädigungen. Ebenso empfehlen wir nicht, auf die Arbeitsoberflächen zu klettern, um beispielsweise den obersten Küchenschrank zu erreichen. Die Oberfläche ist dünner an engeren Stellen – vor allem rund um Waschbecken oder Herdplatte – und das Körpergewicht eines Menschen kann Risse hervorrufen.

Wir empfehlen stets Schneidebretter zu verwenden, denn wenn auch Messer und andere scharfe Werkzeuge die Steinoberfläche nicht zerkratzen, kann ein beständiges Arbeiten ohne Schneidebrett auf der polierten Fläche ein Abstumpfen des Glanzes verursachen. Dies kann nur mit Spezialwerkzeugen korrigiert werden. Weiterhin besteht die Gefahr auf der Fläche Metallspuren zu verursachen, die wohl keine Kratzer sind, aber nur mit speziellen Mitteln beseitigt werden können. Die Steinfläche ist empfindlich gegenüber abschleifenden Materialien: Bitte verwenden Sie zum Reinigen beispielsweise keine Drahtschwämme und überzeugen Sie sich, dass der genutzte Lappen sauber ist – ein zufälliges Sandkorn kann die Fläche beschädigen.

In Bezug auf Hitze ist Granit nicht empfindlich, trotzdem ist es besser, unter einem direkt vom Herd genommenen Topf oder unter einer Pfanne eine hitzebeständige Unterlage zu verwenden – das gerade aus dem Grund, dass Pfannen und Töpfe (besonders beispielsweise Ofenformen aus Ton) einen rauen Boden haben und den Stein zerkratzen können.

Bei Quarzstein ist die Nutzung von hitzebeständigen Unterlagen Pflicht, da ein bestimmter Anteil des gepressten Granits aus Leim besteht, der bei Kontakt mit einem sehr heißen Gegenstand reagieren kann. Ebenso kann die Arbeitsfläche an den engeren Stellen (rund um Waschbecken und Herdplatte) nach einem thermischen Schock rissig werden.



Alltägliche Pflege und Flecken

Für die alltägliche Pflege braucht Ihre Arbeitsoberfläche nichts Besonderes. Zum Säubern können Sie einen gewöhnlichen feuchten Lappen benutzen und bei Bedarf ein mit Wasser verdünntes Geschirrspülmittel oder eine Scheibenwaschflüssigkeit. Granit- und Quarzsteinflächen eignen sich für neutrale (pH 7), leicht saure (pH 4–6) oder leicht basische Reinigungsmittel (pH 8–10). Im Fall von Marmor müssen saure Mittel vermieden werden. Bevorzugen Sie auf Wasserbasis hergestellte Reinigungsmittel, denn sie sind umweltfreundlicher und schonen Ihre Gesundheit.

Um vom Quarz widerstandsfähigere Flecken zu entfernen, können Sie auch eine cremige Scheuerpaste verwenden, die sich zwischen den Fingern nicht zu körnig anfühlen darf. Aber dabei dürfen Sie die Arbeitsfläche nicht zu stark reiben. Scheuerpaste darf nicht zum Reinigen von Granit oder Marmor verwendet werden.

Die beste Methode zur Vermeidung von Flecken ist es, die Arbeitsfläche sofort zu reinigen, nachdem etwas umgekippt oder heruntergetropft ist. Je länger ein Stoff auf der Arbeitsfläche verbleibt und sie nicht gesäubert wird, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass ein schwer zu entfernender Fleck entsteht.

Mit helleren Steinen sollten Sie vorsichtiger umgehen als mit dunkleren, ebenso sind polierte Steine empfindlicher als abgeschliffenen. Die größte Vorsicht erfordert Marmor. Vorsichtig sollten Sie mit solchen Dingen umgehen wie Kaffee, Tee, Rotwein (auch Alkohol allgemein), Öle, säurehaltiges Obst (Zitronen, Apfelsinen) und Säfte. Im Falle von intensiveren Flecken empfehlen wir, mit uns Kontakt aufzunehmen, denn die Fleckentfernung hängt sehr vom Typ des Steins und der den Fleck verursachten Substanz ab.

Besondere Pflege

Dunklerer Granit und Quarzstein benötigt keine besondere Pflege. Im Falle hellerer Steine sollten einmal oder zweimal jährlich spezielle Mittel sozusagen zur „Abdichtung“ der Steinfläche eingesetzt werden. Dies macht den Stein widerstandsfähiger gegenüber Flecken. Dafür sind die in Baumärkten erhältlichen entsprechenden Mittel oder die von uns angebotenen Erzeugnisse geeignet. Erzeugnisse, die versprechen, dem Stein seinen anfänglichen Glanz wiederzugeben, haben nur einen zeitweiligen Einfluss. Arbeitsoberflächen bleiben bei richtiger Pflege und Nutzung glänzend.



Achtung! Überzeugen Sie sich stets davon, dass die Pflegemittel für Ihre Arbeitsoberfläche geeignet ist, und lesen Sie sorgfältig ihre Gebrauchsanleitungen. Da es sich bei Steinpflegemitteln um chemische Substanzen handelt, sollten Sie sich immer an ihre Anforderungen zur gefahrlosen Benutzung halten!



granitop

www.granitop.de

info@granitop.de

+372 600 90 62