

## Wir gratulieren Ihnen zur neuen Küchenarbeitsplatte aus Naturstein



Hartgesteine werden hauptsächlich mit dem Begriff „Granit“ bezeichnet.

Eine Natursteinarbeitsplatte ist die richtige Investition. Ein Stück echter Natur, schön und pflegeleicht. Jede Natursteinplatte ist ein Unikat, einmalig in Farbe, Gefüge und Dekor. Die Politur der Granite, sowie andere Hartgesteine sind gegen haushaltsübliche Säuren (Fruchtsäfte, Wein, Kohlensäure, Essig usw.) beständig.

## Allgemeine Information über Naturstein.

Die Prozesse der Natursteinentstehung sind geologische Vorgänge, die in großen Räumen und innerhalb riesiger Zeitabschnitte ablaufen.

Aus diesen Gründen können Farben, Kornstrukturen, Texturen und das Dekor der Natursteine innerhalb eines Steinbruches beträchtlichen Schwankungen unterliegen.

**Da durch Nuancen von Farbabweichungen oder im Dekor die technischen Eigenschaften der Natursteine nicht betroffen werden, sind nach VOB DIN 18332 Ziffer 2.1.4 Farb - und Dekorschwankungen ausdrücklich zulässig.**

Die Steinsorten unterscheiden sich deutlich, sowohl in ihrer Optik, als auch in ihren Gebrauchseigenschaften. Anders als bei Hartgesteinen (Granit, Porphyrt usw.) sind Weichgesteine (Marmor, Kalkstein, Sandstein, Schiefer usw.) weder säureresistent, noch kratz – und schnittfest.

Die Oberflächebearbeitung ist ebenfalls entscheidend für die Wahl.

Die polierte Oberfläche ist sehr kompakt. Sie macht den Stein pflegeleicht, zeigt die Farbe und Struktur.

Geschliffene, geflammte und gebürstete oder satinierte Oberflächen erfordern einen höheren Pflegeaufwand, weil die Porosität des Steines höher ist.

## Natürliche Eigenschaften

Quarzadern, kleine Poren, Farbdifferenzen, Unterschiede im Glanz oder kleine Haarrisse, sind keine Mängel, sondern Originalität eines Naturproduktes. Jeder Stein nimmt infolge der natürlichen Porosität Feuchtigkeit auf. Dadurch wird der Stein mit den Jahren leicht dunkler. Bei der Bearbeitung und im Gebrauch können bei manchen Steinsorten kleine Kristallkörner oder Glimmer ausbrechen. Das mindert den Wert der Platte nicht.



## Muster

JEDE KÜCHENARBEITSPLATTE IST EIN UNIKAT

Muster sind unverbindlich und zeigen das Aussehen des Steines.

### **Geaderte Natursteinsorten**

Um vollen Einblick zu erhalten, wie die Küchenarbeitsplatte aussehen wird, ist es zu empfehlen am besten die großflächigen Platten bei uns im Werk anzuschauen.

Das ist ein Natursteinprodukt, bei dem es Farbe, Struktur und Gefügeabweichungen geben kann.

**Ein kleines Muster genügt nicht.**



## Schutzimprägnierung

Manche Hartgesteine sind saugfähiger. Sie nehmen Wasser, Öle oder Fett auf. Wasser verdunstet problemlos, während bei stark saugenden Materialsorten Öle oder Fette eine Verdunkelung in der Steinplatte hinterlassen. Um diese Flecken vorzubeugen, wird jede Arbeitsplatte bei uns in Werk speziell imprägniert. Die Poren der Oberfläche sollten dabei nicht verschlossen werden. Wenn die wasser- und -ölabweisende Wirkung nachlässt, d.h. Wasser in den Stein eindringt, sollten die Arbeitsplatten neu imprägniert werden. Die dafür geeignete Imprägnierung können Sie bei uns oder im Möbelhaus beziehen.



## Warum imprägnieren und pflegen?

Sie können die Natursteinabdeckungen pflegen um sie dauerhaft schön zu erhalten. Die meisten Natursteinplatten brauchen ganz wenig Pflege. Die restlichen Küchenarbeitsplatten brauchen dafür spezielle Pflegemittel. Die Pflegeprodukte können Sie bei uns oder in Ihrem Möbelhaus beziehen.



## Tägliche Pflege



Obwohl Hartgesteine robust sind, ist eine minimale Pflege und Sorgfalt trotzdem notwendig.

Es reicht, wenn Sie die Arbeitsplatten mit einem feuchten Lappen, am besten mit warmem Wasser, wischen. Sie dürfen auch milde Geschirrspülmittel verwenden.

Starke Verschmutzungen sollten gleich weggewischt werden. Öl und Fettspritzer nicht über längere Zeit liegen lassen. Pfannen und Töpfe, oft mit Öl behaftet, sollten nicht auf Arbeitsplatten gestellt werden. Heißes Öl dringt leichter in den Stein ein.

Sollten sich trotzdem Flecken bilden, können Sie bei uns eine spezielle Fettentfernungspaste bestellen. Auf der rauen Oberfläche sollten Sie Wasser gleich abwischen.

Je nach Wasserhärte entsteht leichte oder sehr starke Kalkablagerung. Kalkablagerung können Sie mit Stahlwatte Nr. 00 vorsichtig entfernen. **Bitte verwenden Sie keine Entkalkungsprodukte!**

## Hitzebeständigkeit und Kratzfestigkeit

Etwas Vorsicht ist geboten. Kratzfest heißt nicht immun gegen Gewalt und Hitzebeständigkeit heißt nicht feuerfest.



## Vom Aufmass bis Montage

Teilung der Arbeitsplatten wird neben den optischen auch durch technische Gründe, wie z.B. Rohtaflänge, Gewicht, Transport, Ausschnittpositionierung etc. bestimmt. Das legt unser Techniker vor Ort in Absprache mit dem Kunden fest.

Jede Änderung (Natursteinsorte oder Fertigung) wird vom Kunden vor dem Produktionsbeginn schriftlich bestätigt. Unsere Lieferzeit beträgt 8-10 Arbeitstage ab dem Aufmasszeitpunkt. Um die Lieferzeiten einzuhalten, brauchen wir vor Fertigung den Eingang von allen erforderlichen Angaben.

Beim Aufmass und Montage muss die Küche zugänglich und der Arbeitsbereich freigeräumt sein.

Wenn nötig, Bodenschutz bauseits erbringen.

Wir empfehlen die Wände in der Küche später zu streichen. Die Arbeitsplatten sind sehr schwer und können beim Einbau Kratz- und Schmutzspuren hinterlassen.

