Pflege- und Gebrauchsanweisung für Quarz

Allgemeine Hinweise

- **Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf der Platte abstellen**. Quarz ist gegenüber Kochtemperaturen (120°C) absolut beständig. Direkt vom Herd genommene Pfannen oder Bräter (Temperaturen von bis zu 250°) sollten nicht auf der Arbeitsplatte abgestellt werden, sondern auf einem temperaturfesten Untersatz. Quarz-Platten sind hitzeempfindlich und können sich bei größeren Temperaturschwankungen irreparabel verformen oder sogar durchreißen.

- **Vermeiden Sie direkte UV-Strahlung**, da sich die Farbe der Platte sonst verändern kann. Eine normale Fensterscheibe bietet ausreichenden Schutz vor UV-Strahlung.

- Die Oberfläche von Quarz-Platten ist sehr dicht und nicht porös. Bitte verwenden sie keine Imprägnierungen o.ä., da diese nur schwer zu entfernende Flecken erzeugen.

- Setzen Sie **keine Superabsorber oder Versiegler** zur Steigerung des Glanzes ein.Ihre Arbeitsplatte ist **beständig gegen Öle, Kaffee, schwache Säuren oder Wein**. Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise weiter unten.

- Quarz-Platten sind weitestgehend **kratzfest**. Messer aus Metall führen bei normalem Gebrauch zu keiner Beschädigung der Arbeitsplatte. Wir empfehlen deshalb die Verwendung eines Schneidbrettes, da durch die enorme Härte des Materials Messer schneller stumpf werden. Keramikmesser können ihre Arbeitsplatte aus Quarz jedoch beschädigen. Auch Scheuerpulver mit Quarz oder Sand kann die Oberfläche verkratzen.

- **Arbeitsplatten mit matten Oberflächen** sind anfälliger für Fingerabdrücke und der Pflegeaufwand ist durch die rauere Oberfläche höher.

- Quarz-Arbeitsplatten sind **nicht begehbar**. Durch große Gewichtseinwirkung können sie durchbrechen.

- **Schonen Sie die Kanten der Arbeitsplatten**, indem Sie vermeiden schwere Gegenstände wie z.B. Töpfe dagegen zu schlagen. Vor allem im Bereich von Beckenausschnitten können durch starke Einschläge die Kanten ausbrechen.

Reinigungshinweise

- **Benutzen Sie unter keinen Umständen** Fluorwasserstoff, Dichlormethan, NaOH-Ätznatron, Beizmittel, Backofen- oder Abflussreiniger, da der Oberfläche irreparable Schäden zufügen.

- Lauge sollten Sie nicht zur Instandhaltung einsetzen. Wenn Lauge länger als 12 Stunden auf der Oberfläche einwirken kann wird diese an Glanz verlieren.

- Trichlorethylen, Aceton und Farblösungsmittel können eingesetzt werden um Flecken zu entfernen, müssen danach aber gründlich mit Wasser abgespült werden.

- Quarz ist beständig gegenüber haushaltsüblichen Säuren wie Fruchtsäuren oder die in Entkalkern verwendete Amidosulfonsäure. Keine beizenden Mittel, Salzsäure, Schwefelsäure, Ätznatron, fettlösende Mittel, oder Produkte mit einem pH-Wert über 10 oder auf Chlorbasis verwenden.

- Bei der **täglichen Reinigung** genügt das Abwischen mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungs- oder Spülmittel

- Mit einem Kunststoffschaber können Sie **angetrocknete Essensreste** entfernen. Hartnäckige Flecken lassen sich mit einer für Ceranfelder geeigneten Scheuermilch und einem weichen Schwamm wegwischen. Wischen Sie stets mit Wasser nach, um Putzmittelschleier auf der Platte zu vermeiden.

- Zur **professionellen Reinigung** bei versehentlicher Verwendung von Imprägnier- oder Zusatzmitteln kann die Arbeitsplatte mit R55 oder R99 Grundreiniger gereinigt werden.

CB stone-tec GmbH
Behaimweg 2
DE-87781 Ungerhausen

Tel.: +49 (0)83 93 9469 - 0
Fax: +49 (0)83 93 9469 - 999

info@cb-stone-tec.de
www.cb-stone-tec.de

www.cb-topkitchen.de