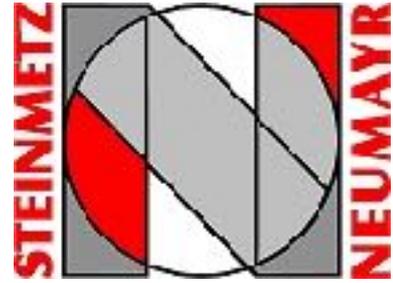


Imprägnieren:



Imprägnieren ist ein Muss: Eine Granit-Arbeitsplatte richtig reinigen und pflegen

Damit Ihre Küchenarbeitsplatte aus Granit oder Naturstein keine Feuchtigkeit aufnehmen kann, werden ihre feinen Poren direkt nach dem Zuschnitt mit einer lebensmittelechten Imprägnierung versiegelt. Diese Versiegelung sollten Sie zu Hause in regelmäßigen Abständen wiederholen, um den Nässeschutz zu erhalten: je nach Gesteinsart und Oberfläche der Arbeitsplatte 1 – 2 Mal im Jahr, satinierte sowie geflammt und gebürstete Oberflächen 2 – 4 Mal im Jahr. Der Wassertropfentest zeigt, wann es Zeit für die nächste Behandlung ist:

- Lassen Sie etwas Wasser auf Ihre Küchenarbeitsplatte tropfen.
- Zieht das Wasser in den Granit oder Naturstein ein, ist eine frische Imprägnierung fällig.
- Perlt es ab, ist der Stein optimal versiegelt.

Im Alltag lässt sich eine Naturstein- oder Granit-Küchenarbeitsplatte ganz einfach mit Wasser und Neutralreiniger reinigen. Für die tägliche Reinigung von Naturstein gibt es auch spezielle Mittel, die der Arbeitsplatte ein Plus an Pflege und Schutz geben.

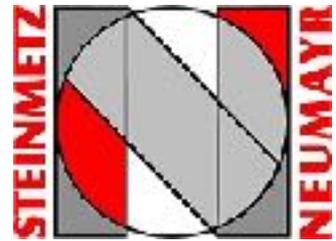
Die Vorteile von Granit- und Naturstein-Arbeitsplatten

Granit und Natursteine sind so hart, dass beim Zuschnitt meist nicht mehr als 3 Zentimeter pro Stunde gesägt werden können. Das allein zeigt schon deutlich, wie robust dieses Material gegenüber Kratzern, Schnitten oder herunterfallenden Gegenständen ist. Punktuelle Belastungen können materialbedingt jedoch zu Brüchen führen, insbesondere im Bereich der Spülen- und Herdausschnitte. Naturstein zählt zu den härtesten Naturmaterialien überhaupt. Theoretisch könnten Sie auf einer Arbeitsplatte aus Stein auch mit den spitzesten Messern schneiden – dem Stein werden Sie wenig anhaben. Allerdings werden Ihre Messer schnell den Kürzeren ziehen und würden im Handumdrehen stumpf, daher ist eine Unterlage beim Schneiden unbedingt zu empfehlen.

Für heiße Töpfe und Pfannen eine Unterlage verwenden

Naturstein ist bedingt hitzebeständig. Sie sollten für Ihre heißen Töpfe und Pfannen unbedingt eine andere Unterlage wählen, da sie Risse in einer Naturstein-Arbeitsplatte verursachen können: Ein sogenannter Thermoschock verändert die Temperatur im Material derart schnell und schockartig, dass auch eine Arbeitsplatte aus Granit/Naturstein Schaden nehmen könnte.

Imprägnieren:



Wichtiger Hinweis:

Von Vorteil ist hierbei eine Schutzbehandlung, da diese in vielen Bereichen wie z.B. Böden, Bad und auch in der Küche (Wirkstoffe sind lebensmittelunbedenklich - LFGB geprüft) eine Fleckenbildung reduziert und zusätzlich die laufende Pflege erleichtert. Je nach Nutzung der Oberflächen sollte der Schutz nach ca. 3-5 Jahren oder bei Bedarf wieder erneuert werden.

Für den täglichen Umgang empfehlen wir Verschmutzungen immer umgehend zu beseitigen, um ein Antrocknen zu vermeiden. Je älter der Fleck, desto hartnäckiger die Entfernung. Je nach Wasserhärte können sich zudem schnell Kalkrückstände bilden, deshalb sollte auch Restwasser (z.B. beim Gießen, Kochen usw.) immer entfernt werden.

Vermeiden Sie den Kontakt mit Produkten wie z.B. Essig-, Sanitärreiniger, Zitronensaft etc. (pH-Wert unter 3), diese sind sauer und können einzelne Gesteinsarten aufhellen oder schädigen. Durch hochalkalische (pH-Wert > 10, z.B. Backofenreiniger) und lösemittelhaltige Produkte (Aceton, Waschbenzin, Alkohole), sowie kratzende und scheuernde Medien (z.B. Scheuerschwamm, Scheuermilch, Sand) ist eine Oberflächenbeschädigung möglich. Je nach Ausmaß dieser Kontakte bieten Schutzbehandlungen nur bedingten Schutz. Saure Reiniger können außerdem zementgebundene Fugmaterialien direkt oder langfristig angreifen, ein Vornässen und abschließendes Nachspülen mit klarem Wasser vermeidet dies weitgehend.

Beachten Sie auch, dass durch eine Hochdruckreinigung feinste Partikel des Belages ausgespült und möglicherweise Verfugungen beschädigt werden, erfahrungsgemäß erfolgt dadurch im weiteren Alltag eine schnellere und stärkere Anschmutzung.

Imprägnieren ist ein Muss: Eine Granit-Arbeitsplatte richtig reinigen und pflegen

Damit Ihre Küchenarbeitsplatte aus Granit oder Naturstein keine Feuchtigkeit aufnehmen kann, werden ihre feinen Poren direkt nach dem Zuschnitt mit einer lebensmittelechten Imprägnierung versiegelt. Diese Versiegelung sollten Sie zu Hause in regelmäßigen Abständen wiederholen, um den Nässeschutz zu erhalten: je nach Gesteinsart und Oberfläche der Arbeitsplatte 1 – 2 Mal im Jahr, satinierte sowie geflammt und gebürstete Oberflächen 2 – 4 Mal im Jahr. Der Wassertropfentest zeigt, wann es Zeit für die nächste Behandlung ist:

- Lassen Sie etwas Wasser auf Ihre Küchenarbeitsplatte tropfen.
- Zieht das Wasser in den Granit oder Naturstein ein, ist eine frische Imprägnierung fällig.
- Perlt es ab, ist der Stein optimal versiegelt.

Im Alltag lässt sich eine Naturstein- oder Granit-Küchenarbeitsplatte ganz einfach mit Wasser und Neutralreiniger reinigen. Für die tägliche Reinigung von Naturstein gibt es auch spezielle Mittel, die der Arbeitsplatte ein Plus an Pflege und Schutz geben.

Die Vorteile von Granit- und Naturstein-Arbeitsplatten

Granit und Natursteine sind so hart, dass beim Zuschnitt meist nicht mehr als 3 Zentimeter pro Stunde gesägt werden können. Das allein zeigt schon deutlich, wie robust dieses Material gegenüber Kratzern, Schnitten oder herunterfallenden Gegenständen ist. Punktuelle Belastungen können materialbedingt jedoch zu Brüchen führen, insbesondere im Bereich der Spülen- und Herdausschnitte. Naturstein zählt zu den härtesten Naturmaterialien überhaupt. Theoretisch könnten Sie auf einer Arbeitsplatte aus Stein auch mit den spitzesten Messern schneiden – dem Stein werden Sie wenig anhaben. Allerdings werden Ihre Messer schnell den Kürzeren ziehen und würden im Handumdrehen stumpf, daher ist eine Unterlage beim Schneiden unbedingt zu empfehlen.

Für heiße Töpfe und Pfannen eine Unterlage verwenden

Naturstein ist bedingt hitzebeständig. Sie sollten für Ihre heißen Töpfe und Pfannen unbedingt eine andere Unterlage wählen, da sie Risse in einer Naturstein-Arbeitsplatte verursachen können: Ein sogenannter Thermoschock verändert die Temperatur im Material derart schnell und schockartig, dass auch eine Arbeitsplatte aus Granit/Naturstein Schaden nehmen könnte.

Imprägnieren heißt schützen :

- Jeder Bundesbürger verbringt ca. drei Jahre seiner Lebenszeit im Badezimmer. Da wird geduscht, gebadet, gekämmt, gecremt, geföhnt, geschminkt ... Das Bad ist also ein Raum mit intensiver Nutzung und dementsprechender Beanspruchung. Natursteinplatten und - Steinwaschbecken im Nassbereich sind nicht nur Wasser und Schmutz ausgesetzt, sondern auch Öle, Fette und Laugen wirken auf die Oberflächen ein. Hier ein Zahnpastaspritzer, da ein Seifenrand, hier ein Tropfen Duschöl, da ein Lippenstiftfleck...
- Ganz wichtig ist es, dass Sie Ihren Naturstein vor der ersten Nutzung imprägnieren. Die Imprägnierung dringt in das Kapillarsystem des Natursteins ein und schützt Ihr Natursteinwaschbecken vor Verschmutzungen und der Bildung von Flecken durch Kalk, Öl oder Ähnlichem. Durch die Imprägnierung kann Schmutz auch leichter entfernt werden, die laufende Reinigung und Pflege wird spürbar vereinfacht. Das hat mit dem sogenannten Lotus-Effekt zu tun: Das Besondere an den Blättern des Lotos' ist, dass sie flüssigkeitsabweisend sind. Wasser perlt in Tropfen ab und nimmt dabei auch alle Schmutzpartikel auf der Oberfläche mit. Verantwortlich dafür ist die Architektur der Oberfläche, die die Haftung von Schmutzpartikeln minimiert. Während eine Imprägnierung in das Porengefüge eindringt, wird bei einer Versiegelung ein Film auf der Oberfläche gebildet. Diese Beschichtung wird mit der Zeit leicht abgetragen und ist deshalb nicht zu empfehlen. Vor allem nicht auf Ihren Naturstein im Bad - die durch eine Versiegelung gefährlich rutschig werden können.

Putzmuntere Pflegemittel :

- Auch ein imprägnierter Naturstein sollte auf keinen Fall mit scharfen und säurehaltigen Reinigern bearbeitet werden. Es reicht völlig, dem Putzwasser ein Pflegemittel für  Naturstein zuzugeben.
-  Steinmetz Neumayr bietet Ihnen hier ein sinnvolles Pflegeset für Ihre Naturstein an: Es besteht aus einer Spezial-Imprägnierung, einem Mittel zur Unterhaltspflege und einem säurefreien Grundreiniger zur Entfernung von Flecken und Verschmutzungen.



So verlieren Kalkflecken den Schrecken :

- Falls Sie in einem Gebiet mit hartem Wasser wohnen,  können sich schnell Kalkablagerungen bilden. Kalkflecken auf allen Natursteinen beseitigen Sie ganz einfach mit feiner Edelstahl-Wolle 0000- bitte nur ganz trocken und ganz leicht abreiben. Den feinen Abrieb mit Wasser rückstandlos spülen, fertig.

Schimmel können Sie vergessen :

- Naturstein ist ein anorganischer Stoff, der deshalb relativ resistent gegen Schimmelbildung ist. Wenn Sie Ihr Natursteinbad normal durchlüften, brauchen Sie sich über Schimmelbildung keine Sorgen zu machen.
- Generell gilt: Naturstein und Natursteinwaschbecken sind nicht grundsätzlich empfindlicher als andere Baustoffe. Lediglich auf Säuren reagieren Kalksteine mit stumpfen Flecken - also Hände weg von Reinigern mit Essig oder Zitronensäure! Dieser leichte Nachteil von Travertin, Kalkstein oder Marmor im Bad wird durch viele Vorteile mehr als wettgemacht. Naturstein ist gesundheitlich vollkommen unbedenklich, denn er ist komplett schadstofffrei, höchst allergikerfreundlich, äußerst hygienisch und dazu bei richtiger Pflege extrem langlebig.
- Und schön sowieso...