



Granit- und Marmorwerk Bösinggen

## **Pflegeanleitung / Instructions d'entretien**

- **Quarzkomposit Stone Italiana / Deutsch**
  - Quarzarbeitsplatten mit oberfläche Grain 2.0
  - Quarzarbeitsplatten mit den oberflächen Rocface 2.0 und Rocplan 2.0
  - Quarzarbeitsplatten mit Polierter oberfläche
  - Marmorea collectionen quarzarbeisplatten
  - Faq-Stone Italiana arbeitsplatten
  
- **Composite de quartz Stone Italiana / Français**
  - Plans travail en quartz finition Grain 2.0
  - Plans travail en quartz Rocface 2.0 et Rocplan 2.0
  - Plans travail en quartz reconstitué avec surface Polie
  - Plans travail en quartz collection Marmorea
  - Faq – Plans travail Stone Italiana

STONE  
ITALIANA

# DOSSIER

COUNTERTOPS  
CLEANING & MAINTENANCE

# QUARZARBEITSLATTEN OBERFLÄCHE GRAIN 2.0

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

## VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

*Notwendige Produkte:*

*Citrus Geschirrspülmittel*

- Die Fläche gleichmäßig mit dem Reinigungsmittel befeuchten, mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, gut abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

## VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

*Notwendige Produkte:*

*Citrus Fettentferner oder leicht saures Reinigungsmittel*

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist oder im Fall vom hartnäckigen Schmutz von Kalk, Rotwein, Sekt, Kaffee, Tee, Blut, Öl, Tomatensauce, Speiseresten, zuckerhaltigen Substanzen, Öl und Fett im allgemeinen sowie Spritzern von heißem Öl wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel empfohlen.
- Die Fläche gleichmäßig mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel verdünnt 1:3 (im Verhältnis 1 Teil Produkt : 3 Teilen Wasser) befeuchten und ca. 5 Minuten einwirken lassen.
- Die Fläche mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, bis der restliche Schmutz verschwunden ist.
- Gut abspülen.
- Mit einem tuch abtroncknen.

Falls sich Flecken schwer entfernen lassen,den leicht sauren Reinigungsmittel unverdünnt auf den grüngelben Schwamm spritzen und mit der Scheuerseite leicht abreiben. Dann abspülen.

## BEMERKUNG

Das Auftragen eines handelsüblichen transparenten Schutzprodukt auf Wasserbasis, der für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet ist, erleichtert die Reinigung und Pflege der Oberfläche Grain 2.0.

- Die Oberfläche unter Befolgung der Vorgehensweise für die ungewöhnliche Reinigung reinigen. Als die Oberfläche trocken ist und unter Befolgung der auf der Verpackung angegebenen Anweisungen, der Schutzprodukt auf Wasserbasis gleichmäßig mit einem sauberen Tuch auf die Oberfläche auftragen und für mindestens 2 Stunden einwirken lassen.

Diese Behandlung bildet einen unsichtbaren Schutz, der die Oberflächen- sowie die wasserabweisenden Eigenschaften erhöht und eine leichte Entfernung des Schmutzes ermöglicht.

## QUARZARBEITSPLATTEN OBERFLÄCHE ROCFACE 2.0 UND ROCPLAN 2.0

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

### VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

*Benötigtes Produkt:*

*Neutrales Reinigungsmittel*

- Die Oberfläche gleichmäßig mit warmem Wasser und dem Reinigungsmittel befeuchten, mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, dann gut abspülen; die Oberfläche mit einem Tuch abtrocknen.

### VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

*Benötigtes Produkt:*

*Citrus Fettentferner*

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist, wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner empfohlen.
- Die Oberfläche mit dem Citrus Fettentferner (verdünnt mit Wasser) befeuchten und einigen Minuten einwirken lassen.
- Die Oberfläche vorsichtig mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, gut mit Wasser abspülen; dann die Oberfläche mit einem Tuch trocknen.
- Der Gebrauch von stark basischen oder sauren Produkten ist absolut verboten.

## QUARZARBEITSPLATTEN OBERFLÄCHE POLIERT

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

### VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

*Benötigtes Produkt:*

*Neutrales Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel von Standardsortiment*

- Die Fläche gleichmäßig mit dem Reinigungsmittel befeuchten, mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, gut abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

## VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

*Neutrales Reinigungsmittel*

*Leicht saures Reinigungsmittel*

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist oder im Fall vom hartnäckigen Schmutz von Kalk, Rotwein, Sekt, Kaffee, Tee, Blut, Öl, Tomatensauce, Speiseresten, zuckerhaltigen Substanzen, Öl und Fett im allgemeinen sowie Spritzern von heißem Öl wird die Reinigung mit einem leicht sauren Reinigungsmittel, mit Ausnahme von Materialien, die Perlmutter enthalten und für die nur ein neutrales Reinigungsmittel zu verwenden ist, empfohlen.
- Die Fläche gleichmäßig mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel verdünnt 1:3 (im Verhältnis 1 Teil Produkt : 3 Teilen Wasser) befeuchten und ca. 10 Minuten einwirken lassen.
- Die Fläche mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, bis der restliche Schmutz verschwunden ist.
- Gut abspülen
- Mit einem Tuch abtrocknen

Falls sich Flecken schwer entfernen lassen, das leicht saure Reinigungsmittel unverdünnt (mit Ausnahme von Perlmutterprodukten) auf den grün-gelben Schwamm (Scotch-Brite) spritzen und mit der Scheuerseite leicht abreiben. Dann abspülen.

### ACHTUNG

Aufgrund der feinen Struktur und hoher Farbintensität des Produkts Superblack, können sich bei diesem Artikel, im Gegensatz zu anderen Standardartikeln, eventuell sichtbare Abriebspuren einstellen.

Für die Wartung von Produkten, die Perlmutter enthalten (Lido, Pittiperla), dürfen nur neutrale Reinigungsmittel verwendet werden, um die Beschädigung der Einleger zu vermeiden.

## MARMOREA QUARZKOLLEKTION – OBERFLÄCHE NATURAL UND POLIERT

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

### VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG:

*Benötigtes Produkt:*

*Neutrales Reinigungsmittel*

- Die Oberfläche gleichmäßig mit warmem Wasser und dem Reinigungsmittel befeuchten, mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, dann gut abspülen; die Oberfläche mit einem Tuch abtrocknen.

## VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG:

Benötigtes Produkt:

Citrus Fettentferner

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist, wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner empfohlen.
- Die Oberfläche mit dem Citrus Fettentferner (verdünnt mit Wasser) befeuchten und einigen Minuten einwirken lassen.
- Die Oberfläche vorsichtig mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, gut mit Wasser abspülen; dann die Oberfläche mit einem Tuch trocknen.
- Der Gebrauch von stark basischen oder sauren Produkten ist absolut verboten.

## FAQ – STONE ITALIANA ARBEITSPLATTEN

### Darf man auf der Arbeitsplatte schneiden?

Das Material ist scheuerfest, aber zum Schneiden von Lebensmitteln empfiehlt sich immer die Verwendung eines Schneidebretts. Die Arbeitsplatte ist KRATZFEST, aber Metall kann Spuren hinterlassen.

### Darf man einen heißen Topf, den man gerade von der Kochstelle genommen hat, direkt auf die Arbeitsplatte stellen?

Die Materialien von Stone Italiana widerstehen trockener Hitze bis 140°C, aber die diversen auf dem Markt erhältlichen Arten von Kochgeschirr mit doppeltem, dreifachem, manchmal sogar vierfachem Boden entwickeln Temperaturen weit über 140°C. Daher müssen heiße Töpfe (sowie Espresso-Maschinen und Auflaufformen) auf einen Untersetzer wie bei

Küchenarbeitsplatten aus jeglichem anderen Material gestellt werden, niemals direkt auf die Platte: durch den entstehenden Hitzeschock könnte die Platte sonst brechen.

### Kann sich die Platte mit der Zeit verändern?

Nein, die Materialien von Stone Italiana sind so beschaffen, dass sie im Laufe ihrer Lebensdauer unverändert erhalten bleiben, sofern die Pflegehinweise von Stone Italiana beachtet werden.

### Was darf ich zur Pflege der Arbeitsplatte nicht verwenden?

- Alkalische Produkte und stark-konzentrierten Säuren
- Starke Wachs- und Fettlöser, Produkte mit hohem Lösungsmittelgehalt, Alkoholgehalt, Azeton, Fleckentferner
- Reinigungsmittel mit Natriumhypochlorit als Wirkstoff: unersetzliches Ausbleichen der Oberfläche.

Unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.

- Reinigungsmittel, die Gallseife oder Silikonkomponenten enthalten (auf dem Etikett unter „Zusammensetzung“ als Polysiloxane angegeben): schmutzundurchlässige, matte Schicht auf polierten Oberfläche; unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.
- Produkte zum Reinigen und Wachsen: schmutzundurchlässige, matte Schicht auf polierten Oberfläche; unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.

### Soll die Oberfläche desinfiziert werden?

Stone Italiana-Produkte sind nicht empfindlich, sodass kein Schmutz zurückbleibt: die Flecken werden mit einem Reinigungsmittel entfernt, während alle Bakterien auf der Oberfläche mit alkoholischen Desinfektionsmitteln einfach entfernt werden können (nicht Natriumhypochlorit enthaltend). Die Produkte können verdünnt werden.



HOT  
Coffee





## PLANS TRAVAIL EN QUARTZ FINITION GRAIN 2.0

Les plans travail Stone Italiana n'absorbent pas mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

*Produit nécessaire:*

*Détergent lave-vaisselle aux agrumes*

- Verser le détergent sur la surface de façon uniforme, frotter avec le côté doux d'une éponge jaune-verte Scotch-Brite, rincer et sécher en utilisant un chiffon sec.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

*Produits nécessaires:*

*Dégraissants aux agrumes ou détergent acide tamponné*

- Si le nettoyage ordinaire n'est pas suffisant ou si les taches de calcaire, vin rouge, vin mousseux, café, thé, sang, huile, sauce résidus de nourriture, substances sucrées, onctuosité et graisses en général, giclée d'huile bouillante ou autres types de taches, sont persistants, nous vous conseillons d'utiliser un dégraissant aux agrumes ou un détergent acide tamponné;
- Verser le dégraissant ou détergent acide dilué dans un rapport de 1:3 (1 part de produit dans 3 parts d'eau) sur la surface à nettoyer et laisser agir pendant 5 minutes environ;
- Frotter légèrement la surface avec la partie abrasive d'une éponge jaune-verte Scotch-Brite jusqu'à ce que le plan travail soit complètement propre;
- Bien rincer;
- Sécher avec un chiffon sec.

Dans le cas où les taches ne s'enlèvent pas, verser le produit non dilué directement sur l'éponge jaune-verte Scotch-Brite, laisser agir pendant 5 minutes, frotter légèrement en utilisant le côté abrasif de l'éponge et rincer.

### A' NOTER

Pour faciliter le nettoyage et l'entretien de la surface des plans travail Grain 2.0, nous vous conseillons d'appliquer un protecteur transparent à base d'eau, adéquat au contact avec les aliments, facile à trouver dans le commerce.

- Nettoyer la surface en suivant les instructions indiquées pour le nettoyage extraordinaire et suivre les instructions indiquées sur le paquet du produit protecteur: une fois la surface sèche, appliquer de façon uniforme le protecteur à base d'eau sur le plan travail avec un chiffon propre et laisser reposer au moins deux heures.

Il s'agit d'une protection invisible qui augmente l'hydrofugation de la surface et facilite l'élimination des saletés.

## PLANS TRAVAIL EN QUARTZ ROCFACE 2.0 ET ROCPLAN 2.0

Les plans travail Stone Italiana ne sont pas absorbants mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

*Produit nécessaire:*

*Détergent neutre*

- Mouiller uniformément la surface avec de l'eau chaude et du détergent, frotter avec un chiffon en microfibre, rincer et essuyer avec un chiffon sec.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

*Produit nécessaire:*

*Dégraissant aux agrumes*

- Si le nettoyage ordinaire ne suffit pas, nous vous recommandons d'utiliser un dégraissant aux agrumes. Mouiller la surface affectée avec le produit dilué, en le laissant agir pendant quelques minutes.
- Frotter doucement la surface avec un chiffon en microfibre, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon sec.
- Eviter d'utiliser des produits fortement basiques ou acides qui pourraient compromettre l'intégrité de la surface.

## PLANS TRAVAIL EN QUARTZ RECONSTITUÉ AVEC SURFACE POLIE

Les plans de travail Stone Italiana n'absorbent pas, mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

*Produit nécessaire:*

*Détergent neutre*

- Utiliser le détergent neutre ou les détergents habituels pour le nettoyage des plans de travail disponibles dans le commerce;
- Mouiller la surface uniformément avec le détergent, frotter avec une éponge jaune/verte du côté doux, rincer et sécher avec un chiffon sec.

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

*Produits nécessaires:*

*Détergent neutre;*

*Acide tamponné (détergent légèrement acide)*

- Au cas où le nettoyage ordinaire n'aurait pas été efficace ou en cas de saleté persistante de calcaire, vin rouge, mousseux, café, thé, sang, huile, sauce tomate, résidus d'aliments, substances sucrées, onctuosité et graisses en général, giclées d'huile bouillante, on conseille le nettoyage avec un détergent légèrement acide, sauf pour les matériaux contenant de la nacre pour lesquels il faut utiliser exclusivement un détergent neutre.
- Mouiller la surface UNIFORMÉMENT avec une solution de détergent légèrement acide diluée à 30% (une part de détergent pour deux parts d'eau) et laisser agir pendant 10 minutes environ;
- Frotter légèrement la surface avec une éponge jaune/verte du côté abrasif jusqu'à l'élimination complète de la saleté;
- Rincer soigneusement;
- Sécher avec un chiffon sec.

En cas de difficulté pour enlever les taches, appliquer sur une éponge jaune/verte le détergent non dilué, frotter légèrement en utilisant l'éponge du côté abrasif et puis bien rincer, sauf pour les matériaux contenant de la nacre pour lesquels il faut utiliser exclusivement le détergent neutre.

#### **NOTE**

La pureté et l'intensité du ton de couleur noire du produit Superblack pourraient rendre visibles éventuels phénomènes d'abrasion par rapport aux autres couleurs des collections Stone Italiana.

Pour le nettoyage des produits contenant de la nacre (Lido, Pittiperla), doivent être utilisés seulement des produits détergents neutres, sous peine de compromission éventuelle de l'intégrité des inserts.

## **PLANS TRAVAIL EN QUARTZ LIGNE MARMOREA NATURAL ET POLIE**

Les plans travail Stone Italiana ne sont pas absorbants mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

#### **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE**

*Produit nécessaire:*

*Détergent neutre*

- Mouiller uniformément la surface avec de l'eau chaude et du détergent, frotter avec un chiffon en microfibre, rincer et essuyer avec un chiffon sec.

#### **INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE**

*Produit nécessaire:*

*Dégraissant aux agrumes*

- Si le nettoyage ordinaire ne suffit pas, nous vous recommandons d'utiliser un dégraissant aux agrumes. Mouiller la surface affectée avec le produit dilué, en laissant agir pendant quelques minutes.

- Frotter doucement la surface avec un chiffon en microfibre, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon sec;
- Éviter d'utiliser des produits fortement basiques ou acides qui pourraient compromettre l'intégrité de la surface.

## FAQ – PLANS TRAVAIL STONE ITALIANA

### Peut-on couper sur le plan?

Le matériau Stone Italiana résiste à l'abrasion, mais il est toujours conseillé d'utiliser une planche à découper pour couper les aliments. Le plan de travail NE se raye PAS mais le métal peut laisser des traces.

### Peut-on déposer une casserole à peine sorti du four ou des fourneaux directement sur le plan de travail?

Les matériaux Stone Italiana résistent à la chaleur sèche jusqu'à 140°C, mais les différentes typologies de casseroles présentes sur le marché, pour conserver la chaleur de la cuisson normale des aliments ont des températures bien supérieures à 140°C et donc, comme pour tous les matériaux pour les plans de cuisine il faudra poser la casserole chaude (y compris les cafetières et les plats en pyrex) sur un dessous-de-plat, et jamais directement sur le plan de travail: le choc thermique en dérivant pourrait provoquer la rupture du plan.

### Le plan de travail pourrait-il s'altérer dans le temps?

Non, le matériau Stone Italiana est constitué pour rester inaltéré dans le temps à condition d'appliquer les instructions Stone Italiana pour son entretien.

### Que dois-je éviter d'utiliser pour l'entretien du plan de travail?

- Produits alcalins et acides forts concentrés;
- Décréments forts, détergents forts, produits à forte base de solvant, alcool, acétone, produits alcalins, détachants;
- Détergents ayant comme principe actif l'hypochlorite de sodium.  
Ils peuvent provoquer le blanchiment irréversible des surfaces.
- Détergents contenant du savon de Marseille ou des composants siliconés (indiqués sur l'étiquette comme polysiloxane);
- Produits lavant cirant.  
Ces produits provoquent la formation d'une patine superficielle perméable à la saleté sur les SURFACE POLIES ainsi que le blanchiment irréversible des SURFACE STRUCTUREES.

### Les plans doivent-ils être désinfectés?

Les produits Stone Italiana ont un pouvoir absorbant proche de zéro, donc la saleté n'est pas retenue: les taches sont éliminées avec l'utilisation de produits détergent et toutes les bactéries sur la surface sont facilement éliminées avec l'utilisation de désinfectants à base d'alcool (ne contenant hypochlorite de sodium). Les produits peuvent être utilisés dilués.

STONE  
ITALIANA



ISO 9001 Certificato n° 30700767 OM15  
ISO 14001 Certificato n° 30700767 UM15  
OHSAS 18001 Certificato n° 30700767 BS OH

DTA<sup>CC FAT</sup>

DOCUMENT  
TECHNIQUE  
D'APPLICATION

- STONIT QUARTZ
- STONIT QUARTZ  
AVEC INCRUSTATIONS
- STONIT QUARTZ AVEC  
INCRUSTATIONS CALCAIRES
- STONIT MARBRE.

n°1218-1779, v°1 publié le 08/07/2019



EPD<sup>®</sup>



SEE OFFICIAL LISTING

STONE ITALIANA S.P.A.

DAL 1979 TECNOLOGIA E DESIGN DEL QUARZO

Via Lavagno, 213 • 37040 Zimella • Verona Italy

stone@stoneitaliana.com • www.stoneitaliana.com

Tel +39.0442 715715 • Fax +39.0442 715000