



Granit- und Marmorwerk Bösinggen

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

- **Naturstein**
- **Pierre naturelle**

## **Pflegeanleitung für Ihre Küchenarbeitsplatte in Naturstein**

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung.

Die Natursteinabdeckung ist nicht nur edel und schön, sondern auch praktisch und sehr pflegeleicht. Jede Arbeitsplatte ist vor Millionen von Jahren von der Natur geschaffen worden und somit einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung. Kleine Stiche, Einschlüsse oder auch Poren gehören zum Gestein und sind die Handschrift der Natur.

Damit das schöne Aussehen Ihrer Arbeitsplatte möglichst lange erhalten bleibt, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten.

### **Schützen:**

Durch einmaliges Imprägnieren in unserer Werkstatt werden alle Natursteinflächen mit einem speziellen Fleckstop (ungiftig) behandelt.

Dadurch wird das Fleckenrisiko vermindert und gleichzeitig die Reinigung im Alltag erleichtert. Öle und Fettspritzer sollten trotzdem nicht längere Zeit liegen bleiben, da sonst das Gestein, je nach Saugfähigkeit, nachdunkelt.

### **Wichtig:**

Heisse Pfannen sollten nicht direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden, denn durch die geballte Wärmewirkung können örtliche Spannungen auftreten welche in seltenen Fällen Risse zur Folge haben, oder es können irreversible Brandflecken entstehen. Ihrem Messer zuliebe, empfehlen wir Ihnen für das Schneiden von Lebensmitteln ein Rüstbrett.

### **Reinigung/ Pflege:**

Reinigen Sie Ihre Arbeitsplatte in der täglichen Pflege mit heissem Wasser und Ihrem Hand-Abwaschmittel ohne Zusatz von Zitronensäure, diese laugt den Stein aus. Scheuermittel und Scheuerschwämme verursachen Kratzer.

Wir können Ihnen auch ein gebrauchsfertiges Spezialprodukt anbieten, welches die Schutzkomponenten zur entsprechenden-Imprägnierung ergänzt.

Kalkrückstände können durch Trockenreiben der Abdeckung nach dem Gebrauch vermieden werden.

#### **Keine herkömmlichen Entkalkungsmittel auf dem Stein einsetzen.**

Für hartnäckige Kalkverschmutzungen empfehlen wir Ihnen einen gebrauchsfertigen Kalkentferner für Naturstein UR 26, auch für Armaturen und Waschbecken geeignet.

### **Fettflecken:**

Ist trotz allem einmal ein Fettfleck entstanden, behandeln Sie den folgendermassen: Besorgen Sie sich bei uns die geeigneten Produkte oder mischen Sie Aceton und Pfeifererde zu einem Brei den Sie, auf den Fettfleck auftragen, über Nacht eintrocknen lassen, abwischen. (Beides in der Drogerie erhältlich).

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Natursteinabdeckung!

## **Instructions d'entretien pour votre plan de travail de cuisine en pierre naturelle**

Félicitation pour votre décision.

Un revêtement en pierre naturelle n'est pas seulement noble et esthétique, il est aussi très pratique et facile à entretenir. Chaque plan de travail a été créé il y a des millions d'années par la nature et possède donc une couleur, structure et un design uniques. Les petites Piqûres, inclusions ou pores font partie de la roche et sont la signature de la nature. Afin de conserver le plus longtemps possible l'aspect esthétique de votre plan de travail, nous vous invitons à respecter les points suivants:

### **Protection:**

Grâce à une imprégnation unique dans notre atelier, toutes les surfaces en pierre naturelle sont traitées avec un procédé antitache spécial (non nocif).

Cela réduit le risque de taches tout en simplifiant le nettoyage au quotidien. Toutefois les tâches d'huile et les éclaboussures de graisse doivent être éliminées rapidement, si l'on veut éviter un assombrissement de la pierre, selon son pouvoir absorbant.

### **Important:**

Les casseroles chaudes ne doivent pas être placées directement sur le plan de travail, car la chaleur concentrée peut engendrer des tensions locales qui, dans de rares cas, peuvent provoquer des fissures ou des taches de brûlures irréversibles.

Pour préserver vos couteaux, nous vous recommandons d'utiliser une planche pour couper les aliments.

### **Nettoyage / entretien:**

Pour l'entretien quotidien, nettoyez votre plan de travail à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle sans acide citrique qui dégrade la pierre. Les abrasifs et les éponges à récurer causent des rayures.

Nous vous proposons également un produit spécial prêt à l'emploi qui complète les composants de protection pour l'imprégnation.

Les résidus de calcaire peuvent être évités en frottant le plan de travail à sec après utilisation.

**Ne pas utiliser de détartrant sur la pierre.**

Pour les tâches de calcaire tenaces, nous vous recommandons un nettoyant qui est légèrement alcalin sans acide, qui est adapté pour la pierre naturelle.

### **Taches de graisse:**

Si une tache de graisse apparaît toutefois, traitez-la de la manière suivante:

Achetez chez nous les produits appropriés ou mélangez de l'acétone et de la terre de Sommières jusqu'à obtenir une pâte que vous appliquez sur la tache de graisse, laissez sécher pendant la nuit puis essuyez. (Les deux produits sont disponibles en droguerie).

Pour toutes autres questions nous sommes à votre disposition.

Votre équipe GMB