



# Naturstein Wagenleitner

GmbH

Naturstein Wagenleitner GmbH • Heggenkamp 11 • 49163 Bohmte

## Naturstein Arbeitsplatte

Es gibt keine Natursteinarbeitsplatte auf der Welt, die aussieht wie eine andere. Die Unterschiede in Farbe und Textur unterstreichen die Einmaligkeit und machen jede Natursteinplatte zum Unikat. Ebenso gehören Adern und Poren, sowie Diffusionslöcher zu den steintypischen Merkmalen.

Wir garantieren bei unseren Steinen, dass diese niemals gleichmäßig in Farbe und Struktur sind und keine Oberfläche wie eine keramische Fliese aufweisen. Auch unterschiedlich große Poren und Materialkonzentrationen gehören zum Erscheinungsbild.

Materialkonzentrationen bestehen aus Anhäufungen von Quarz, Glimmer oder Feldspäten und sind natürlich bedingt.

Vereinzelt auftretende Materialkonzentrationen oder abrupte Farbwechsel stellen keinen Mangel dar und berechtigen nicht zur Reklamation bzw. einem Austausch.

Es handelt sich um einen durch die Natur hergestellten Werkstoff und um kein künstlich produziertes oder imitiertes Material.

Die Natur ist eben einmalig und niemals gleich, aber genau das, macht den unvergleichlichen Charme einer Natursteinarbeitsplatte aus.



Die Küche  
Das Bad  
Die Treppe  
Stilvolles

## Pflege einer Natursteinarbeitsplatte

### Was sollte vermieden werden?

- Grundsätzlich ist ein Natursteinarbeitsplatte gegen Kochtemperaturen bis ca. 100°C unempfindlich. Jedoch haben Töpfe und Pfannen oft an der Unterseite Temperaturen von 200-300°C. Hier können Spannungsrisse auftreten.
- Rotwein, Rote Beete, Citrus Früchte, Öl (Vor allem heißes Öl) und Fette sollten sofort nach dem Kontakt abgewischt werden.
- Essig- oder Alkoholreiniger, Glasreiniger
- Reiniger mit Schwefel- oder Phosphorsäure
- Scheuermilch, Spülmittel und Neutralreiniger
- Jede Art von Laugen
- Das schneiden mit gewellten Messern. (Hartgestein ist von Natur aus unempfindlich gegen Kratzer, jedoch können gewellte Messer mit der Zeit zu leichten Kratzern führen.)  
Wir empfehlen immer den Gebrauch eines Schneidebrettes!
- **Naturstein-Arbeitsplatten sind nicht gemacht, um große Gewichte zu tragen.**  
Es darf sich nicht auf die Arbeitsplatte gestellt, gesetzt oder gekniet werden. Hohe, punktuelle Belastungen, jegliche Spannung im Material oder das Durchbiegen der Platte müssen vermieden werden. Geschieht dies nicht kann es zu Rissen oder Brüchen in der Arbeitsplatte kommen!

## Pflege einer Natursteinarbeitsplatte

### Wie soll eine Natursteinarbeitsplatte gereinigt werden?

Grobe Verschmutzungen werden am besten mit einem Ceranfeldschaber entfernt.

Für die tägliche Pflege empfehlen wir ein geeignetes Natursteinpflegemittel (z.B. Pearly). Auch stark verdünnte Reinigungsmittel (ohne die zuvor genannten Inhaltsstoffe) können verwendet werden.

Ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser oder ein Radierschwamm sind ideale Reinigungsutensilien.

Einmal im Jahr sollte die Imprägnierung der Arbeitsplatte erneuert werden (z.B. mit Lotus-Spezial).

Werkseitig wird die Arbeitsplatte bereits mit einer Imprägnierung versehen.

Eine jährliche Grundreinigung mit anschließender Imprägnierung macht Sinn, da sich im Laufe der Zeit auch Bakterien in der Platte festsetzen können.

Die Passenden Produkte können Sie über Ihr Küchenstudio oder direkt über uns beziehen.