



Naturstein Wagenleitner GmbH • Heggenkamp 11 • 49163 Bohmte



Geachte klant,

Werken met een kookplaat gemaakt uit kwartscomposiet heeft u gekozen voor een waardevolle, hoge kwaliteit en duurzaam product in uw keuken.

- Kwartscomposiet is een robuust materiaal dat uit 93% natuurlijk kwarts bestaat
- Kwarts behoort tot de meest harde materialen uit de aarde
- Kwarts is te vinden in bijna elke rots.

De resterende 7% van uw werkoppervlak is gemaakt van polyesterharsen en kleurpigmenten tezamen, dit om een stevige ondergrond en de pigmenten voor een kleur te creëren. Om bewust en met genoeg op uw keukenblad te werken voor een langere periode, hebben wij voor u samengesteld dit onderhoud setje met de volgende tips

Kras- en slijtbestendigheid

Kwartscomposiet heeft een hoge krasbestendigheid, dat nauwelijks te overtreffen is door een ander materiaal. Messen en Scharen wijzen tijdens normaal gebruik op geen enkele beschadiging aan het oppervlak van het aanrecht. Om het werk oppervlak ook zo goed te behouden als mogelijk is, raden wij u nog het gebruik van een snijplank aan. Daarnaast wordt door te snijden in een werkblad uit kwartscomposiet het mes bot. De slijtage door het metalen mes is ook zeer moeilijk te verwijderen.

Vlekgevoeligheid

Uw werkblad uit kwartscomposiet is grotendeels ongevoelig voor vlekken. Het Materiaal is niet poreus, het vuil zal zich niet verzamelen in het materiaal, maar alleen afgezet worden op het oppervlak. Gebruik van een impregneermiddel wordt niet aanbevolen, aangezien dergelijk materiaal door de hoge dichtheid van kwartscomposiet geen verbinding kan maken. Gelieve niet impregneren!

Zuurbestendigheid

Als gevolg van de eerder genoemde functies van het product en de nietporeuze oppervlakte van kwartscomposiet is er een hoge zuurbestendigheid. Olieën, koffie, wijn, frisdraken, fruit- en azijnzuur is niet hittebestendig.

Kwartscomposiet is aanzienlijk tegen hitte bestand. Toch adviseren we u potten en schalen, die rechtstreeks afkomstig van een kachel of uit de oven komen een onderzetter te gebruiken. Zet potten en pannen niet direct op uw aanrecht.

BELANGRIJKSTE FEITEN IN EEN OOGOPSLAG/ GEBRUIK AANBEVELINGEN

Dagelijkse schoonmaak en onderhoud met "Pearly"

Voor de dagelijkse reiniging en onderhoud, raden wij onze Pearly-Reiniger aan. Met Pearly kann eenvoudig het dagelijks vuil gemakkelijk en op hygienische wijze worden verwijderd zonder strepen. Het bevat geen agressieve stoffen en is daarom bijzonder geschikt voor het werken uw keukenblad. Deze Pearly opspoeien en gelijkmatig over het oppervlak verdelen, reinigen en afnemen met een pluisvrije doek en (best zijn microfibre doek). Laat het resterende vocht drogen. Niet naspoelen met schoon water.

Hardnekkige Vlekken met "Quarz intensiv Cleaner"

Hardnekkige Vlekken kunnen perfect worden verwijderd met onze "Quarz intensiv Cleaner". Het bevat een kleine korrel in een waterige emulsie die moeilijke en hardnekkige vlekken gemakkelijk en hygienisch hoeveelheid "Quarz intensiv Cleaner" en deze aanbrengen op de vlek, of op een vochtige doek en wrijf zachtjes op de oppervlakte. Vervolgens goed naspoelen met warm water. Indien nodig, kan de procedure worden herhaald, maar op een punt en krachtig schrobben moeten worden vermeden.

Waarschuwing!

Contact met chemicaliën wordt niet aanbevolen. Agressieve middelen zoals over en afvoer reinigingsmiddelen kan leiden tot blijvende schade aan uw aanrecht. Gebruik nooit fluorwaterstofzuur, dichloormethaan, NaOH – geest soda, afbijtmiddel ten behoeve van verwijderen van vlekken. Het gebruik van bleekmiddelen wordt niet aanbevolen. Alkalisch reinigingsmiddel met een pH >12 worden ook niet aanbevolen. Als dit middel langer dan 12 Uuh aan het oppervlak word blootgesteld dan verdwijnt de glans met grote waarschijnlijkheid. Aceton en verfverdunder kunnen worden gebruikt om vlekken te verwijderen, maar dient onmiddellijk te worden nagespoeld met schoon water.

Wij wensen u veel genot van uw werkblad van uw kwartscomposiet aanrecht.