

Arbeitsflächen aus Quarzsandstein Silestone

Silestone-Oberflächen sind durch ihre hochwertige Verarbeitung pflegeleicht und alltagstauglich. Haben Sie keine Angst vor Flecken verursacht durch Kaffee, Tee, Wein, Essig, Gemüse oder Obst. Durch seine glatte Oberflächenstruktur ist Silestone nicht porös.

Aber auch für Silestone gilt das gleiche Prinzip wie für herkömmliche Oberflächen mit Verunreinigungen: Es ist immer leichter, einen frischen Fleck sofort zu entfernen, als sich später mit seinen eingetrockneten Resten abzumühen.

Zur täglichen Pflege und Entfernung von leichten Flecken, Abdrücken und Schleifspuren reicht ein feuchtes Tuch sowie ein neutrales Reinigungsmittel, wie z. B. Allesreiniger, Glasreiniger, Spülmittel (ohne Pflegezusätze), milder Essigreiniger oder auch unser Produkt Q-Action. Spülen Sie anschließend mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurückbleibt.

Pflege

Für die tägliche Reinigung oder für die Entfernung von Fettflecken empfehlen wir die Verwendung unseres Pflegemittels Q-Action. Einfach auf den Fleck auftragen und mit einem Scheuerschwamm (Typ Scotch-Brite) großzügig die betroffene Fläche reinigen bis der Fleck entfernt ist. Anschließend mit Wasser nachspülen.

Kalkflecken durch Wasser:

Geben Sie etwas Glasreiniger auf den Fleck und entfernen Sie ihn mit einem sauberen Küchentuch. Hartnäckige Kalkflecken lassen sich mit einem speziellen Kalkentferner beseitigen. Geben Sie einen sanften Kalkentferner auf die Arbeitsplatte und lassen Sie diesen für ca.1 Minute lang einwirken. Anschließend mit Wasser nachspülen. Befolgen Sie die vom Hersteller angegebenen Gebrauchsanweisungen. Nicht auf anderen Gegenständen, die nicht zur Arbeitsplatte gehören (Wasserhähne, Spüle, usw.) auftragen, da sie deren Oberfläche beschädigen könnten.

Silikonflecken:

Benutzen Sie einen Kunststoffschaber und etwas Lösungsmittel (das in seiner Zusammensetzung weder Dichlormethan noch Methylendichlorid enthalten darf). Anschließend mit Wasser nachspülen.

Hartnäckige Flecken:

Für schwierige Flecken geben Sie etwas Q-Action auf die betroffene Stelle. Lassen Sie das Mittel für ca. 2 Minuten einwirken und reiben Sie die verschmutzte Stelle anschließend mit einem Scheuerschwämmchen (z.B. Typ Scotch Brite) mit sanften kreisenden Bewegungen ab. Anschließend mit reichlich klarem Wasser nachspülen.

Glanzverlust:

Silestone Oberflächen sind so konzipiert, dass Sie Ihren natürlichen Glanz auch nach Jahren nicht verlieren – achtet man auf die sachgemäße Reinigung und in der Pflegeanleitung enthaltene Tipps zum Gebrauch. Ein möglicher Glanzverlust der Silestone-Arbeitsplatte kann durch die Verwendung von Produkten wie z.B. Wachs, Sprays, Versiegelungen, etc., die mit der Absicht eingesetzt werden, den Glanz zu verstärken, verursacht werden. Im Laufe der Zeit verlieren diese Produkte ihre Wirkung und es entstehen matte Stellen. Daher raten wir von der Verwendung dieser Produkte ab.

Heisse Pfannen:

Heisse Pfannen lassen Sie besser auf dem Kochherd abkühlen. Die Pfanne verzieht sich dann weniger und Sie schonen die Abdeckung. Heisse Pfanne geben grosse Temperaturdifferenzen und es entstehen daher Spannungen im Material, welches Risse und matte Stellen im Stein geben kann.

Kanten:

Vermeiden Sie Schläge mit schweren Gusspfannen an die Kante Ihrer Abdeckung. Durch das anschlagen können sich kleine, oder auch grössere Stücke absplittern.

Alle oben genannten Mittel können Sie bei uns beziehen.