Naturstein

Wer sich mit Naturstein umgibt, lebt mit der Einzigartigkeit dieses Materials. Als natürlich gewachsen spiegelt der Naturstein in seiner Struktur die Dynamik seiner Entstehung wieder. Der Reiz der unterschiedlichen Oberflächen spricht die visuelle Wahrnehmung an und erfüllt gleichzeitig die Anforderungen in der Küche. Natur, Persönlichkeit, Funktion, Qualität und Wertbeständigkeit begeistern seit Jahrtausenden den Menschen in seiner kulturellen Entwicklung.



Kratz- und Schnittfestigkeit
Natursteinoberflächen sind sehr kratz- und schnittfest. Auf den Flächen kann direkt gearbeitet werden (gilt nicht für Jura Marmor). Verwenden Sie beim Arbeiten dennoch ein Schneidebrett, da Metallmesser auf der Oberfläche sofort stumpf werden und der Metallabrieb auf der Arbeitsplatte sehr schwer zu entfernen ist.

Meiden Sie intensiven Kontakt mit Materialien, die möglicherweise härter sind als Naturstein. Härter ist z. B. Keramik, Quarz (Sandkörner) oder sehr stark gehärteter Stahl.

Die Oberfläche von Jura Marmor satiniert ist besonders bei mechanischen Arbeiten vor Beschädigungen zu schützen. Der werkseitig aufgebrachte Oberflächenschutz schütz die Arbeitsplatten vor Schäden die durch eindringende Säure entstehen können. Die Schutzschicht verhindert auch eine Fleckbildung durch Farbstoffe die in Lebensmittel wie Erdbeeren, Rote Beete oder Rotwein enthalten sind.



Säuerebeständigkeit
Naturstein ist grundsätzlich gegen Säure resistent. Haushaltsübliche Säuren wie Essig, Frucht oder Mineralwassersäuren können der Oberfläche nichts anhaben. Allerdings können diese Flüssigkeiten Farbstoffe enthalten, diese lagern sich im Naturstein ab und sind nur schwer zu entfernen.

Jura Marmor ist nicht säurebeständig. Einen sehr guten Schutz bietet unsere Oberfläche „satiniert“. Bei starker Belastung und längerer Einwirkzeit von säurehaltigen Stoffen, ist eine Oberflächenbeschädigung jedoch nicht auszuschließen. Verwenden Sie bei Jura Marmor keine aggressiven Reiniger, wie z. B. Kalkentferner oder Essig. Eine zeitnahe Reinigung der Arbeitsflächen verhindert eine mögliche Beschädigung.

Hitzebeständigkeit
Naturstein ist besonders hitzebeständig. Heiße Töpfe und Pfannen können direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Bei besonders heißen Gegenständen ist jedoch ein Untersetzer zu empfehlen.

Naturstein



Einschlüsse
Sollten in der Fläche Ihrer Arbeitsplatte kleine Ausbrüche / Vertiefungen vorhanden sein, so stellt dies keinen Qualitätsmangel dar. Bei der Oberflächenbearbeitung der Natursteinplatte brechen je nach Gesteinsart kleine Teilchen aus der Oberfläche heraus. Die dabei entstehenden Einschlüsse zeigen die Natürlichkeit des Natursteins. Auch fleckenartige Mineralansammlungen, Adern und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel, sondern unterstreichen den natürlichen Charakter des Natursteins.

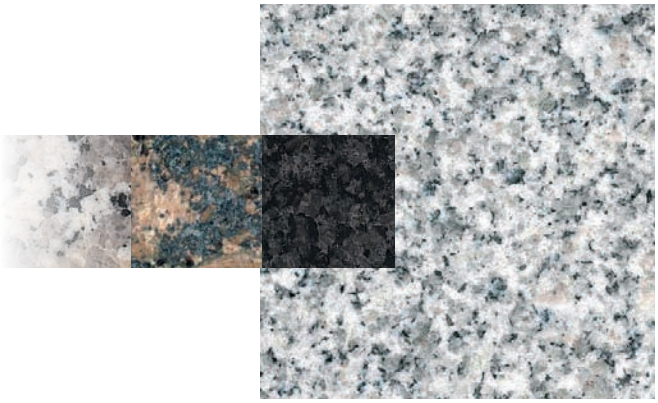
Offenporigkeit
Naturstein hat die Eigenschaft Flüssigkeiten auf- und auch wieder abgeben zu können. Durch eine werkseitige Imprägnierung wird die Aufnahmefähigkeit verringert. Vor der entgültigen Inbetriebnahme der Arbeitsplatte ist eine Imprägnierung notwendig. Die Imprägnierung muss bei nachlassender Wirkung wiederholt werden.

Die Aufnahmefähigkeit eines Natursteins hängt von dessen natürlicher Porosität ab.



Wenig saugfähige Steine sind: **Rosa Sardo Beta, Bianco Sardo, Steel Grey, Kristall grau, Azul Platino, Baltic Braun, Azul Noce, Jura Marmor satiniert, Tan Brown, Bianco Cristall, Nero Afrika Impala, Nero Assoluto, Royal Black, Brown Antique, Mekong Black, Bianco Arun, Nero Star Galaxy, Labrador Blue Pearl sowie Caffè Imperiale**. Sie behalten Ihr Aussehen über lange Zeit unverändert bei. Auch Öle oder Fette verursachen nicht sofort einen dunklen Fleck auf der Arbeitsplatte.

Stärker saugende Steine sind: **Serizzo Antigorio, Multicolor Red, Paradiso Bash, Kashmir White, und Shivakashi, Jura Marmor Champagne, Kristall Gelb, Juparana Colombo**



Pflege von Natursteinarbeitsplatten

Um die Schönheit und die Ausstrahlung der Natursteinarbeitsplatten zu erhalten, ist eine gute Pflege erforderlich. Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Tipps und Hinweise geben.



Die Imprägnierung

Eine gute Imprägnierung ist wichtig. Sie minimalisiert den Pflegeaufwand und schützt die Arbeitsplatte. Natursteinarbeitsplatten werden werkseitig mit einer Grundimprägnierung versehen. Die Arbeitsplatten sollten vor Benutzung der Küche ein- bis zweimal mit dem mitgelieferten Pflegeset behandelt werden. Die Imprägnierung hält bei normaler Beanspruchung bis zu 4 Jahre. Bei starker Beanspruchung und bei stark saugenden Steinen empfiehlt sich eine Auffrischung pro Jahr. Wenn Wasser nicht mehr abperlt sondern bei längerer Einwirkzeit in die Platte eindringt, sollte die Platte mit der Imprägnierung nachbehandelt werden.

Pflege

Eine ständige Pflege ist für den Erhalt der Arbeitsplatte unerlässlich! Fette, Öle, Farbstoffe usw. sollten möglichst schnell entfernt werden und nicht für längere Zeit auf der Oberfläche verbleiben. Dauerhafte Belastungen führen bei Naturstein zu Flecken die sehr schwer zu entfernen sind.

Zum Reinigen der Arbeitsplatte können haushaltsübliche Reiniger wie Spülmittel, Glasreiniger, Schmierseife oder ähnliches benutzt werden. Spezielle Reiniger wie „MN-Easy-Clean“ der Firma Lithofin eignen sich besonders. Stark säurehaltige oder laugenhaltige Reinigungsmittel mit einem PH-Wert >10 können die Schutzwirkung der Imprägnierung schwächen. Wenn solche Reiniger eingesetzt werden ist die Imprägnierung erneut aufzubringen.

Die im Handel angebotenen Cremes, Pasten, oder Polituren die eine Glanzverstärkung versprechen, sollten nicht verwendet werden, da diese Produkte Rückstände auf dem Stein hinterlassen. Diese Rückstände führen zur Glanzveränderung der Oberfläche.

Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch sorgfältig.

Korrekte Anwendung von Lithofin-Pflegeprodukte

Bei unseren Lieferungen liegt ein Pflegeset bei. Der Name Lithofin ist eine Kombination aus dem griechischen Wort „lithos“ =Stein und dem englischen Wort „finish“ = Endbehandlung. Hinter der Marke Lithofin stehen über 50 Jahre Know-how auf dem Gebiet Reinigen, Schützen und Pflegen von Natursteinen. Das Set besteht aus nachfolgenden 3 Komponenten:

- Reinigungsmittel (Easy-Clean)
- Fettlöser (Oil-Ex)
- Spezialimprägnierung (Fleckstop-w)

Lithofin Fleckstop „w“

Dient zum Schutz gegen Flecken und verhindert bzw. verzögert weitestgehend das Eindringen von Öl, Fett und Wasser. Wie bereits zuvor beschrieben, sollten nach der erfolgten Montage der Küchen die bereits vorbehandelte Arbeitsplatte nochmals imprägniert werden. Damit verstärken Sie den Schutz nachhaltig. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Silikonfugen (im Bereich der Wandabschlussleiste und der Plattenstöße) ausgehärtet sind.

Beginnen Sie mit der Reinigung / Imprägnierung der Platte möglichst erst 12 Stunden nach der Montage. Die zu behandelnde Fläche muss sauber, fleckfrei und trocken sein. Sie können die Imprägnierung unverdünnt mit einem Pinsel, einer Rolle oder mittels Lappen auf die Arbeitsplatte auftragen. Da die Arbeitsplatte bereits vorbehandelt wurde, wird Fleckstop „w“ je nach Material nur teilweise von der Arbeitsplatten aufgenommen. Die Überreste bitte nach ca. 20 - 30 Minuten je nach Raumtemperatur mit einem sauberen Tuch entfernen.

Da die Imprägnierung erst nach 48 Stunden ihre volle Wirkung erreicht, sollte die behandelte Fläche in dieser Zeit möglichst nicht gereinigt oder sehr stark belastet werden. Die Arbeitsplatte kann jedoch für leichte Arbeiten benutzt werden.

Pflege von Natursteinarbeitsplatten

- **Lithofin „Easy-Clean“**
  Zum schnellen und mühelosen Reinigen während und nach dem Kochen kann – außer heißem Wasser, haushaltüblichen Reinigern und Fettlösemitteln auch Lithofin Easy-Clean verwendet werden. Lithofin Easy-Clean hilft beim Reinigen und erhöht gleichzeitig bei jedem Reinigungsvorgang die Schutzwirkung der Imprägnierung.

- **Lithofin „Oil-Ex“**
  Sollte die Arbeitsplatte trotz Imprägnierung einen Öl- oder Fettfleck aufweisen, kann die Stelle mit Ölentferner behandelt werden. Tragen Sie bitte 2-3 mm dick „Oil-Ex“ auf die betroffene Fläche auf. Nachdem die Paste abgetrocknet ist, muss diese gründlich entfernt werden.

  Achtung! Nach der Anwendung des Reinigers ist die Arbeitsplatte mit „Fleckstop w“ wieder zu imprägnieren. Ohne Imprägnierung ist die Reinigungsstelle ungeschützt. Erst nach der Imprägnierung ist die Arbeitsplatte wieder vollständig geschützt.

  Vermeiden Sie bei der Anwendung eine Belastung der Reinigungsstelle durch Fette Öle oder farbstoffhaltige Lebensmittel.

- **Besonderheiten Jura Marmor (Kalkstein)**
  Bei Jura Marmor ist besonders auf die gründliche Pflege zu achten. Jura Marmor gehört zu den härtesten Kalksteinen der Welt. Starke Belastung mit Säuren und Reinigern können jedoch zu einer Beschädigung der Oberfläche führen.







Jura Marmor gelb bzw. polarblau, satiniert

Um die Oberfläche von Jura Marmor besonders gegen Säure zu schützen, wurde die Oberfläche „satiniert“ entwickelt. Sie macht Jura Marmor sehr widerstandsfähig. Es ist jedoch zu beachten, dass der Oberflächenschutz bei starker mechanischer Belastung beschädigt werden kann. Deshalb ist bei Schneidearbeiten immer ein Schneidebrett zu verwenden.

Zusätzlich ist die Oberfläche mit Fleckstop zu schützen. Bitte behandeln Sie diese Arbeitsplatte mit dem mitgelieferten Lithofin Fleckstop „w“ wie bereits beschrieben.



Jura Marmor Champagne gebürstet

Jura Marmor Champagne ist nicht säurebeständig. Belastungen mit säurehaltigen Reinigungsmitteln, Obstsäure u.s.w. sind bei diesem Naturstein zu vermeiden. Werkseitig ist eine Imprägnierung aufgebracht. Die Imprägnierung bildet keinen vollständigen Schutz vor Säure.

Zur Reinigung der Arbeitsplatte dürfen keine stark säurehaltige Reiniger verwendet werden. Besonders eignet sich zur Reinigung Schmierseife oder Spülmittel.