

# PFLEGEANLEITUNG

## Naturstein

### MATERIALBESCHAFFENHEIT

Jede Natursteinplatte ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Einzelstück, einmalig in Farbe, Textur und Struktur. In Naturstein vorkommende Einschlüsse, Farbschwankungen oder Materialbeschaffenheiten, wie Haarrisse, Quarzadern, matte Poren in gespiegeltem Licht, sind absolut normal, ebenso Farb- bzw. Strukturschwankungen gegenüber Musterplatten. Sie bedeuten keineswegs eine Wertminderung des Materials. Staubbildung und elektrostatische Aufladung wird durch Naturstein verhindert. Naturstein entwickelt keine schädlichen Dämpfe.

Sämtliche in unseren Pflegeanleitungen empfohlenen Produkte können Sie natürlich direkt von uns beziehen. So haben Sie immer die Sicherheit Ihre hochwertigen Möbel richtig zu pflegen. Wir beraten Sie auch gerne persönlich. Scheuen Sie also nicht, uns zu kontaktieren.

### PFLEGE UND REINIGUNG

Für die tägliche Reinigung sind ein Haushaltstuch und etwas Wasser ausreichend. Ggf können handelsübliche Haushaltsreiniger wie z.B. Glasreiniger sowie Seifen- bzw. Essigwasser eingesetzt werden. Stark scheuernde oder bleichende Mittel dürfen nicht verwendet werden.

Hartnäckige Flecken und Ablagerungen können mit Haushaltsmitteln auf Essigbasis und der weichen Seite eines Schwammes gereinigt werden.

Um eingetrocknete Lebensmittelreste sowie Kaufgummi, Nagellack, getrocknete Farbe o.Ä. zu entfernen, verwenden Sie am besten zunächst einen Kunststoff- bzw. Holzschaber oder eine Metallklinge, wie sie zum Reinigen von Glaskeramik-Kochfeldern verwendet wird. Sollte Metallabrieb auf der polierten Oberfläche zurück bleiben, kann dieser mittels Cillit Bang inkl. Wasser und der weichen Seite eines Schwammes entfernt werden. Bei Verwenden der rauen Schwammseite bzw. eines scheuernden Reinigungsmittels kann es zu einer Veränderung des Glanzgrades der Oberfläche kommen.

Bitte reinigen Sie stets mit ausreichend Flüssigkeit, so erzielen Sie das beste Ergebnis.

#### Hinweise:

Zum Abstellen von heißen Kochgeräten sowie für Schneidearbeiten empfehlen wir die Verwendung eines geeigneten Untersetzers. So vermeiden Sie Rissbildung oder Farbveränderungen, die durch thermische Schocksituationen verursacht werden können, sowie das Stumpfwerden Ihrer Messer oder Flecken durch Metallabrieb. Achten Sie darauf, dass z.B. beim Waschen von Obst und Gemüse keine Sandkörner auf der Arbeitsfläche zurückbleiben. Darauf abgestellte Töpfe können Kratzer verursachen.

Quelle: Merkblatt Naturstein, Fa. Lechner



[www.der-span.at](http://www.der-span.at)

**PACHNER**  
IHR TISCHLER