

MOELLER STONE CARE

Pflegeanleitung für Reinigung, Schutz und Pflege von KÜCHENARBEITSPLATTEN - TISCHE aus Hartgestein

TI-9.1

z.B. Granit, Gneis

Geprüft nach DIN 18332 (EN 12440)

Seite 1 von 2

Umseitig erhalten Sie wichtige Hinweise für den richtigen Umgang mit Ihrer Küchenarbeitsplatte. Diese beinhalten unter anderem Anleitungen für die alltägliche Nutzung als auch Angaben zu Reinigung, Schutz und Pflege. Wir bitten Sie diese zu beachten.

REINIGUNG

- Baufeinreinigung
- periodische Grundreinigung
- Voraussetzung für eine Schutzbehandlung

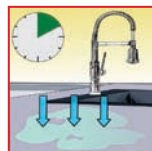


HMK R155 Grundreiniger – säurefrei
 Ergiebigkeit: ca. 10 - 80 m²/Liter
 Verdünnung: 1:10 - 1:2

Hinweis:
 Bei stark saugenden Oberflächen empfehlen wir ein Vornässen der Fläche mit klarem Wasser.



Verdünnt auftragen



Einwirken lassen: ca. 10 Minuten



Mit Bürste durcharbeiten



Schmutzflotte aufnehmen



Mit klarem Wasser nachwaschen



Aufnehmen und trocknen lassen

Zubehör-Empfehlung: Eimer, Bürste, Wischtuch, Schwamm.

SCHUTZ

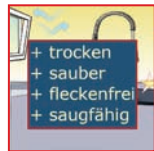
- Schutz vor Verschmutzungen
- Vereinfachung der Fleckentfernung
- Erleichterung der laufenden Pflege



Ohne Farbvertiefung:
HMK S232 Fleckschutz
 wassergelöst

Geringe Farbvertiefung:
HMK S234 Fleckschutz
 Top-Effekt

Mit Farbvertiefung:
HMK S244 Fleckschutz
 farbvertiefend



Voraussetzung: Schutzbehandlung



Produkt in Arbeitsbehälter füllen



Gleichmäßig auftragen (Kreuzstrich)



Überschuss abnehmen (Papiertuch)



Oberfläche mit Tuch nachreiben



Trocknen lassen und schützen

Zubehör-Empfehlung: Arbeitsbehälter für das Schutzprodukt, Pinsel, Papiertücher / nicht abfärbende Lappen zur Entfernung von Überschüssen und zum Nachreiben, Schutzhandschuhe.

Weitere wichtige Hinweise zur Schutzbehandlung erhalten Sie über das Produktetikett und die Produktanleitung (technisches Merkblatt).

PFLEGE

- laufende / tägliche Reinigung (Unterhaltsreinigung)
- Sauberkeit und Pflege im Alltag
- unterstützt die Haltbarkeit der HMK-Schutzbehandlung



HMK P301 RSP – drei in eins
 Ergiebigkeit: ca. 40-60 m²/Liter
 (für innen und außen)



HMK R155 Grundreiniger – säurefrei
 Ergiebigkeit: ca. 10 - 80 m²/Liter



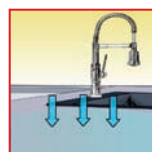
Grobe Schmutze trocken entfernen



Vor Gebrauch gut schütteln



Gleichmäßig aufsprühen



Kurz einwirken lassen



Mit trockenem Tuch kurz nachreiben



Periodisch: Reinigung+Schutz

Anwendungszyklus: P301 für die regelmäßige Pflege, periodisch bei Bedarf eine leichte Bürstenreinigung mit R155.

Auf stark beanspruchten Flächen sollte der Grundschutz (siehe unter Schutz) regelmäßig (ca. alle 1-2 Jahre) wiederholt werden.

Zubehör-Empfehlung: Microfasertuch.

Pflegeanleitung für Reinigung, Schutz und Pflege von
KÜCHENARBEITSPLATTEN - TISCHE
aus Hartgestein

Damit Sie auch lange Freude an Ihrem Belag haben, empfiehlt es sich einige Dinge im täglichen Umgang, bei der Pflege und Werterhaltung zu beachten:

ALLGEMEINE HINWEISE:

Eigenschaften der Oberfläche: Küchenarbeitsplatten aus Hartgestein z.B. aus Granit und Gneis sind gegenüber den meisten Säuren und Laugen im Haushalt unempfindlich.

- **Geeignet hierfür sind** z.B. bei Reinigung, Schutz und Pflege nur angepasste Produkte mit einem pH-Wert von 3 bis 10.
- **Vermeiden Sie** den Kontakt mit Produkten wie z.B. Essig-, Sanitärreiniger, Zitronensaft etc. (pH-Wert unter 3), diese sind sauer und können einzelne dunkle Gesteine aufhellen oder schädigen. Durch hochalkalische (pH-Wert > 10, z.B. Backofenreiniger) und lösemittelhaltige Produkte (Aceton, Waschbenzin, Alkohole), sowie kratzende und scheuernde Medien (z.B. Scheuerschwamm, Scheuermilch, Sand) ist eine Oberflächenbeschädigung möglich. Je nach Ausmaß dieser Kontakte bieten Schutzbehandlungen nur bedingten Schutz. Eine Reinigung mit Spülmitteln hinterlässt oft Schlieren und Streifen und ist deshalb nicht empfehlenswert.

Die in dieser Pflegeanleitung aufgeführten Erzeugnisse erfüllen die Voraussetzung für ein schonendes und effektives Vorgehen bei Reinigung, Schutz und Pflege. Vor der Verwendung von anderweitigen Produkten ist immer deren Eignung zu prüfen.

Für den täglichen Umgang empfehlen wir Verschmutzungen immer umgehend zu beseitigen, um ein Antrocknen zu vermeiden. Je älter der Fleck, desto hartnäckiger die Entfernung. Je nach Wasserhärte können sich zudem schnell Kalkrückstände bilden, deshalb sollte auch Restwasser (z.B. beim Gießen, Kochen usw.) immer entfernt werden. Vermeiden Sie auch Stauanässe, wie sie z.B. unter Kräutertöpfen oder Kaffeemaschinen entstehen kann.

Eine konsequente Reinigung nach der Verwendung Ihrer Küchenoberfläche sorgt für die gewünschte Hygiene und erhält weiterhin die schöne Optik.

Der Naturstein ist zwar thermisch belastbar, um jedoch eine schlagartige, punktuelle Hitze (den sogenannte Thermoschock) zu vermeiden, verwenden Sie bitte dennoch immer einen Untersetzer, wenn Sie heiße Töpfe, Pfannen oder sonstige Gegenstände abstellen. Dadurch können sich auch eventuelle Kochrückstände vom Boden oder Rand der Kochgegenstände nicht in die Küchenplatte einbrennen. Die Oberfläche ist sehr hart. Um Ihre Messer vor dem Stumpfwerden zu schonen und eventuelle Kratzer oder Metallabrieb vorzubeugen, sollten Sie Schneidunterlagen verwenden.

Von Vorteil ist eine Schutzbehandlung, da diese speziell im Küchenbereich (Wirkstoffe sind lebensmittelunbedenklich - LFGB geprüft) eine Fleckenbildung reduziert und zusätzlich die laufende Pflege erleichtert. Vor der Schutzbehandlung bedarf es einer Grundreinigung mit anschließender Trocknungszeit von ca. 24 Stunden, hierbei sind sämtliche Verschmutzungen restlos zu entfernen. Je nach Nutzung der Oberflächen und Gesteinstyp sollte der Schutz nach ca. 1-2 Jahren oder bei Bedarf wieder erneuert werden.

Vor Beginn sind unter anderem folgende Schritte erforderlich:

- Beachten Sie unsere Produktetiketten und Produkthanleitungen (techn. Merkblatt) sowie die Angaben des Plattenherstellers. Unsere Produktinformationen sowie das allgemeine Merkblatt „10 Gebote“ erhalten Sie über Ihren Fachhändler oder auf unserer Website.
- Legen Sie eine Musterfläche an. Diese klärt die Eignung, den Verbrauch, die Farbgebung sowie die Wirkung des Produktes.
- Arbeitsräume bitte während und nach dem Arbeitsvorgang gut lüften. Das Zubehör sollte funktionstüchtig, sauber und griffbereit sein.

FLECKENBEHANDLUNG:

Für die Entfernung der hier aufgeführten Flecken empfehlen wir:

- | | |
|--|---|
| - organische Verfärbungen z.B. durch Tee, Kaffee und Rotwein | HMK R160 Schimmel-Ex |
| - Kalkablagerungen und -ränder | HMK R189 Kalk-Ex |
| - Öl- und Fettflecken | HMK R152 Öl- und Wachs-Entferner - Paste |
| - Pflegemittel und Schmutzschichten | HMK R155 Grundreiniger – säurefrei |
| - Metallabrieb | HMK R187 Peeling-Cleaner |

Weitere Empfehlungen und Informationen erhalten Sie über unsere **Fleckenliste** (TI-1.1) unter www.moellerstonecare.eu.

UMWELTSCHUTZ UND SICHERHEIT:

Die Produkte sind sicher und nur im Originalgebinde aufzubewahren. Restentleerte Gebinde können über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Alle Spezialerzeugnisse sind, soweit diese dem deutschen Waschmittelgesetz unterliegen, beim UMWELT-BUNDESAMT BERLIN registriert.

Unsere Spezialerzeugnisse werden seit Jahrzehnten von führenden Natursteinwerken empfohlen.

Diese technische Information kann und soll nur unverbindlich beraten. Der Verarbeiter muss wegen der unterschiedlichen Anwendungsfälle eigene Prüfungen und Versuche durchführen. Durch technischen Fortschritt sich ergebende Änderungen behalten wir uns vor. Schutzrechte Dritter und allgemeine gesetzliche Vorschriften sind vom Verarbeiter zu beachten.

Alle Spezialprodukte sind im guten Naturstein- und Fliesenfachhandel erhältlich.

Auf unserer Website www.moellerstonecare.eu erhalten Sie weitere praktische Anleitungen und Empfehlungen zu Reinigung, Schutz und Pflege.



Ihr Fachhändler: