Seit 1972

Planung
Beratung

Werk, Ausstellung
Industrieweg, 3426 Aefligen

Telefon 034 445 31 80
Telefax 034 445 57 25
info@vertor-kuechenbau.ch
www.vertor-kuechenbau.ch

VERTOR-Küchenbau AG 3426 Aefligen

Innenausbau

Kücheneinrichtungen in Eigenfabrikat

Pflegeanleitung Granit – Arbeitsplatten

Materialeigenschaften

Granit ist ein Natur- Material, dadurch sind die einzelnen Stücke im Gefüge, Härte und Farbe verschieden. Sogenannte Lager (1) Stiche (2) Adern (3) Gläse (4) und Salzlöcher (5) sind normale Erscheinungen. Sie stellen keine Wertminderung dar.

1. Natürliche Schichtung des Gesteins

2. Nicht durchgehende Risse

3. In beliebiger Richtung verlaufende Stellen aus anderem Material als die Hauptmasse der gelieferten Steinsorte

4. Feste Quarzadern von glasähnlichem Aussehen

5. Kleine Löcher in der Oberfläche, entstanden durch teilweise, mit losem Quarz gefüllte Löcher, im Grundgestein

Muster

Jede Granitplatte ist einmalig, dadurch kann nicht gewährleistet werden, dass die gelieferte Arbeitsplatte genau dem vorgelegten Muster entspricht

Pflegeanleitung

Fett- und Ölverunreinigungen, sowie Zitronenrückstände sollen nicht länger auf dem Granit liegen bleiben.
Um Fleckenbildung durch Fett weitgehend zu verhindern, werden die Granitabdeckungen werkseitig mit einem anorganischem Öl behandelt.

Zur **Nachbehandlung** und Pflege empfehlen wir Edelsteinseife. Produkt HMK P 1 RSP
Langfristig entsteht eine **Gebrauchspatina**, die einem natürlichen Vorgang entspricht.

Vorsicht ist geboten beim Abstellen von heissen Pfannen. So dürfen Pfannen die auf der Unterseite verschmutzt sind (übergekochte Milch, über den Rand gelaufene Flüssigkeiten wie Öl) nicht direkt auf die Abstellfläche gestellt werden, da sich das Material im Naturstein „einbrennen“ kann und zu Ausdehnungsspannungen im Stein und damit eventuell zu Rissbildungen führen kann. Bei überhitzten Pfannen empfehlen wir in jedem Fall eine Unterlage zu nehmen.

2015 VERTOR KÜCHENBAU