

Arbeitsfläche Granit poliert

Informationen für den täglichen Umgang und die Pflege

Granit ist ein besonders beliebter Naturstein für Küchenarbeitsplatten – nicht nur wegen seiner natürlichen Schönheit, sondern auch wegen seiner hohen Belastbarkeit und hygienischen Eigenschaften. Damit Ihre Granitfläche lange in bestem Zustand bleibt, sollten einige Pflege- und Nutzungshinweise beachtet werden.

Besondere Eigenschaften

- **Natürlich, robust und pflegeleicht:** Polierter Granit ist widerstandsfähig gegenüber mechanischer Beanspruchung und überzeugt durch seine langlebige, glänzende Oberfläche.
- **Hygienisch & ökologisch:** Als reines Naturprodukt ist Granit hygienisch unbedenklich, pflegeleicht und nachhaltig.
- **Empfindlich gegenüber Säuren & Fett:** Trotz seiner Härte kann Granit bei falscher Reinigung oder unsachgemäßem Gebrauch dauerhaft geschädigt werden.
- **Saugfähig:** Je nach Porenstruktur kann der Stein Flüssigkeiten oder Fette aufnehmen – insbesondere im warmen Zustand. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- **Keine heißen Pfannen oder Bleche direkt auf die Granitfläche stellen** – Spannungsrisse oder dunkle Flecken durch eindringendes Fett können entstehen. Immer eine geeignete Unterlage verwenden.
- **Verwenden Sie zum Schneiden ein Rüstbrett.** So schützen Sie sowohl die Oberfläche als auch Ihre Messer.
- **Öl- und Fettspritzer sofort abwischen,** um ein Nachdunkeln oder Fleckenbildung zu vermeiden.
- **Keine scheuernden Schwämme verwenden!** Insbesondere der grüne Teil von Reinigungsschwämmen (z. B. Scotch-Brite) kann die Oberfläche dauerhaft verkratzen.
- **Verzichten Sie auf Reiniger mit Zitronensäure oder anderen Säuren.** Diese greifen die Oberfläche an und können den Glanz mit der Zeit zerstören.

Reinigung & Pflege

- **Tägliche Reinigung:** Mit klarem Wasser und einem weichen Tuch. Reinigungsmittel nur sparsam einsetzen.
- **Bei stärkeren Verschmutzungen:** Heißes Wasser wirkt fettlösend. Optional etwas neutraler Reiniger (z. B. Handy) beifügen – keine säurehaltigen Produkte!
- **Kalkrückstände oder hartnäckiger Schmutz:**
 - **Nicht mit Entkalkern reinigen!**
 - Stattdessen Stahlwatte der Körnung 0 (ohne Seife) in großen, kreisenden Bewegungen verwenden.
 - Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen.

Für eine Küche mit natürlicher Eleganz – und dauerhaft schönem Glanz.

Wenn Sie Fragen zur Pflege Ihrer Granitplatte haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie persönlich!

Ihre Zomo-Form AG