

Arbeitsfläche Neolith

Informationen für den täglichen Umgang und die Pflege

Mit seiner edlen Optik, seiner enormen Belastbarkeit und vielseitigen Einsetzbarkeit zählt Neolith zu den Spitzenmaterialien für moderne Küchen und Wohnräume. Ob als Arbeitsfläche, Front, Wandverkleidung oder im Bad – dieses Hightech-Feinsteinzeug überzeugt durch Robustheit, Langlebigkeit und ein natürliches Design.

Materialbeschreibung & Vorteile

Neolith besteht aus einer Mischung aus Tonerde, Quarz, Feldspat und Mineraloxiden – rein natürlichen Rohstoffen, die bei extrem hohen Temperaturen verdichtet (gesintert) werden. Das Ergebnis ist eine dichte, geschlossene Oberfläche, die vollkommen porenfrei und dadurch äußerst hygienisch ist.

Dieses großformatige Feinsteinzeug (bis zu 3600 × 1200 mm) eignet sich nicht nur für Küchenarbeitsplatten, sondern auch für Möbeloberflächen, Waschtische oder sogar Wand- und Bodenbeläge. Jede Platte ist ein echtes Einzelstück – mit natürlicher Maserung, Marmorierung oder Uni-Oberfläche.

Robust – aber kantensensibel

- **Oberflächenhärte:** Neolith zeichnet sich durch hohe mechanische Festigkeit und Abriebfestigkeit aus. Selbst bei intensiver Nutzung bleibt die Oberfläche dauerhaft beständig.
- **Schlagempfindlichkeit an den Kanten:** Die Härte des Materials macht es besonders widerstandsfähig – jedoch können starke Stöße an Kanten (z. B. durch schwere Töpfe) zu Abplatzungen führen. Bitte achten Sie darauf, diese Bereiche besonders zu schützen.

Hitzeschutz & Schneidearbeiten

- **Hitze:** Auch wenn Neolith hohe Temperaturen gut verträgt – heiße Pfannen oder Bleche sollten nicht direkt auf der Arbeitsfläche abgestellt werden. Verwenden Sie immer eine hitzebeständige Unterlage.
- **Schneiden:** Direktes Schneiden auf der Oberfläche wird nicht empfohlen – dies schont sowohl das Material als auch Ihre Messer. Bitte nutzen Sie ein Schneidbrett.

Hygienisch & unempfindlich im Alltag

- **Keimresistent:** Dank seiner porenfreien Struktur bietet Neolith keine Angriffsfläche für Bakterien oder Keime – selbst ohne zusätzliche Versiegelung ist es hygienisch einwandfrei.
- **Fleckenresistenz:** Selbst farbintensive oder fettige Substanzen wie Kaffee, Tee, Rotwein, Öl oder Essig greifen das Material nicht an. Die Fläche bleibt fleckenfrei – auch bei direktem Kontakt mit Lebensmitteln oder haushaltsüblichen Reinigern.

Reinigung – einfach & unkompliziert

- **Alltagspflege:** Ein weiches Mikrofasertuch und etwas warmes Wasser reichen oft schon aus. Bei Bedarf kann ein Tropfen Spülmittel hinzugefügt werden.
- **Fettige oder hartnäckige Verschmutzungen:** Verwenden Sie handelsübliche Küchenreiniger mit Soda oder Glasreiniger mit Alkohol. Am besten mit einem sanften, metallfreien Reinigungsschwamm (z. B. Scotch Brite). Reinigen Sie mit leichtem Druck und in kreisenden Bewegungen.
- **Intensive Reinigung:** Bei stärkeren Verschmutzungen können Sie auf Essigreiniger, Spiritus oder Aceton zurückgreifen. Wichtig: Danach immer mit klarem Wasser gründlich nachwischen.
- **Vorsicht bei aggressiven Stoffen:** Vermeiden Sie den Kontakt mit stark ätzenden Chemikalien wie Fluorwasserstoffsäure, Batteriesäure, Natronlauge, Bleichmitteln oder permanenten Markern.

Ihre Küche verdient das Beste – wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Neolith-Oberfläche.

Bei Fragen zur Pflege oder Handhabung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Ihre Zomo-Form AG