**MOELLER STONE CARE**
MÖLLER-CHEMIE Steinpflegemittel GmbH • Ziegeltalstraße 2 • D-93346 Iherlerstein • www.moellerstonecare.eu

*Pflegeanleitung für Reinigung, Schutz und Pflege von*

# KÜCHENARBEITSPLATTEN – TISCHE aus Keramik

*TI-9.4*

*Geprüft nach DIN 18332 (EN 12440)*

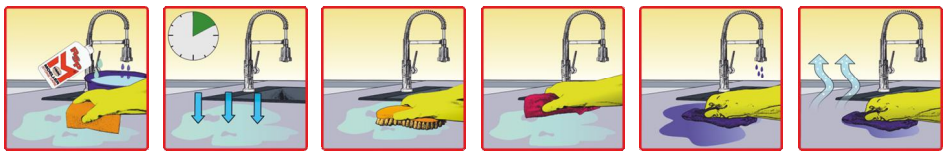


Umseitig erhalten Sie wichtige Hinweise für den richtigen Umgang mit Ihrem Naturstein. Diese beinhalten unter anderem Anleitungen für die alltägliche Nutzung als auch Angaben zu Reinigung, Schutz und Pflege. Wir bitten Sie diese zu beachten.

## REINIGUNG

- Baufeinreinigung
  - periodische Grundreinigung
    - Voraussetzung für eine Schutzbehandlung

**HMK® R191**
**Reinigungsspray**
Ergiebigkeit: ca. 10-20 m²/Liter



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

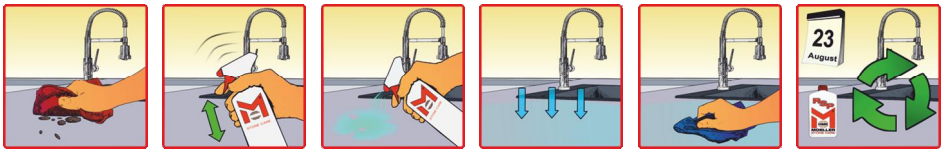
- Schutz vor Verschmutzungen
  - Vereinfachung der Fleckentfernung
    - Erleichterung der laufenden Pflege

**Aufgrund der Oberflächenbeschaffenheit ist eine Schutzbehandlung nicht erforderlich!**

## PFLEGE

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

Regelmäßige Pflege:
**HMK® P303**
**Pflegespray**
Ergiebigkeit: ca. 40-60 m²/Liter



Grobe Schmutze trocken entfernen | Vor Gebrauch gut schütteln | Gleichmäßig aufsprühen | Kurz einwirken lassen | Mit trockenem Tuch nachreiben | Periodisch: Reinigung & Schutz

Periodische Grundreinigung:
**HMK® R191**
**Reinigungsspray**
Ergiebigkeit: ca. 10-20 m²/Liter

**Anwendungszyklus:** HMK® P303 für die regelmäßige Pflege, periodisch bei Bedarf eine leichte Bürstenreinigung mit HMK® R191.

**Zubehör-Empfehlung**: Microfasertuch

**Unser Tipp** *für Reinigung, Schutz und Pflege*:
**HMK® M585 Ceramic Reinigungsset**.

*Pflegeanleitung für Reinigung, Schutz und Pflege von*

# KÜCHENARBEITSPLATTEN – TISCHE aus Keramik



**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 des Gesteins:** Küchenarbeitsplatten aus Keramik 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. Entkalker, Klarspüler etc. (pH-Wert unter 3), diese sind sauer und können einzelne dunkle Beläge 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 Staunässe, 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.

Keramik 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 hierbei 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 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 Produktanleitungen (technisches Merkblatt) sowie die Angaben des Belagherstellers. 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 Wachsentferner** |
| - Pflegemittel und Schmutzschichten | **HMK® R157 Intensivreiniger** |
| - Metallabrieb | **HMK® R187 Peeling-Cleaner** |

Weitere Empfehlungen und Informationen erhalten Sie über unsere **Fleckenfibel** (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 Wasch- und Reinigungsmittelgesetz unterliegen, bei der BAuA 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.

Video: Anleitungen

Ihr Fachhändler:

*© MoellerStoneCare DE-02.25*