HINWEISE ZU GEBRAUCH UND PFLEGE VON **TOPSTONE** ARBEITSPLATTEN

Sie haben sich für eine hochwertige **TOPSTONE** Arbeitsplatte entschieden!
Um die natürliche Schönheit der neuen Oberfläche nachhaltig genießen zu können, geben wir Ihnen wichtige Informationen zu Herstellung, Materialeigenschaften und zum Gebrauch.

Herstellung

Keramik

Die natürlichen Ausgangsstoffe wie Ton-Kaolin, Quarz, Feldspat, Kalk und Farbzuschlagsstoffe werden nach erfolgter Mischung in Tafelform gepresst. Die Tafel durchläuft einen sogenannten Schnell-Brand-Rollenofen in dem bei einer Temperatur von bis zu 1600 Grad Celsius die Materialkomponenten ineinander verschmelzen. Die Tafeln können unbehandelt weiterverarbeitet werden, wie sie aus dem Ofen kommen, oder die Oberfläche kann nach dem Brennen geschliffen und poliert werden. Durch eine Vielzahl technischer Verfahren sind vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten in Farbe, Struktur und Musterung gegeben.

Naturstein

In Italien, das Land welches für seine Steinindustrie hinlänglich bekannt ist, werden die aus unterschiedlichen Brüchen der Welt stammenden Blöcke in großen Gatteranlagen zu Tafeln aufgesägt und anschließend in Schleifanlagen, die mit Diamantwerkzeugen bestückt sind, veredelt. Es entstehen polierte, geschliffene und strukturiert-gebürstete Oberflächen.

Quarzstein

Quarzstein besteht zu 93 % aus natürlichem Quarz und zu 7 % aus Bindemitteln und Farbpigmenten. Zeitgemäße, computergesteuerte Produktionsverfahren durchmischen und formen die Rohstoffe. Hoher Druck, ein künstlich erzeugtes Vakuum, Vibration und Wärme verkürzen den Prozess der Steinwerdung auf eine kurze Zeit. Auf leistungsstarken Schleifanlagen, bestückt mit Diamantwerkzeugen, entstehen veredelte Steintafeln mit polierten, geschliffenen, feingestockten und strukturiert-gebürsteten Oberflächen.
Die maßgenaue Verarbeitung der Tafeln zu Arbeitsplatten in dem jeweiligen Material, erfolgt mit Hilfe modernster, CNC gestützter Steinsägen, Wasserstrahlschneidetechnik und CNC-Bearbeitungszentren. Das Kleben und Fasen der Werkstücke wird in präziser und fachkundiger Handarbeit ausgeführt.

Produktbesonderheiten

Hohe Qualität und kreative Optik der **TOPSTONE** Arbeitsplatten sind geprägt durch den Einsatz in der Natur vorkommender, differierender Rohstoffe. So sind zum Beispiel Farbunterschiede zwischen Produktionschargen, oder im Material befindliche Feldspatpartikelchen unvermeidlich. Ihr Vorhandensein stellt keinen Reklamationsgrund dar, sondern sie entsprechen dem lebendigen und natürlichen Charakter des jeweiligen Steins. Berücksichtigen Sie die besonderen Anforderungen bei Gebrauch, Reinigung und Pflege matter, feingestockter, strukturiert-gebürsteter, oder strukturiert sandgestrahlter Oberflächen.

Quarzstein

Quarzstein-Arbeitsplatten sind einerseits geprägt durch die Verwendung industrieller Komponenten wie Polyesterharzen und Farbpigmenten mit gleichbleibenden Produkteigenschaften, andererseits durch den Einsatz in der Natur vorkommender Rohstoffe wie Quarzit, Hartgesteinskörnungen sowie Effekteinstreuungen aus Spiegelglasbruch, Perlmutt, Metall etc. Erscheinungen, die naturbedingt zu Abweichungen vom Muster führen, wie zum Beispiel leichte Farbunterschiede unterschiedlicher Produktionschargen oder im Material befindliche schwarze oder weiße Feldspatpartikelchen, stellen keinen Reklamationsgrund dar, sondern entsprechen dem lebendigen und natürlichen Charakter dieses Steins. Einzelne Ablösungen von Spiegelglasbruch-, Perlmutt- und oder sonstiger Fragmente bis zu einem Durchmesser von 2 bis 3 mm sind zu tolerieren. Strukturierte Oberflächen zeigen prozessbedingt in unregelmäßiger Verteilung, wellige Hoch-/Tieflagen, Faltenbildungen, Risse und Vertiefungen in changierenden Farbschattierungen und unterschiedlichen Intensitäten.

OBJECT STONE GmbH | Schützenhof 1 | D-36157 Ebersburg | Tel +49 661 38085-0 | info@object-stone.com | www.object-stone.com

HINWEISE ZU GEBRAUCH UND PFLEGE VON TOPSTONE ARBEITSPLATTEN

Naturstein
In seinem natürlichen Erscheinungsbild spiegelt Naturstein die Entstehungsgeschichte unserer Erde wieder. Einschlüsse, Poren oder Quarzaderverläufe, Einsprengungen, Trübungen sind naturgegebene Erscheinungen, die keinen Grund zur Beanstandung darstellen. Farb- und Strukturabweichungen zu den von Ihnen beim Kaufentscheid herangezogenen Mustern beeinträchtigen in keiner Weise die Qualität des Materials und können daher nicht für Ansprüche auf Wertminderung oder kostenlose Ersatzlieferungen herangezogen werden.

Oberflächen

Polierte Oberflächen sind hoch verdichtet und bedürfen bei Materialien mit geringer Flüssigkeitsaufnahme in der Regel, neben dem werkseitigen Schutzauftrag keiner weiteren Oberflächenbehandlung. Matte Oberflächen sind offenporig, wesentlich empfindlicher, und bedürfen im Gegensatz zu polierten Oberflächen einer Schutzeinpflege in Form einer schon werkseitig aufgetragenen Imprägnierung.

Bruchfestigkeit

TOPSTONE Arbeitsplatten, mit höheren Kantenansichten als die eigentliche Materialstärke, sind durch einen hochwertigen, stabilen Unterbau verstärkt. Die Gefahr des Durchbrechens ist in der Regel nur bei unsachgemäßer Behandlung der Arbeitsplatte gegeben. Transport und Handling dürfen nur in vertikaler Position ausgeführt werden. Die Platten dürfen in keinem Fall bestiegen werden, um beispielsweise Fenster zu reinigen oder für den Austausch von Leuchtmitteln. Dadurch entsteht die Gefahr einer punktuellen Belastung, die zur Rissbildung in den sensiblen Stegbereichen von Spüle und Kochfeld führen kann.

Kratz- und Schnittfestigkeit

Die Arbeitsplatten sind in der Regel kratzfest und schnittunempfindlich. Dennoch empfehlen wir zur Vermeidung schwer entfernbarer Metallabriebspuren und aus Gründen der Werterhaltung Ihrer Schneidwerkzeuge, die Verwendunggeeigneter Schneidunterlagen.

Säurebeständigkeit

Die jeweiligen Materialien der Arbeitsplatten sind gegen haushaltsübliche Säuren wie Zitronen- und Essigsäure beständig. Färbende Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Wein, Senf, Gemüse oder Obst hinterlassen keine, nicht entfernbaren Spuren, sollten jedoch möglichst nach ihrer Entstehung beseitigt werden und nicht in die Oberfläche eintrocknen. Ein Kontakt mit aggressiven Chemikalien oder hoch alkalischen Reinigern kann zu irreparablen Schäden führen.

Hitzeunempfindlichkeit

Das Material ist hitzeunempfindlich. Kurzfristig abgestellte heiße Töpfe können in der Regel keine Schäden hervorrufen. Topfböden mit sehr hohen Temperaturen können bei längerer Einwirkzeit Verfärbungen im Material verursachen. Da durch Schockhitzeeintrag auch Risse entstehen können, empfehlen wir ausdrücklich die Verwendung geeigneter Topfuntersetzer zum Abstellen heißer Pfannen, Töpfe, Backbleche etc., die unmittelbar vom Kochfeld oder aus dem Backofen kommen.

Hygiene

TOPSTONE Arbeitsplatten eignen sich für den Kontakt mit Lebensmitteln, die sich direkt auf der Arbeitsplatte befinden. Keramik und polierte Oberflächen des Quarzsteins sind porenlos geschlossen, wasserabweisend und frei von chemischen Behandlungen aller Art. Sie nehmen kaum Stoffe auf, sind leicht zu reinigen und bleiben daher dauerhaft hygienisch. Bei Naturstein und mattem Quarzkomposit, sind die Oberflächen bei entsprechender Behandlung mit den von uns empfohlenen Pflegesets geschlossen und feuchtigkeitsabweisend. Bitte beachten Sie die Angaben des Pflegemittelherstellers.

OBJECT STONE GmbH | Schützenhof 1 | D-36157 Ebersburg | Tel +49 661 38085-0 | info@object-stone.com | www.object-stone.com

HINWEISE ZU GEBRAUCH UND PFLEGE VON **TOPSTONE** ARBEITSPLATTEN

Reinigung und Pflege von TOP STONE Küchenarbeitsplatten - Unterhaltsreinigung

Für die tägliche Reinigung und Pflege empfehlen wir das entsprechende Reinigungsprodukt, welches jeweils auf das Material abgestimmt ist und Sie mit der Lieferung Ihrer Arbeitsplatte erhalten haben. Bitte folgen Sie bei der Verwendung den Angaben der beiliegenden Pflegeanleitung und beachten Sie etwaige Hinweise des Herstellers hinsichtlich Anwendung, Verarbeitung und Entsorgung.

Alternativ ist die Verwendung von lauwarmem Wasser mit einem Spritzer Essigessenz oder Essigreiniger ausreichend. Essig bindet den im Leitungswasser permanent vorhandenen Kalk. Zum Feuchtwischen sollte ein Microfasertuch benutzt werden. Der verbleibende Wasserfilm ist anschließend mit einem trockenen Küchenhandtuch aufzunehmen.

Bitte vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln mit wachshaltigen und schichtbildenden Inhaltsstoffen. Durch diese Reinigungsmittel können sich schwerlösliche Schichten aus Wachs sowie so genannte „Kalkseifen" auf der Oberfläche der Arbeitsplatte bilden, die in Form von grauen Ablagerungen in Erscheinung treten. Von stark scheuernden oder stark bleichenden Mitteln wird ebenfalls abgeraten. Porzellankeramik hat eine ähnliche Oberfläche wie Glas, daher kann die Reinigung auch nach ähnlichen Methoden erfolgen z. B. mit Glasreiniger.

Intensivreinigung

Bei starker Verschmutzung oder bei hartnäckiger Schichtbildung kann eine Grundreinigung notwendig werden. Für diese intensive Reinigung empfehlen wir die Verwendung eines mild sauren Reinigers (pH-Wert: 4–5), oder das im jeweiligen Reinigungs- und Pflegeset der Firma Lithofin enthaltene Produkt. Bitte beachten Sie hierzu, vor der Verwendung, unbedingt die im Set beiliegende Pflegeanleitung und Hinweise des Herstellers. Dies betrifft insbesondere eventuell vorhandene Entsorgungs- und Warnhinweise, sowie die Aufforderung zur Verwendung von Schutzmitteln und ggf. Schutzmaßnahmen.Reinigungsempfehlungen finden Sie zum Download auch auf der Internetseite der Firma Lithofin: www.lithofin.de Bei Fragen steht Ihnen die Service- Hotline: +49 (0)7024 9403-20 zur Verfügung.

Kalkhaltiges Wasser

In Haushalten mit stark kalkhaltigem Wasser kann es zu unschönen Kalkablagerungen auf der Oberfläche der Arbeitsplatte kommen. Der entstehende „Grauschleier" fällt bei dunklen Arbeitsplatten stärker auf, als bei hellen. Zur Vorbeugung derartiger Ablagerungen sollte möglichst wenig Wasser auf der Oberfläche der Arbeitsplatte antrocknen. Aufstehendes Wasser sollte durch Nachtrocknen mit einem Baumwoll-Küchenhandtuch aufgenommen werden, um die Bildung von Kalkablagerungen zu verhindern. Bereits entstandene Kalkablagerungen können jedoch bei Beachtung der zuvor beschriebenen Vorgehensweisen vollständig entfernt werden.

Vorsichtsmaßnahmen

Eigenbearbeitungsversuche wie Schneiden, Bohren, Schleifen können zu irreparablen Schäden führen. Grobe Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Stahlpads dürfen auf keinen Fall, zu welchem Zweck auch immer, benutzt werden. Tinte, Druckertinte, Textmarker, Nagellackentferner, Farbbeizmittel, Lackentferner, Ofenreinigungsprodukte, Abflussreiniger, Lösungs- und Bleichmittel, Waschbenzin dürfen nicht mit der Arbeitsplatte in Kontakt geraten.Reinigungsmittel wie alkalische Reiniger mit einem pH-Wert größer 10, starksaure Reiniger, Scheuermilch, chlorhaltige Reinigungsmittel, Backofenspray und aggressive Fettentferner dürfen keinerlei Verwendung finden. Aggressive Chemikalien wie Natronlauge, Ätznatron, Batteriesäure, Fluorwasserstoffsäure dürfen ebenfalls nicht in Kontakt mit der Arbeitsplatte gebracht werden. Sollten diese Mittel einmal auf die Oberfläche gelangen, sind sie so schnell wie möglich unter Verwendung eines neutralen Reinigers und anschließendem mehrmaligen Spülens mit klarem Wasser zu beseitigen.

Der Inhalt dieser Information beruht auf unseren langjährigen Erfahrungen und berücksichtigt den derzeitigen Stand der Technik, sofern er uns zum Zeitpunkt der Veröffentlichung bekannt war und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Neuauflagen ersetzen die vorliegende Version zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung.

Stand 09-2020