

REINIGUNGSHINWEISE FÜR GlasStone-PRODUKTE

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin

Wir bedanken uns für den Erwerb eines unserer GlasStone-Produkte. Durch ausdrucksstarke Farben und anspruchsvolle Oberflächenstrukturen setzen diese Produkte einzigartige Akzente und sind vielseitig einsetzbar.

Damit die Schönheit Ihrer neuen Abdeckung lange erhalten bleibt, möchten wir Ihnen einige nützliche Gebrauchs- und Reinigungshinweise mit auf den Weg geben.

Bei weiteren Fragen oder Anregungen wenden Sie sich einfach an Ihr Küchen- oder Badstudio oder direkt an uns:

www.peterer-natursteine.ch / 052 577 07 00

PRODUKTEBESCHREIBUNG

Die Oberflächenstruktur von GlasStone ist durch ihre hochwertige Verarbeitung nicht porös. Durch diese Eigenschaft verhindert sie die Absorption von Flüssigkeiten und Rückstände von Kaffee, Tee, Wein, Essig, Gemüse oder Obst lassen sich leicht entfernen. Durch seine technischen Eigenschaften ist GlasStone weitgehend unempfindlich gegenüber Wärme, Kratzern und Schlägen und ist deshalb sehr pflegeleicht und alltagstauglich.

Auch für GlasStone gilt das gleiche Prinzip wie für herkömmliche Oberflächen mit Verunreinigungen: Entfernen Sie Rückstände immer so schnell wie möglich, als sich später mit eingetrockneten Resten abzumühen.

TÄGLICHE REINIGUNG

Zur täglichen Pflege und Entfernung von leichten Verunreinigungen empfehlen wir Ihnen ein Mikrofaser Tuch in Verwendung mit einem neutralen, nicht rückfettenden Reinigungsmittel wie z.B. Glasreiniger.

Ein entsprechendes Mikrofaser Tuch können Sie bei uns beziehen.

INTENSIVE REINIGUNG

Eingetrocknete Reste von Lebensmitteln, hartnäckige Verunreinigungen und Kalkflecken lassen sich trotz aller Umsicht nicht immer vermeiden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen für die intensive Reinigung unseren **Biostein®**.

Entfernen Sie die Verunreinigungen so gut wie möglich zuerst vorsichtig mit einem stumpfen Kunststoffschaber. Mit feuchtem Spezialschwamm aufgebraachte **Biostein®**-Masse mit **leichtem** Druck und **kreisenden** Bewegungen auf die betroffene Stelle auftragen. Lassen Sie die Masse nun ca. 2 Minuten einwirken. Vermeiden Sie langes und starkes scheuern mit hohem Druck. Spülen Sie danach mit ausreichend frischem Wasser die **Biostein®**-Masse ab. Nun trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, weichen Tuch.

Mit demselben Vorgehen lassen sich auch Silikonrückstände sowie Metallabriebspuren von Messern oder Töpfen mühelos entfernen.

Sollten Sie mit unserem Biostein® keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie uns.

Wir helfen Ihnen gerne weiter

VORSICHTSMASSNAHMEN

Benützen Sie für Schneidearbeiten Ihrem Messer zuliebe immer eine Unterlage wie ein Hack- oder Schneidebrett.

Verhindern Sie Risse und Verfärbungen durch Schockhitze indem Sie heisse Töpfe und Pfannen niemals direkt auf die Arbeitsplatte stellen.

Vermeiden Sie Schläge auf exponierte Stellen wie spitze Kanten, Ausschnitte mit geringen Stärken usw., da diese aufgrund ihrer Bearbeitung geschwächt sind.

Verwenden Sie auf keinen Fall Metalltopfschwämme zur Reinigung.

Bitte verwenden sie keine Imprägnier-, Hydrophobierungs- oder Versiegelungsmittel
Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel mit einem pH-Wert grösser als 10..

Drucker-Tinte, Textmarker, Lösungsmittel und milde Bleiche sollten nicht lange auf Ihre Arbeitsplatte einwirken, da sie die ursprüngliche Oberfläche nachhaltig verändern können. Sollte dennoch einmal Bleichlauge oder Verdünnungsmittel auf die Oberfläche gelangen, säubern Sie die Fläche umgehend mit **Biostein®** und spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

Der Biostein® von Peterer Natursteine AG ist speziell für die-Oberflächen von den diversen Materialeine die im Küchenabdeckungsbau eingesetzt werden konzipiert worden. Zudem lassen sich jedoch mit diesem Produkt fast sämtliche Oberflächen wie z.B. Spülen, Glaskeramikfelder etc. reinigen.

Der Biostein® und das Mikrofasertuch ist unter www.peterer-natursteine über das Internet oder unter der Telefonnummer 052 577 07 00 bestellbar.