



MEINE NEUE STEINKÜCHE – HINWEISE UND RATSCHLÄGE

Küchenabdeckungen aus Naturstein gelten als schön und pflegeleicht und haben sich in den letzten Jahren als hygienisch, ökologisch und wertbeständig erwiesen. Sie haben sich auf dem Markt als beste Arbeitsfläche auch im Bezug auf das Preis- Leistungsverhältnis durchgesetzt.

Schön und wertbeständig weil aus einer grossen Farb- und Strukturvielfalt ausgewählt werden kann.
Die Natürlichkeit des Steines belebt Ihre Küche und nimmt ihr das Laborhafte. Bei richtiger Pflege altert Ihre Abdeckung nicht und sieht auch nach zehn Jahren aus wie am ersten Tag.

Pflegeleicht hygienisch Granitabdeckungen reinigt man sehr einfach nur mit warmem Wasser.
Bakterien können sich auf den Stein nicht festsetzen, zum Teig ausrollen ist Naturstein absolut unschlagbar.

Bei der Auswahl Ihrer Küchenabdeckung müssen Sie zwei Bedingungen stellen, damit Sie sich Ärger ersparen:

Säurefest Polierte Küchenabdeckungen müssen säurefest sein. Als Säure gilt nicht nur die gefährliche Schwefelsäure aus der Autobatterie, sondern auch Essig-, Frucht- oder Mineralwassersäuren können die Politur eines nicht säurefesten Gesteins (Marmor, Kalkstein) anätzen.

Schnittfest Die Küchenabdeckung sollte auch schnittfest sein. Auch wenn Sie hundertmal ein Brett zum Schneiden benützen; einmal eine Scheibe Brot, und der Kratzer ist bei Holz-, Chromstahl oder einer Marmorabdeckung schon da.

Glücklicherweise genügen alle Granite diesen Anforderungen, wobei wir unter dem Begriff «Granit» auch alle Verwandten wie Gneise, Porphyre, Gabbros, Quarzite etc. verstehen. Aus unserer langjährigen Erfahrung raten wir ab von Küchenabdeckungen aus Kalksteinen, Marmoren und Schiefer. Es sei denn, weder Flecken noch Kratzer oder die langjährige Abnutzung stören Sie. Wenn schon Schiefer, dann nur in bruchrauer Ausführung. Hartsandsteine, wie unser eigener Rooterberger Sandstein, eignen sich wider Erwarten mit richtiger Imprägnierung sehr gut als Küchenabstellfläche.

Noch eine Eigenschaft des Gesteins beeinflusst das Aussehen Ihrer Küchenabdeckung:

Saugfähigkeit Die Saugfähigkeit hängt von der natürlichen Porosität ab. Wir haben dazu eine Raitingliste für die Saugfähigkeit der Gesteine erstellt. Wenig saugfähige Steine (z.B. Nero assoluto, Labrador, Nero Impala, Azul noche, Steel grey, Blue Eyes, Star Galaxy) behalten ihr Aussehen über lange Zeit. Auch ein liegengebliebener Öltropfen verursacht nicht sofort einen dunklen Fleck. Stark saugende Steine wie alle Gneise, Quarzite und Migmatite (z.B. Onsernone, Iragna, Rosa Quarzit, Paradiso) werden ohne Imprägnierung durch Wasser sofort dunkler und trocknen anschliessend sehr schnell wieder. Hingegen führen Öle und Fette usw. zu einer bleibenden Verdunkelung.

Imprägnierung Alle Abdeckungen der Emilio Stecher AG sind mit speziell für Natursteine entwickelten Hydrophobierungsmitteln (Öl, Fleck- und Wasserstop) imprägniert. Diese hochmoderne Imprägnierung dringt mikroskopisch in den Stein ein ohne jede Farbveränderung oder Beschichtung zu hinterlassen. Der schöne Naturstein bleibt absolut naturgetreu! **Sämtliche Reinigungs- und Pflegeprodukte können aber bei uns bezogen werden!**

Muster Bei gleichmässig ausgebildeten Gesteinen (wozu alle «echten» Granite gehören), zeigt Ihnen ein Muster von 20 x 30 cm genügend. Ihr Küchenbauer erhält von uns Gratis-Muster. Ihre Küchenabdeckung sieht analog dem Muster aus, auch wenn ev. Kristallkörper etwas grösser oder kleiner, etwas röter oder blasser sind.

Rohplatten Bei den sehr beliebten Mischgesteinen (z.B. Juparana, Aurora, Paradiso, California blue) ist die Zeichnung im Stein sehr grossräumig und unterschiedlich. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich in unserem Werk die Rohplatten anzuschauen und exklusiv für sich reservieren zu lassen. Sie ersparen sich so Enttäuschungen. Zugleich sehen Sie noch die Produktion vom Rohprodukt zum Endprodukt in maschineller und handwerklicher Fertigung («Swiss made»).





PFLEGEHINWEIS

Natursteinabdeckungen sind praktisch und pflegeleicht. Aber Stein ist kein «inertes» (sich von nichts berühren lassendes) Produkt wie Stahlblech oder Kunststoff. Darum ist die richtige Pflege unerlässlich:

- *Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben, sonst wird auch ein wenig saugfähiger Stein rasch dunkler.*
- *Starke Verschmutzungen sollten Sie deshalb rasch **mit einem sauberen Schwamm oder Lappen mit heissem Wasser wegwischen**. Heisses Wasser ist der beste Fettlöser, deshalb läuft auch Ihr Geschirrspüler mit heissem Wasser. Sie können auch etwas Reiniger (z.B. Vel, Handy oder Proper) begeben – **jedoch keinesfalls zitronenhaltiger Reiniger! Zitronensäure laugt mit den Jahren den härtesten Granit aus und der Glanz verschwindet.***
- *Einmal **täglich, am besten abends, sollten Sie die ganze Abdeckung mit heissem Wasser abwischen** (soweit sie überhaupt benutzt wird). Am besten reinigen Sie auch die Rückwand hinter der Kochplatte. Sie vermeiden damit das Dunklerwerden um die Kochplatte und das Spülbecken.*

Eine gute Imprägnierung minimalisiert Ihren Pflegeaufwand. Wenn das Wasser nicht mehr abperlt sondern zu verlaufen beginnt, sollten Sie die Imprägnierung erneuern. **Sie sollten immer das gleiche Imprägnierungsmittel verwenden, welches bei der Emilio Stecher AG bezogen werden kann.** Vor eigentlichen Kunstharzbeschichtungen raten wir aber dringend ab: Die zu heisse Pfanne bleibt daran kleben.

Sind trotzdem einmal Fettflecken entstanden, so haben Sie für die Entfernung folgende Möglichkeiten:

- Sprühen Sie 2-3 mal K2r darauf und lassen Sie dieses eintrocknen. (K2r ist in jeder Drogerie erhältlich.)
- Oder streuen Sie Pulver vom Geschirrspüler auf die Fettflecken, und legen Sie anschliessend einen sehr nassen Schwamm über Nacht darauf.
- Eine weitere Möglichkeit ist Aceton und Pfeifenerde: Mischen Sie diese zu einem Brei. Tragen Sie den Brei auf den Flecken auf und anschliessend eintrocknen lassen. (Beides in der Drogerie erhältlich.)

Wiederholen Sie bei nicht vollständiger Entfernung den Vorgang mehrmals!!

Beim Umgang mit Ihrer Natursteinplatte sollten Sie folgendes beachten:

- Heisse Pfannen** Es sollte vermieden werden, heisse Pfannen direkt und ohne Unterlage auf die Granitarbeitsplatte zu stellen, um eventuelle Spannungsrisse im Gestein zu vermeiden. Es darf aber nicht ausser acht gelassen werden, dass die Hartgesteine hitzebeständig sind (bis 500 °C).
- Ringe** Wenn Sie heisse Pfannen, die unten överschmiert sind, auf die Abdeckung stellen, können unschöne Ringe entstehen. Heisses Öl dringt sehr leicht in den Stein ein. Diesen Ölring können Sie jedoch wie vorher beschrieben entfernen.
- Kante** Vermeiden Sie Schläge mit Ihrer schweren Gusspfanne an die Kante Ihrer Abdeckung.
- Einschlüsse** Sollten in der Fläche Ihrer Abdeckung kleine Ausbrüche vorhanden sein, so ist das noch keine Qualitätsverschlechterung. Bei der Bearbeitung und im Gebrauch können je nach Gestein kleine Kristallkörper ausbrechen wegen ihrer Spaltbarkeit. Dies gilt auch für Glimmerplättchen. Das mindert den Wert Ihrer Abdeckung nicht. Auch Quarzadern und ähnliche Erscheinungen sind kein Mangel. Da hat die Natur ihre Handschrift hinterlassen. Offene Risse hingegen sind nicht zu akzeptieren.

Fragen Sie bei Unklarheiten Ihren Küchenbauer oder uns als Steinlieferant. Wir wünschen Ihnen **viel Freude mit Ihrer Abdeckung.**

