

## Pflegeanleitung für Arbeitsplatten aus Naturstein

---

2009 HELIA Ladenbau GmbH

In der Au 8  
D-77704 Oberkirch-Nußbach  
Tel: +49 (0)7805 / 91 898 - 0  
Fax: +49 (0)7805 / 91 898-101

[www.helia-ladenbau.com](http://www.helia-ladenbau.com)

[info@helia-ladenbau.com](mailto:info@helia-ladenbau.com)

① **Natursteine** sind sehr robust, aber selten fleckenunempfindlich.

Dies trifft besonders auf saugfähige, helle Steine zu.

**Jedoch,**

durch eine bereits bei Lieferung aufgebrauchte **Spezialimprägnierung**

wird die Oberfläche wasser- und ölabweisend ausgerüstet !

Flüssige Verunreinigungen können nicht mehr eindringen, sie bleiben für mehrere Stunden bis hin zu einigen Tagen auf der Oberfläche stehen und können einfach abgewischt werden.

***Das entstehen von Flecken ist damit weitgehend verhindert !***




Die Vorbehandlung erfolgt z. Bsp. Mit Lithofin MN - Fleckstop ( lösemittelhaltige Spezialimprägnierung ) oder Lithofin Fleckstop - W- ( lösemittelfreie, geruchsarme Spezialimprägnierung ) !

Beide Produkte dringen in den Naturstein ein, bilden keine Schicht und verändern das Aussehen nicht, bzw. nur gering ! ( Evt. Farbvertiefung möglich ! )

Es wird empfohlen, daß nach 2 - 3 Jahren die Imprägnierung aufgefrischt wird !

Ob eine Nachbehandlung bzw. wann eine Auffrischung der Imprägnierung erforderlich ist, läßt sich an der abweisenden Wirkung erkennen. Dringt Wasser innerhalb von Minuten ein, sollte Nachbehandlung erfolgen.

### **+** Vorteile

-  Arbeitsflächen aus Granit sind Unikate und verleihen jeder Einrichtung ein exklusives Erscheinungsbild.
-  Im Vergleich sind Granitarbeitsplatten härter als Stahl und sogar weitaus hitzebeständiger.
-  Granit ist unempfindlich gegen Feuchtigkeit und gegen Hitze bis 200°C. Er ist unempfindlich gegen die meisten Basen und Säuren.

# Pflegeanleitung für Arbeitsplatten aus Naturstein



---

---

2009 **HELIA Ladenbau GmbH**



In der Au 8  
D-77704 Oberkirch-Nußbach  
Tel: +49 (0)7805 / 91 898 - 0  
Fax: +49 (0)7805 / 91 898-101

[www.helia-ladenbau.com](http://www.helia-ladenbau.com)  
[info@helia-ladenbau.com](mailto:info@helia-ladenbau.com)

-  Zum Schutz gegen Flüssigkeiten und Fette werden Granitarbeitsplatten speziell versiegelt. Das Material hat hervorragende Eigenschaften, so ist es beispielsweise kratzfest und gibt aufgrund seiner hohen Dichte Keimen keine Chance.
-  Vergessen Sie das Schneidebrettchen, denn auf Granitarbeitsplatten können Sie direkt mit dem Messer schneiden. Auch Untersetzer sind überflüssig, da sie einen Topf problemlos unmittelbar vom Herd auf die Arbeitsplatte stellen können.



## **Pflegetipps**

-  Zur laufenden Reinigung empfehlen wir etwas Pflegemittel in warmes Wasser zu geben und die Platten feucht bis nass abzuwischen, um auf der Oberfläche sitzende Verunreinigungen vollständig zu entfernen !
-  Es sollte auf Scheuerpulver, Scheuermilch sowie auf Topfkratzer u. ä. verzichtet werden.

