

Reinigen und Pflegen von Küchenarbeitsplatten

Wie jedes natürliche Material, braucht auch Naturstein eine gewisse Pflege. Die richtige Behandlung -von Anfang an- sichert Ihnen über viele Jahre ungetrübte Freude mit Ihrer Natursteinarbeitsplatte.

Hinweise:

Marmor und Kalksteine sind nicht säurefest! Machen Sie eine kleine Probe an einer unauffälligen Stelle. HMK® - Spezialprodukte für Marmor und Kalksteine erhalten Sie bei der Firma Bernhard Burger GmbH.

Grundreinigung

HMK® R 55 Grundreiniger je nach Verschmutzung pur oder mit Wasser bis 1:5 verdünnt auftragen, 10-20 Minuten einwirken lassen. Zwischendurch bürsten. Dann mit klarem Wasser abspülen. In hartnäckigen Fällen muss der Vorgang wiederholt werden. So entfernen Sie hartnäckigen Allgemeinschmutz, Reste von Pflegemitteln, fettige und ölige Verschmutzungen. Die Arbeitsplatte erhält wieder sein ursprüngliches Aussehen.

Schutz und Pflegeerleichterung

Sie haben Ihre Küchenarbeitsplatte bereits mit einer Pflegeleichtausrüstung bestellt? Dann wurde Ihre Küchenarbeitsplatte von uns im Werk mit HMK® S 34 behandelt. Sollte der Schutz nach einiger Zeit nachlassen empfehlen wir eine erneute Hydrophobierung. Flecken werden dadurch weitgehend vermieden, bzw. können leichter entfernt werden. HMK® S 34 FLECKSCHUTZ, ÖL- UND WASSERSTOP vermindert das Eindringen von Schmutz, Feuchtigkeit, Farben, Öl und Fett. Dadurch ist ein sehr leichtes Reinigen möglich. Die farb-, öl- und fettabweisende Wirkung hängt von der Saugfähigkeit des Untergrundes ab. Bei besonders dichtem Material ist die ölabweisende Wirkung geringer als bei gut saugendem Material.

Unterhaltungspflege

Wir empfehlen HMK® R 55 Grundreiniger. Für die laufende Reinigung dem warmen Wischwasser zugeben und mit einem Tuch wischen. Für die tägliche oder gelegentliche Pflege von Küchenarbeitsplatten, Tische, Theken, Waschtische, Fensterbänke, Ablagen und anderen Kleinflächen aus Natur- und Kunststein empfehlen wir HMK® P1 RSP. Die speziellen Reinigungskomponenten ermöglichen ein angenehmes, leichtes und streifenfreies Reinigen. Sie entfernen mühelos leichten Schmutz und Fett. Spezielle Additive ergänzen und stärken eine vorhandene Schutzbehandlung. Die Farbe und Struktur der Oberfläche wird nicht oder nur gering verändert. Der beim Abtrocknen zurückbleibende Wirkstoff ist gesundheitlich unbedenklich und lebensmittelecht (LMBG geprüft).

Wichtige Hinweise:

Reinigungs- und Pflegeprodukte immer vor der Anwendung auf Wirksamkeit und Verträglichkeit an einer unauffälligen Stelle ausprobieren. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitungen auf der Verpackung.

HMK® - Spezialprodukte für ihre Küchenarbeitsplatte erhalten Sie bei der Firma Bernhard Burger GmbH, Robert- Bunsen- Str. 11, 79211 Denzlingen.
Telefon: 07666-9308-0