

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Schichtstoff:**

#### **Wir empfehlen:**

Sie haben sich beim Kauf Ihrer neuen Arbeitsplatte für eine hochwertige Schichtstoffbeschichtung entschieden. Damit Sie lange Freude an Ihrer Platte haben möchten wir Sie bitten, die folgenden Tipps und Hinweise zu beachten.

Vorsicht ist im Umgang mit heißen Töpfen, Bratpfannen und anderem aus dem Backofen oder vom Herd geboten. Hier entstehen Temperaturen, die irreparable Schäden verursachen können. Wir empfehlen daher dringend eine Unterlage.

Gleiches gilt für die mechanische Beanspruchung im täglichen Gebrauch. Benutzen Sie bitte ein Schneidbrett oder ähnliches, um zum Beispiel Petersilie zu hacken oder Schinken zu schneiden.

Eine Spezialverleimung sorgt für einen hochfesten Verbund zwischen Schichtstoff und Trägermaterial. Sie ist wasserbeständig in Anlehnung an DIN 68602, sowie kurzfristig bis zu 120° Celsius hitzebeständig.

- Leichte Verschmutzungen mit warmem Wasser, Tuch, Schwamm und handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen.
- Öl, Wachs, Fett bitte mit organischen und speziellen Reinigungsmitteln lösen.
- Stärkere Verschmutzungen können mit Aceton, Benzin oder Spiritus beseitigt werden.
- Schlieren mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Nutzen Sie Untersetzer beim Abstellen von heißen Gegenständen.
- Verzichten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel.
- Feuchtigkeit unverzüglich entfernen.
- Heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche können die Arbeitsplatte beschädigen.
- Das Schneiden auf Schichtstoff verursacht Kratzer.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Massivholz:**

#### **Wir empfehlen:**

Benutzte Tücher zum Austrocknen aufhängen, sonst besteht Selbstentzündungsgefahr!  
Unbedingt die Hinweise auf dem Gebinde beachten.

**HABiol** kühl, trocken und gut verschlossen im Dunkeln lagern. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen!

Durch regelmäßige Pflege sichern Sie eine lange Lebensdauer der Oberfläche. Generell sollten alle Verschmutzungen und verschüttete Flüssigkeiten (zum Beispiel Getränke) sofort entfernt werden, um eine lange Einwirkzeit zu vermeiden. Regelmäßige Pflege mit **HABiol** erhält die Schönheit und den Schutz der Oberfläche dauerhaft.

#### **Tipp:**

Bei Schwankungen der Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit lebt und arbeitet das Naturprodukt Holz. Ein ausgeglichenes, nicht zu trockenes Raumklima (nicht unter 40% rel. Luftfeuchte) ist empfehlenswert für Menschen, wie auch für die natürlichen Holzflächen. Zimmerpflanzen und Luftbefeuchter, zum Beispiel auf Heizkörpern, helfen während der Heizperiode die Luftfeuchtigkeit anzuheben.

#### **imprägnieren • pflegen • schützen**

Dreifache Wirkung, einfache Anwendung:

Naturholz-Oberflächen sollten regelmäßig gereinigt und gepflegt werden, um sie dauerhaft zu erhalten und lange Freude daran zu haben. Bevor Sie mit der Pflege beginnen, sollten Sie eventuelle Verschmutzungen entfernen.

#### **Loser Schmutz und Staub:**

Möbel mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen, Böden mit weichem Besen fegen oder absaugen unter Verwendung einer Bürstendüse.

#### **Wasserlösliche Verschmutzungen:**

Mit einem gut ausgewrungen Tuch „nebelfeucht“ abwischen. Dem Wischwasser kann eine geringe Menge eines milden Reinigers zugegeben werden. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel! Anschließend trockenwischen.

Lassen Sie keine Dauernässe einwirken!

#### **Wasserunlösliche Verschmutzungen:**

(wie Schuhstreifen, Griffspuren, Wasserflecken, aber auch fest eingetrockneter Schmutz)

Bei stärkeren Verschmutzungen, die sich durch Aufwischen oder Absaugen nicht mehr entfernen lassen, reiben Sie mit einem Schleifvlies (zum Beispiel Scotch-Brite) die Oberfläche kräftig ab. So wird die Fläche von Schmutz befreit und gleichzeitig für **HABiol** vorbereitet.

## **Erstbehandlung und Depot- Imprägnierung**

1. Naturholzoberfläche mit Körnung 180 schleifen und entstauben.
2. Mit Becherpistole, Pinsel, Roller oder Tusch auftragen und nach circa 2 Minuten Überschuss abreiben. Verbrauch je nach Holzstruktur (Oberfläche) pro Arbeitsvorgang 50 – 80g HABiol/m<sup>2</sup>
3. Circa 1 bis 4 Stunden einwirken lassen.
4. Mit Körnung 300 leicht überschleifen.
5. Vorgang 2. bis 4. Wiederholen.
6. Porentief einpolieren. Je nach Intensität bis seidenmatte Oberfläche.
7. Circa 1 Stunde warten, dann einbau- oder verpackungsfähig.
8. Vollständige Aushärtung und Belastbarkeit der behandelten Fläche nach circa 10 Tagen.

## **Pflege:**

Oberfläche mit einem Tuch oder Schwamm reinigen und mit wenig HABiol (circa 5 g/m<sup>2</sup>) großflächig einreiben und polieren. Keine Feuchtstellen auf der Oberfläche zurücklassen.

## **Reparatur:**

Wie Erstbehandlung.

Diese Arbeitsweise eignet sich auch für die Renovierung besonders strapazierter Oberfläche, die bis auf das rohe Holz verschliffen sind. So lässt sich die Fläche mit einfachen Mitteln selbst aufarbeiten, ohne das Holz abschleifen zu müssen.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Corian®**

#### **Wir empfehlen:**

Mineralwerkstoffe sind elegante, hygienische, massive und langlebige Oberflächen. Damit Sie lange Freude an Ihrer Platte haben, möchten wir Sie bitten, die folgenden Tipps und Hinweise zu beachten. Ein mattes Oberflächen-Finish wandelt sich mit zunehmender Beanspruchung in die seidig glatte Optik.

#### **Achtung:**

- Wasserlösliche Verschmutzungen mit ausgewrungenen Lappen entfernen.
- Verwenden Sie milde Scheuermilch oder einen fettlösenden Allzweckreiniger. Säubern Sie den Bereich der Spüle regelmäßig.
- Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine mindestens 3:1 Mischung aus flüssigem Bleichmittel und Wasser. Lassen Sie diese einige Stunden einwirken – danach sauber abwaschen.
- Verwenden Sie Hitzeschutz-Unterlagen.  
Schützen Sie die Arbeitsplatte vor Kratzern durch schneiden auf der Arbeitsfläche.  
Starke Schäden können vom Fachmann beseitigt werden.  
Leichte Abnutzungserscheinung durch tägliche Beanspruchung.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Glas Arbeitsplatten und Nischenrückwände**

#### **Wir empfehlen:**

- Klarglas besticht durch seine Tiefenwirkung. Satiniertes Glas hat eine weiche angenehme Anmut. Da Glas ein porenfreier Werkstoff ist, eignet er sich bereits aus hygienischen Gründen besonders gut für die Küche.
- Klarglas besticht durch seine Tiefenwirkung. Satiniertes Glas hat eine weiche angenehme Anmut. Da Glas ein porenfreier Werkstoff ist, eignet er sich bereits aus hygienischen Gründen besonders gut für die Küche.
- Klarglas lässt sich mit milden Reinigungsmitteln sowie haushaltsüblichen Glasreinigern säubern. Chemikalien oder stark ätzende Mittel sollten zum Schutz der Glasoberfläche sofort mit Wasser entfernt werden. Scheuern oder Kratzen greift die Glasoberfläche ebenfalls an
- Satiniertes Glas besitzt gegenüber Klarglas eine leicht raue Oberfläche, die ebenfalls mit einem Lappen oder Schwamm und haushaltsüblichem Glasreiniger gut zu pflegen ist. Die Glasoberfläche sollte nicht mit Silikon- oder säurehaltigen Reinigungsmitteln behandelt werden. Fett- und alkoholhaltige Substanzen erzeugen auf satinierten Oberflächen Flecken mit leichter Schattenwirkung. Diese lassen sich jedoch mit einem Glasreiniger problemlos entfernen.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Naturstein**

#### **Wir empfehlen:**

Naturstein-Arbeitsplatten überzeugen neben der edlen Optik vor allem aufgrund ihrer Unempfindlichkeit gegenüber haushaltsüblichen Aggressoren. Die Härte des Steins schützt weitgehend gegen ein Verkratzen der Oberfläche.

Vermeiden Sie dennoch extreme Reibungen, denn trotz Kratz- und Schlagfestigkeit ist Naturstein nicht unzerstörbar.

- Haushaltstuch und Wasser für die tägliche Reinigung.
- Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen haushaltsübliche Reinigungsmittel.
- Flüssigkeiten und Flecken umgehend entfernen.  
Natursteine weisen eine gewisse Saugfähigkeit auf. Trotz des Stein-Charakters sollten Untersetzer und Schneidbretter genutzt werden.

Fragen sie auch gerne ihren Ansprechpartner nach weiteren Informationen oder speziellen Reinigungsmitteln.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Quarz Silestone • Quarz Compac**

#### **Wir empfehlen:**

Ihre Arbeitsplatte aus Quarz-Composit – ein High-Tech Material. Jede einzelne Platte wird als Einzelstück gegossen. Quarz-Composit ist ein Material mit einer einzigartigen Härte und von außergewöhnlicher Schönheit.

Dieses Material gleicht – hinsichtlich der Optik und der tastbaren Oberflächeneigenschaften – natürlichem Quarz, besitzt jedoch eine höhere Dauerfestigkeit. Ebenfalls stehen dem Kunden eine große Farbpalette sowie zahlreiche Designs, Größen, Stärken und Verzierungen zur Verfügung. Es handelt sich um ein optimales Material für Küchenplatten und alle weiteren Innenoberflächen, die einer starken Abnutzung ausgesetzt sind.

Bei der Reinigung der verschiedenen Oberflächen gilt es zu beachten:

- Haushaltstuch/Mikrofasertuch und Wasser für die tägliche Reinigung.
- Polierte Quarz-Composit Arbeitsplatten können mit Glasreiniger und Mikrofasertuch gereinigt werden. Spezialreiniger bei starken Verschmutzungen verfügbar.

#### **Achtung:**

- Töpfe nicht direkt vom Herd auf die Arbeitsplatte stellen.
- Keramikmesser können Ihre Arbeitsplatte beschädigen. Nutzen Sie keinen Backofenreiniger oder andere Säuren.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Keramik Neolith • Keramik Dekton**

#### **Wir empfehlen:**

Moderne Oberflächen aus Keramik – eine gute Wahl.

Im Gegensatz zu Naturstein ist bei Keramik keine Versiegelung notwendig. Bei der Herstellung von Keramik werden ausschließlich natürliche Rohstoffe verwendet. Das Material kann daher problemlos recycelt werden. Die MOHS Härte liegt bei 6 bis 8. Die Oberfläche ist hitzebeständig, vergleichbar mit Glas, vollkommen UV-beständig.

- Mikrofasertusch und Glasreiniger entfernen einfachsten Schmutz.
- Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger für stärkere Verschmutzung.
- Spezialreiniger bei starken Verschmutzungen verfügbar.

#### **Achtung:**

- Keramikmesser können Ihre Arbeitsplatte beschädigen. Nutzen Sie keinen Backofenreiniger oder andere Säuren.

## **Produkt- und Pflegehinweise**

### **Vollkern Compact**

#### **Wir empfehlen:**

Damit Sie lange Freude an Ihrer Platte haben möchten wir Sie bitten, die folgenden Tipps und Hinweise zu beachten.

Vorsicht ist im Umgang mit heißen Töpfen, Bratpfannen und anderem aus dem Backofen oder vom Herd geboten. Hier entstehen Temperaturen, die irreparable Schäden verursachen können. Wir empfehlen daher dringend eine Unterlage.

Gleiches gilt für die mechanische Beanspruchung im täglichen Gebrauch. Benutzen Sie bitte ein Schneidbrett oder ähnliches, um zum Beispiel Petersilie zu hacken oder Schinken zu schneiden.

- Leichte Verschmutzungen mit warmem Wasser, Tuch, Schwamm und handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen.
- Öl, Wachs, Fett bitte mit organischen und speziellen Reinigungsmitteln lösen.
- Stärkere Verschmutzungen können mit Aceton, Benzin oder Spiritus beseitigt werden.
- Schlieren mit warmem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Nutzen Sie Untersetzer beim Abstellen von heißen Gegenständen.
- Verzichten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel.
- Feuchtigkeit unverzüglich entfernen.
- Heiße Töpfe, Pfannen oder Bleche können die Arbeitsplatte beschädigen.
- Das Schneiden auf der Vollkern Compact Arbeitsplatte verursacht Kratzer.