

Neolith

Allgemeine Informationen

Die Platten können unbehandelt so verwendet werden wie sie aus dem Ofen kommen. Die Oberfläche ist nicht porös. Es können sich keine Keime einnisten oder entwickeln und auch nicht durch direkten Kontakt mit Lebensmitteln übertragen werden. Das Material kann nicht von gebräuchlichen Haushaltsmitteln wie Kaffee, Tee, Öl, Essig, Zitronensäure, Wein, Lösungs- und Waschmittel, Hydroxid, etc. angegriffen werden. Es ist ein widerstandsfähiges Material und besitzt eine hohe Resistenz gegen Verkratzungen. Für Schneidarbeiten empfehlen wir den Gebrauch von Schneidbrett, auch zum Schutz der Messer, die umgehend stumpf werden. NEOLITH® besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit, da es keine organischen Materialien oder Kunststoffe enthält. Beim Einfluss extremer Hitze wie bei Töpfen und Pfannen direkt vom Herd ist zwingend ein Untersetzer zu verwenden. Durch punktuell extreme Temperaturen können Spannungsrisse als Folgeschäden, wie sie bei Granit oder Stein entstehen, nicht ausgeschlossen werden. Feinsteinzeug wie NEOLITH® besitzt eine hohe mechanische Festigkeit und ist widerstandsfähig gegen hohe Belastungen, verbunden aber mit einer eingeschränkten Schlagzähigkeit wie alle Keramikprodukte, Glas oder Natursteine. NEOLITH ist ein vollkommen natürliches Produkt, dessen Ausgangsstoffe Tonerde, Quarz, Feldspat und Mineraloxyde sind. Es schadet der Umwelt nicht und ist vollkommen recyclingfähig. NEOLITH® ist porenlos, hat eine gute Abriebbeständigkeit und hohe Bruchfestigkeit. Dadurch ist es hervorragend geeignet für Flächen mit intensiver Nutzung. Da es ein vollständig natürliches Material ist, kann die Oberfläche in Struktur und Farbe je nach Serie variieren.

Reinigung und Pflege

Es werden keine besonderen Pflege- noch Spezialprodukte benötigt. Frische Flecken mit einem feuchten Microfasertuch abwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie zum Beispiel Küchenreiniger oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden. Die Arbeitsfläche befeuchten und die grüne Seite eines Reinigungsschwamm (z.B. Scotch Brite) ohne Metalleinschlüsse verwenden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden. Die Oberfläche muss danach umgehend mit klarem Wasser gereinigt werden. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.