

# Silestone

## **Tägliche Pflege und Reinigung**

Silestone Oberflächen sind durch ihre Hochwertige Verarbeitung und durch ihren bis zu 93% hohen Quarzanteil Pflegeleicht und Alltagstauglich. Quarz, als eines der härtesten Mineralien der Natur, macht Ihre Arbeitsfläche besonders widerstandsfähig gegen Kratzer und Abrieb. Haben Sie keine Angst vor Flecken verursacht durch Kaffee, Tee, Wein, Essig, Gemüse oder Obst. Durch seine glatte Oberflächenstruktur ist Silestone nicht porös. Somit wird die Absorption jener Flüssigkeiten verhindert. Aber auch für Silestone gilt das gleiche Prinzip, wie für herkömmliche Verunreinigungen: Es ist immer leichter, einen frischen Fleck sofort zu entfernen, als sich später mit seinen eingetrockneten Resten abzumühen. Zur täglichen Pflege und Entfernung von leichten Flecken, Abdrücken und Schleifspuren genügt ein feuchtes Tuch, sowie ein neutrales Reinigungsmittel wie Allesreiniger, Glasreiniger, Spülmittel (ohne Pflegezusätze), milder Essigreiniger oder auch unser Produkt Q-ACTION. Spülen Sie anschliessend mit ausreichend klarem Wasser nach, damit kein Schmutzfilm auf der Oberfläche zurück bleibt.

## **Hartnäckige Flecken und Intensive Reinigung**

Eingetrocknete Flecken oder Hartnäckige Verunreinigungen lassen sich trotzdem aller Umsicht nicht immer vermeiden. Für eine intensive Reinigung empfehlen wir daher die Verwendung einer milden Scheuermilch (z.B. Viss) oder eines Edelstahlreinigers z.B. Torrofin. Empfohlen werden auch unsere Reinigungsprodukte Q-FORCE und Q-ACTION. Geben Sie etwas Reinigungsmittel auf die (grüne) Scheuerseite eines metallfreien Topfschwammes und reiben mit leichtem Druck die Oberfläche grossflächig unter Zugabe von warmem Wasser ab. Spülen Sie anschliessend mit klarem Wasser nach, um die Reste des Scheuermittels restlos zu entfernen. Danach trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen weichen Tuch. Vermeiden Sie die Ausübung von zu hohem Reibdruck auf eine Stelle. Besser ist es, den Vorgang Gegenfalls zu wiederholen. Gehärtete Flecken als Resultat von eingetrockneten Lebensmittelresten mit natürlichen Farbstoffe (Ketchup, Curry), Kaugummi, Silikon, Fett, Nagellack oder wasserlösliche Farben vorsichtig mit einem stumpfen Kunststoffschaber beseitigen. Anschliessend intensiven Reinigungsvorgang wie oben erläutert anwenden. (Drucker) Tinte, Textmarker, Chemikalien wie Bleichmittel oder Lösungsmittel sollten nicht lange auf Ihrer Silestone Arbeitsplatte einwirken, da sie die ursprüngliche Quarzoberfläche nachhaltig verändern können. Sollte dies doch einmal passieren, säubern Sie die Fläche umgehend und spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach. Lassen sich Flecken dennoch nicht entfernen, wenden Sie sich an Ihr Küchen –oder Badstudio oder Ihrer gewählten Verarbeiter.

## **Allgemeine Empfehlung**

Obwohl Silestone ausgesprochen unempfindlich gegenüber Wärme und Kratzer ist, empfehlen wir für Schneidearbeiten ein Hack –oder Schneidebrett zu verwenden. Um unschöne Risse oder Verfärbungen durch Schockhitze zu vermeiden, ist es ratsam Heisse Töpfe oder Pfannen niemals auf die Arbeitsplatte zu stellen, sondern einen Untersetzer zu verwenden