

Hitzebeständigkeit

Heiße Kochtöpfe, Pfannen, Espressokocher usw. sowie Haushaltsgeräte, die Wärme abgeben, können problemlos direkt auf der Oberfläche abgestellt werden. Keramik Platten wurden so entwickelt, dass die Keramik hohe Temperaturen von Küchengeräten und -utensilien unbeschadet verträgt. (Bitte beachten, dass diese Eigenschaft erst ab 12 mm Materialstärke gegeben ist)

Bei polierten Oberflächen sollte aber langer Kontakt mit Geräten von sehr hoher Temperatur vermieden werden.

~

Stoßempfindlichkeit

Eine der Eigenschaften, durch die diese Oberflächen hervorstechen, ist ihre sehr hohe Resistenz gegenüber Einflüssen von außen. Allerdings sollten jegliche Arten von Schlägen und Stößen an den Kanten vermieden werden.

~

Hohe Kratzfestigkeit bei matten Oberflächen

Sie können direkt auf der Arbeitsplatte schneiden, jedoch sollten keramische Messer vermeiden werden, da diese eine ähnliche Härte wie die Arbeitsplatte haben.

~

Kratzempfindlichkeit bei polierten Oberflächen

Aufgrund des intensiven Glanzes können auch kleine Kratzer sichtbar werden.. Aus diesem Grund empfehlen wir keine polierten Oberflächen bei Keramik.

~

Für Außenbereich geeignet

Keramik ist UV Beständig und somit für den Außenbereich geeignet.

Reinigung & Pflege

Feuchtes Abwischen und Abtrocknen reicht völlig aus, um die tägliche Pflege zu gewährleisten - bei Bedarf mit Unterstützung eines Glasreinigers. Man sollte einen Glasreiniger ohne Schichtbildung nehmen. Beispielprodukt „Sidolin Crystal“ der Fa. Henkel.

Die bei der dauerhaften Verwendung von kontaminierten Spültüchern entstehenden Schmierfilme können mit dem Glas-Essigreiniger der Fa. Frosch und dem Grapefruitreiniger zum Fettlösen der Fa. Frosch entfernt werden.

Bei stärkerem Schmutz ist ein Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger zu verwenden. Wichtig ist bei diesen Produkten die zweistufige Reinigung im Lebensmittelbereich. Beispielprodukt: „Bref Power“ gegen Fett & Eingebanntes der Fa. Henkel. Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeigneten Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen.

Hartnäckige Schmutze, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden. Beispielprodukt: „Sidolin Ceran & Stahl“ der Fa. Henkel. Danach wieder mit Glasreiniger wischen.

Sehr gut hilft auch der Fila Clean & Shine Reiniger. Diesen auf die besagten Stellen sprühen, paar Minuten einwirken lassen und dann mit einem Radieschwamm mit kreisenden Bewegungen die Stelle reinigen. Danach ganz normal mit einem Mikrofasertuch über die Stelle putzen.

Für die hygienische Reinigung und Kalkentfernung ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure prädestiniert. Beispielprodukt: Bref Power gegen Kalk & Schmutz. Danach wieder mit Glasreiniger wischen.

➤ Ungeeignete Produkte:

Zwar ist die Keramik chemisch sehr beständig, aber nicht unangreifbar.

Saure Produkte auf Basis von Salz- Schwefel oder Flusssäure (Felgenreiniger) sind generell in Küche und Bad ungeeignet.

Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge können die Oberfläche angreifen, das gilt auch für Quarscheuerpulver oder Sand.