

Materialeigenschaften von Natursteinarbeitsplatten

Über folgende Materialeigenschaften wurde mit dem Kunden ausdrücklich gesprochen:

- Bei Naturstein können materialbedingt feine Haarrisse (Craquele), Adern, Poren auftreten. Dies kann in größerem, sowie geringem Umfang auftauchen, welches sich nicht nachteilig auf die Belastbarkeit des Materials oder dessen Funktion auswirkt und somit keinen Reklamationsgrund darstellt. Weiterhin können geringe bis größere Farbabweichungen zum Muster in Abhängigkeit der Sorte auftreten. Diese Merkmale sind vielmehr Unikate, die einen Beweis für die Echtheit des natürlichen Materials darstellen.
- Herstellungsbedingt können Stärkendifferenzen in einer Toleranz von bis zu **+/- 10 %** auftreten (massive Arbeitsplatten, Nischenrückwände, Fensterbänke, Wischleisten). Arbeitsplatten mit Designkante können eine Differenz von **+/- 1mm** aufweisen.

• Die maximale Länge beträgt 230cm (massiv) bzw. 255cm (Designkante). Darüber hinaus gibt es Stoßverbindungen, dessen Kanten leicht gefast sein müssen, um zur Abdichtung dauerelastisches Material einbringen zu können.
Unabhängig der möglichen Maximallänge, können z.B. bedingt durch zu hohes Gewicht oder vorhersehbar erhöhtes Bruchrisiko weitere Stossverbindung erforderlich sein.

- Natursteinarbeitsplatten werden im Anschluss der Werksbearbeitung mit einem lebensmittelechten Imprägnierungsmittel (**Anti-Fleck**) behandelt. Nach der Montage Ihrer Arbeitsplatten wischen Sie bitte den Naturstein mit Wasser und ggf. etwas Neutralreiniger großflächig ab bis alle Unreinheiten beseitigt sind. Tragen Sie das Imprägnierungsmittel im Anschluss großflächig auf. Ob Ihr Stein versiegelt ist, stellen Sie fest, indem Sie etwas Wasser auf ihn tropfen lassen. Zieht der Wassertropfen in den Naturstein ein, sollte der Pflegevorgang wiederholt werden. Perlt das Wasser jedoch auf der Arbeitsplatte ab, ist diese ausreichend imprägniert. Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang 2 - 4 mal pro Jahr zu wiederholen. Bei Naturstein mit einer satinierten oder geflammt und gebürsteten Oberfläche sollte der Imprägnierungsvorgang 4 - 6 mal pro Jahr erfolgen. Wir empfehlen Ihnen für die tägliche Reinigung das Mittel **Triple Effect**, da Ihr Naturstein dadurch zusätzlich geschützt und gepflegt wird. Imprägnierungsmittel ist darin enthalten und wird mit jeder Reinigung aufgetragen.
Festsitzende Öl- und Fettflecken sollten rasch mit einem dafür vorgesehenem Mittel für Naturstein entfernt werden. Um dies vorzubeugen empfehlen wir Ihnen, nach dem Kochvorgang Ihre Arbeitsplatte vor allem im Kochfeldbereich von Unreinheiten wie z.B. Öl und Fett zu befreien. Für die intensive Reinigung und Pflege empfehlen wir einen **Pflegekoffer**, der auch das Imprägnierungsmittel sowie ein Öl- und Fettentferner im Gebinde enthält. Die Artikel erhalten Sie in Ihrem PLANA KÜCHENLAND.
- Um Abweichungen der Raummaße zu vermeiden, sollten Fliesenarbeiten für den Nischenbereich der Einbauküche erst nach Montage der Arbeitsplatte vorgenommen werden.
- Natursteinarbeitsplatten zeichnen sich durch extreme Härte aus. Punktuelle Belastungen können materialbedingt aber zu Brüchen führen, insbesondere im Bereich der Spülen- und Herdausschnitte.
- Verwenden Sie bitte zum Schneiden und Hacken Ihrer Lebensmittel eine dafür vorgesehene Unterlage (Schneidbrett), um Metallabrieb zu vermeiden.
- Naturstein ist bedingt hitzebeständig. Hohe Temperaturen können zu einen Thermoschock führen. Stellen Sie daher heiße Töpfe, Backbleche o. ä. auf einer dafür vorgesehenen Unterlage ab, um sich weiterhin an der Schönheit Ihrer Arbeitsplatte erfreuen zu können.
- Die Gesteinsbeschreibung meiner ausgewählten Natursteinarbeitsplatten habe ich erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____ Unterschrift: _____
(Kunde) (Fachberater)