

Reinigungs- und Pflegehinweise

Neolith (z.B. bei Küchenabdeckungen)

Allgemeiner Beschrieb

Bei Neolith handelt es sich um ein vollkommen durchgesintertes sehr kompaktes Keramikprodukt welches bei 1250 °C gebrannt wird und dessen wesentliches Merkmal eine porenlose Oberfläche ist. Es ist ein vollkommen natürliches Produkt dessen Ausgangsstoffe Tonerde, Quarz, Feldspat und Mineraloxyde sind.

Feinsteinzeug wie Neolith 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. Dadurch ist jede einzelne Platte ein Unikat.

Gebrauch

Die Oberfläche vom Neolith 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 Schneidbrettern auch zum Schutz der Messer die umgehend stumpf werden. Neolith besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit da es keine organischen Materialien noch 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 nicht ausgeschlossen werden. Feinsteinzeug wie Neolith besitzen eine hohe mechanische Festigkeit und sind widerstandsfähig gegen hohe Belastungen. Vermeiden Sie trotzdem Schläge und Stösse besonders im Kanten- und Ecken Bereich

Reinigung und Pflege

Trotz allen positiven Eigenschaften ist die Oberfläche von Neolith nicht selbstreinigend. Es werden keine besonderen Pflege- und Spezialprodukte benötigt. Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch eventuell unter Beihilfe von Spülmittel wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie zum Beispiel Küchenreiniger mit Soda oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden. Bei eingetrockneten Verschmutzungen können die oben genannten Reinigungsmittel eingesetzt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse verwendet werden. 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 wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist. Chemikalien stellen für Neolith in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoff-säuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.