

## Die Steinplattenpflege:

Naturstein ist niemals regelmäßig oder 100% einfarbig. Naturstein hat immer sichtbare Poren, die nicht verschlossen werden können.

Jedes Material für die Küche zeigt Nutzungsspuren, auch Naturstein. Das ist unvermeidbar.

Je rauer die Oberfläche und je gleichmäßiger die Farbe (schwarz) ist, desto höher ist der Reinigungsaufwand.

Kleine Fehlstellen, wie kleine Stiche bei z.B. Paradiso sind für Naturstein genauso typisch wie Jahresringmuster bei Holz. Sie stellen keinen Mangel dar.

Naturstein ist gegenüber Kochtemperaturen (100 Grad C) resistent, aber heiße Back- oder Bratformen können zu Temperaturrissen führen.

Backofenreiniger oder starke Säuren können auch Stein verätzen.

Bei heißem Fett können Flecken trotz einer Imprägnierung nicht 100 % ig ausgeschlossen werden.

Bei N A T U R S T E I N und KUNSTSTEIN (Composite-Material von Quarella, Silestone, Zodiaq, DEKTON sind Farb- und Strukturabweichungen gegenüber dem vorgelegten Muster lt. ÖNORM B 2213 sowie materialtypische, Stiche und Risse kein Reklamationsgrund.

Kittungen sind kein Grund zu Beanstandungen, wenn sie fachgemäß ausgeführt sind.

Ausragende Plattenteile (Tischplatten) dürfen durch "Draufsetzen" und Ähnlichem nicht belastet werden, da die Platte brechen kann und Verletzungsgefahr besteht.

Merkblatt "INFORMATION ÜBER NATURSTEINPRODUKTE" erhalten.

WICHTIG! Naturstein vor Verlegung unbedingt auflegen bzw. sortieren.

NATURSTEIN und KUNSTSTEIN (Composite Material von Quarella, Silestone, Zodiaq sowie DEKTON) KANN SICH NACH DEM VERLEGEN VERFÄRBN. Durch Feuchtigkeit kann das Material fleckig aussehen. Dies ist kein Reklamationsgrund.

TepanYaki Geräte dürfen keine Hitze auf den Stein übertragen.

NATURSTEIN und KUNSTSTEIN (Composite Material von Quarella, Silestone, Zodiaq, DEKTON) MUSS REGELMÄSSIG mit NATURSTEINPFLEGEMITTELN gemäß den Herstellerrichtlinien BEHANDELT WERDEN !

Flüssigkeiten wie Fruchtsaft, Wein, Sekt, ÖLE, usw.) müssen sofort von der Steinplattenoberfläche entfernt werden.

Platten immer trocken wischen, damit keine Kalkflecken entstehen.

Wir empfehlen., um die Schönheit der Steinplatten zu wahren und Schäden (Kratzer und Risse) zu vermeiden, immer ein Schneidbrett zum Schneiden und einen Topfuntersetzer zum Abstellen von heißen Töpfen und Pfannen zu verwenden.

Wenn Sie eine Silestone oder DEKTON Platte erhalten haben, so registrieren Sie sich wegen der

Garantieverlängerung für das Material auf der Homepage von Cosentino unter <http://warranty.cosentino.com>