

MAGNA.Beratungsservice:

Arbeitsplatten richtig reinigen

In der Januarausgabe (S. 18/19) haben wir Ihnen Tipps für die Reinigung von relativ säurebeständigen Hartgesteinen gegeben. Hier nun unsere Reinigungshinweise für nicht säurebeständige Weichgesteine.

Küchenarbeitsplatten sind heute standardmäßig aus poliertem Granit oder anderen Hartgesteinen. Grund dafür ist die Werkzeugentwicklung in den letzten Jahrzehnten. In früheren Zeiten wurden diese Gesteine aus Kostengründen eher selten verwendet; man hielt sich an leicht zu beziehende Steine aus der Umgebung oder an »Steinreste«, die man in verlassenen Gebäuden oder sonstwie erbeutet hatte.

Fast alle Kunden möchten die Oberfläche hochglänzend, fleck- und kratzfest haben. Aber manche möchten dies nicht, denn die sog. Weichgesteine haben ihren besonderen Reiz. Wenn sich eine Kundschaft für solche Gesteine interessiert, hat der Steinmetz die Aufgabe und Pflicht, sie auf die besonderen Eigenschaften dieser Steine hinzuweisen; um Reklamationen vorzubeugen, sollte er

auch die »Nachteile« benennen, die einem bei der Anwendung von »Weichgesteinen« als Arbeitsplatte entstehen können. Im Folgenden erläutern wir anhand von Beispielen, wie Sie Ihre Kunden mit den Eigenschaften von in der Küche eingesetzten »Weichgesteinen« vertraut machen können.

Optische Veränderungen und ihre Ursachen

Optische Veränderungen durch Fremdstoffe im Innenbereich haben drei Hauptursachen: Abrieb, farbige Flecken und Schmutzanhaftung.

Abrieb bzw. Verschleiß

Beginnen wir mit dem Abrieb. Messerschnitte, Scheuermittel oder sonstige Substanzen (z. B. Zucker) können auf einer Küchenarbeitsplatte aus »Weichge-

stein« Kratzer verursachen. Zu den Verschleißerscheinungen zählen aber auch Säurefraß durch Obstsäuren, Weinflecken oder schlichtes Mineralwasser. Derartige Gebrauchsspuren lassen sich durch Einsatz von Chemikalien an der Oberfläche nicht verhindern. Schichtbildende Mittel wie Acrylate, Steinversiegler oder Nylon sind i. d. R. nicht hitzebeständig und können z. B. dazu führen, daß der heiße Topf an der Arbeitsplatte kleben bleibt.

Farbige Flecken

Farbige Flecken auf steinernen Arbeitsplatten werden i. d. R. durch Substanzen erzeugt, die in den Stein eindringen und dessen Reflektionseigenschaft ändern. Je nach Mineralzusammensetzung werden die einzelnen Bestandteile auch irreversibel chemisch verändert. Die Fleckempfindlichkeit ist rein materialabhängig und unabhängig von der Mineralhärte; sie ist durch porenfüllende Mittel positiv beeinflussbar. Dazu gehört auch der jahrelange Gebrauch von rückfettenden Seifenreinigern oder Wachsen. Bei alten glänzenden Marmorplatten kann man bei näherer Betrachtung feststellen, dass die Oberfläche verkratzt ist, der Stein aber trotzdem seidenmatt glänzt. Die früher verwendete »Marseille-Seife« war stark rückfettend, und so rührt der Glanz daher, daß die Steinplatten im Laufe der Jahrzehnte langsam durchgefettet wurden. Eine Patinierung könnte man auch als »Anhäufung von Flecken bis zur Sättigung« bezeichnen.

Schmutzanhaftung

Schmutzanhaftung bedeutet, dass sich Substanzen unabhängig von den Materialeigenschaften an der Oberfläche z. B. einer Arbeitsplatte aus Naturwerkstein anlagern. Bei spaltrauen Naturwerksteinen ist die Schmutzanhaftung größer als bei geschliffenen Oberflächen. Je größer die Oberfläche durch eine Aufrauung ist, desto größer ist auch das Risiko einer ungewollten mikrobiologischen Besiedlung. Dafür fallen Kratzer an einer groben Oberfläche weniger bis gar nicht auf.



Beispiel für eine gelungene Arbeitsplatte aus RAURISER KRISTALLBLAU, einem dunklen Marmor aus Österreich.



Hausmesse
5.–6. März 2005

Weitere Infos über
persönliche Andenken
und personenbezogene
Denkmale erhalten
Sie unter:
Tel 0 22 05 / 9 04 91-0
Fax 0 22 05 / 9 04 91-29
info@natursteindepot.de
www.natursteindepot.de

Erinnerungsstücke sind Andenken.– Persönliche DenkMale.

DenkMalSchmiede

NATUR
STEIN
DEPOT
KÖLN

■ Temperaturbeständigkeit

Die Temperaturbeständigkeit in der Küche ist nur in seltenen Fällen ein Problem (max. Temperatur: 250°C). Allerdings sollte man bei der Konstruktion die Temperaturexpansion der Materialien berücksichtigen. Leider sind die zur Berechnung notwendigen technischen Daten nur selten zu bekommen. Arbeiten Sie deshalb, insbesondere im Herdbereich, mit einer Sicherheitsreserve!

Gesteinseigenschaften im Überblick

■ Kalksteine / Kalksandsteine

Der Verschleiß von Kalksteinen ist von deren Zusammensetzung und Entstehungsgeschichte abhängig und daher je nach Kalksteinsorte unterschiedlich. Die optische Wirkung von Verschleißerscheinungen ist umso größer, je dunkler ein Material ist. NERO MARQUINA ist ein typischer Vertreter der Kalksteine; selbst kleinster Verschleiß fällt hier sofort ins Auge. Warmtonige Materialien wie MOCCA CREME oder JURA GELB sind optisch weniger anfällig. Auch ANRÖCHTER GRÜNSTEIN wird seit über 1 000 Jahren in Küchen verwendet und erfreut sich

wachsender Beliebtheit für diesen Anwendungszweck.

Die Fleckempfindlichkeit ist je nach Gesteinsart ebenfalls stark schwankend. So saugt z. B. MOCCA CREME Flüssigkeiten schneller auf als ein DAINO PERLATO.

■ Marmor

Die meisten kennen Marmorwaschtische noch mit Schüssel und Wasserkanne. Marmorplatten in der Küche sind in mediterranen Regionen keine Seltenheit. Die Eigenschaften von calcitischen Marmorarten entsprechen im Wesentlichen denen von Kalksteinen.

Der Verschleiß fällt bei diesem metamorphen Gestein je nach Sorte sehr unterschiedlich aus. AFYON MARMOR ist z. B. »relativ hart« und dicht, der Billig-Carrara ist dagegen relativ porös und saugfähig.

■ Sandstein

Sandsteine sind in der Regel porös und daher hygienisch nicht ganz unbedenklich. Wer sich aber gerade für diese Gesteinsart begeistert, sollte für die Anwendung im Küchenbereich quarzite Sandsteine wie z. B. RUHRSANDSTEIN GELB (Firma Külpmann) oder RUHRSANDSTEIN

GRAU (Firma Imberg) wählen, die sich durch geringe Kratzempfindlichkeit auszeichnen. Je höher der Quarzanteil, desto größer ist allerdings die Temperaturexpansion.

Reinigungsanleitung für nicht säurebeständige »Weichgesteine«

Die Reinigungsanleitung für die von Ihren Kunden erworbenen Arbeitsplatten könnte folgendermaßen lauten:

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Arbeitsplatte aus »Name des Materials«! Die Reinigung von »Name des Materials« ist relativ einfach und problemlos, wenn man einige Dinge beachtet.

Wie bereits im Vorgespräch mehrfach angesprochen, ist Ihr Wunsch, »Name des Materials« als Küchenarbeitsplatte zu nutzen, relativ ungewöhnlich, da sich die Eigenschaften und damit auch die Nutzungsbedingungen dieser Gesteinsart stark von denen der sog. Hartgesteine unterscheiden. Marmore, Kalksteine und Sandsteine sind die ältesten technisch genutzten Natursteine überhaupt.

In Würde alt werden soll auch Ihre Küchenarbeitsplatte aus »Name des Materials«. Wie alles auf unserer Welt altern



Ansprechende Anwendung von RAURISER KRISTALLBLAU im Kochbereich.

■ Tägliche Reinigung

Die tägliche Reinigung/Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit einem weichen Staubtuch. Harte Tücher können in Verbindung mit Sand Kratzer hinterlassen – bitte nicht verwenden!

■ Kalkige Verschmutzungen

In jedem Haushalt bilden sich kalkhaltige Ablagerungen an allen Flächen, die mit Leitungswasser in Berührung kommen. Je nach Wasserhärte entsteht früher oder später ein »Schleier«, der sich mit der täglichen Reinigung nicht entfernen lässt. Saure Reinigungsmittel können nicht verwendet werden. Daher sollten Sie solchen »Schleiern« vorbeugen: Wir empfehlen Ihnen, Ihren »Name des Materials« regelmäßig einzuwachsen, z. B. mit dem bei uns erhältlichen Produkt Marmorwachs »XY«; dann bildet sich schnell eine schützende Patina, die die Anlagerung von Kalk vermindert. Allerdings müssen Sie bedenken, dass warme Teller oder Töpfe auf gewachsenen Arbeitsplatten dauerhafte Kränze hinterlassen können.

■ Fettige Verschmutzungen

Verwenden Sie niemals Spülmittel oder sogenannte Neutralreinger, denn die in diesen Produkten enthaltenen Inhaltsstoffe können sich im Gestein ablagern und dort hässliche Flecken erzeugen!!! Außerdem bewirken sie oft einen »Auslaugungseffekt« an der Gesteinsoberfläche. Den groben Schmutz entfernt man am Besten vorsichtig mit einem Ceranfeldhobel. Danach reicht es meistens aus, den Bereich mittels Seifenreiniger und einem weichen Schwamm zu säubern und ggf. mit einem weichen Tuch nachzupolieren.

Sollte dennoch Fett eingedrungen sein, kann meistens mit einer Ölentfernerpaste, z. B. von PCI, das Restöl entfernt werden (Anleitung des Herstellers beachten!). Allerdings kann dabei die schützende Wachsschicht verloren gehen.

■ Lösemittelhaltige Produkte

Lösemittel wie Benzin, Aceton oder auch die in Mode kommenden Orangenreiniger können die Oberfläche bzw. die patinierte Schicht schädigen oder sich in »Name des Materials« einlagern.

■ Desinfektion

Manchmal muss der Naturstein desinfiziert werden, z. B. wenn Auftauwasser von Geflügel ausgelaufen ist. Bei der Anwendung von Desinfektionsmitteln in der Küche und in der Nähe von unverpackten Lebensmitteln sollten Sie immer vorsichtig sein und die Packungshinweise befolgen. Fragen Sie den Hersteller des Mittels, ob es für die Anwendung auf Ihrem Naturstein geeignet ist. Für »Name des Materials« benötigen Sie säurefreie Produkte, z. B. auf Alkoholbasis im pH-Bereich von 7 bis 10,5.

■ Ungeeignete Produkte

So wie nicht jeder Mann zu jeder Frau passt, passt auch nicht jedes Reinigungsmittel zu Ihrem »Name des Materials«. Gänzlich ungeeignet sind hochalkalische Produkte, die Natron- oder Kalilauge enthalten wie z. B. Backofen-, Rohr- oder Grillreiniger. Auch Scheuermittel können unliebsame Kratzer hinterlassen. Hässliche Kratzer kann auch der Einsatz von Scheuermitteln verursachen. Scheuerschwämme können Riefen erzeugen: In den Kunststofffasern dieser Schwämme sind nämlich Schleifmittel eingebettet, die ihren »Namen des Materials« ebenso verkratzen können wie Fensterglas. Auch Mikrofaser können Schleifeffekte hervorrufen. ◁

auch Steine; ihre Nutzung hinterlässt Gebrauchsspuren. Wenn Sie die Arbeitsplatte niemals nutzen, wird sie noch nach Jahren genauso aussehen wie am Einbautag. Jede Macke, z. B. verursacht durch einen herunter gefallenen Suppentopf, erzählt eine Geschichte; jeder Fleck, z. B. vom Nagellack am Tag von Omas Goldener Hochzeit, weckt Erinnerungen und belegt, dass die Natur keine unfehlbaren Produkte hervorbringen kann. Gesteinssporen sind ebenso natürlich wie Hautporen; je nach Art des Gesteins sind sie mal größer und mal kleiner. Sie gehören zum Stein und sind ein Zeichen von Natürlichkeit.

Das von Ihnen ausgewählte Material »Name des Materials« zeigt schon nach kurzer Nutzungszeit typische Gebrauchsspuren wie Kratzer, Ränder oder auch durch Einwirkung saurer Substanzen mattierte Stellen. Diesen Patinierungsprozess können Sie nicht aufhalten, aber mit der richtigen Pflege teilweise verlangsamen. Hier eine Zusammenstellung der wichtigsten »Kosmetika« und Regeln:

Kurzinfo:

MAGNA.Beratungsservice

Der MAGNA.Beratungsservice – Ansprechpartner ist Herbert Fahrenkrog – versorgt Interessenten laufend mit praxisnah aufbereiteten Informationen zu aktuellen Branchenproblemen. Jetzt auch in NATURSTEIN!

Tel.: 02 12 / 2 44 23 95
Mobil: 01 51 / 18 01 81 05
Fax: 02 12 / 2 44 24 11
Die Newsletter des MAGNA.Beratungsservices können Sie kostenlos bestellen unter:
Tel.: 03 92 08 / 2 71 - 0, Fax: 03 92 08 / 2 34 07



Wir geben der Steinzeit eine Zukunft

26. Internationale Messe
für Marmor, Maschinen und Dienstleistungen
1./4. Juni 2005

STONE
IN PROGRESS



Organization:
**INTERNAZIONALE
MARMI E MACCHINE
CARRARA SPA**

V.le G. Galilei, 133 54036 Marina di Carrara, Italy
tel. +39 0585 787963 fax +39 0585 787602
info@carraramarmotec.com

Sole sponsoring Bank



Supported by



Italian Institute
for Foreign Trade

www.carraramarmotec.com

