

Arbeitsplatte richtig gereinigt

Die richtige Reinigung und Imprägnierung einer Arbeitsplatte aus Gabbro schildert im Folgenden Johannes Albert, Anwendungstechniker bei Akemi.

Eine Küchenarbeitsplatte mit Sideboards aus einem verfleckungsanfälligen Gabbro mit geriffelter Oberfläche wies neben Öl- und Fettflecken sowie Lebensmittelresten den Überschuss einer fehlerhaft aufgetragenen Imprägnierung auf. Speziell um das Kochfeld hatten die Nutzer durch heißes Fett verursachte Flecken unzureichend gereinigt, überimprägniert und Überschuss nicht richtig entfernt (Sideboard: speckiges Erscheinungsbild). Ziel der von Akemi durchgeführten Maßnahme war die Entfernung aller Flecken und Imprägnierungsreste sowie eine Neuimprägnierung. Folgende Akemi-Produkte kamen zum Einsatz: Imprägnierungsentferner, Reiniger I und Farbtonvertiefer Super.

Und so wird es gemacht:

1. Abkleben aller Flächen (Schränke etc.) und Böden mit Tape/Schutzfolie
2. Aufbringen des hochalkalischen (pH 14) Imprägnierungsentferners (nahezu pur) mittels Kunststoffbürste (Handschuhe und Schutzbrille!); Bürsten der Oberfläche alle 10 min für ca. 1 h; Reiniger nicht antrocknen lassen, bei Bedarf mittels Pumpsprüher etwas Wasser aufbringen und einbürsten
3. Nach ca. 1 h Reinigungsgemisch mit Tüchern aufnehmen und mit viel warmem Wasser nachreinigen, bis das

Schmutzwasser nicht mehr schäumt (keine Tenside mehr auf der Fläche)

4. Oberfläche mit Tüchern und Heißluftfön ordentlich trocknen (ca. 30 min), bis keine Feuchtflecken mehr sichtbar sind
5. Sicherheitscheck: Die gesamten Natursteinoberflächen mit Reiniger I (Alkohol-Reiniger) einstreichen und überprüfen, ob alles gleichmäßig dunkel wird (gleichmäßig saugt) – wenn Ja (war hier der Fall), sind keine versteckten Verunreinigungen mehr im Stein; Reiniger I lüftet nach ca. 5–10 min rückstandsfrei ab und nimmt auch noch mal Restfeuchte aus dem Stein
6. Farbtonvertiefende Schutzimprägnierung mit dem »Food Safe«-getesteten Akemi Farbtonvertiefer Super (wichtig im Lebensmittelbereich): mit Imprägnierungspad gleichmäßig satt nass-in-nass auftragen und – um maximale Farbtonvertiefung zu erreichen – bis max. 1 h lang einwirken lassen; Überschuss mit trockenen, sauberen Baumwolltüchern aufnehmen und Oberfläche gründlich abreiben
7. ca. 24 h ablüften lassen, dann ist die Küchenarbeitsfläche wieder verwendbar

Fazit: Farbtonvertiefende Schutzimprägnierungen können einem Naturstein eine



Überimprägnierte Fettflecken

Fotos: Akemi



Eingeübster Imprägnierungsentferner in der abgeklebten Küche



Nach der Entfernung der Imprägnierung



Nass-in-Nass aufgetragene Farbtonvertiefung

dauerhaft schöne, dunkle Optik sowie den erforderlichen Schutz verleihen. Dabei kommt es auf die richtige Schutzbearbeitung und die richtige Applikation dieser Behandlung an.

Johannes Albert



Johannes Albert



ist Dipl. Ing. Chemie und seit sechs Jahren Anwendungstechniker bei der Firma Akemi.



Die Küche nach der Reinigung und farbtonvertiefenden Schutzimprägnierung