

B0802 Black Pepper poliert

## KERAMIK & NEOLITH

HYGIENISCH | PORENFREIE, GLATTE OBERFLÄCHE | PFLEGELEICHT | ÄSTHETISCHE OPTIK



lebensmittel-  
geeignet



reiniger-  
beständig



temperatur-  
beständig



lichtecht



abriebfest



frostbeständig



[www.akp-apl.de](http://www.akp-apl.de)

**KUNDENINFORMATION**  
**REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE**

## PRODUKT- UND PFLEGEINFORMATIONEN

Keramik-Arbeitsplatten überzeugen neben ihrer edlen Optik vor allem aufgrund ihrer Unempfindlichkeit gegenüber haushaltsüblichen Beanspruchungen. Keramik ist nicht offenporig. Verunreinigungen oder stark färbende Flüssigkeiten können deshalb nicht in die Oberfläche eindringen. Keramik benötigt keine Pflege. Pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend!

Nachfolgend einige Reinigungs- und Pflegeinformationen, damit Sie lange Freude an Ihrer Keramik-Arbeitsplatte haben ...

### REINIGUNGS- UND PFLEGEINFORMATIONEN



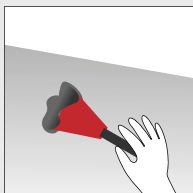
#### Regelmäßige / tägliche Reinigung:

Die tägliche Reinigung ist allein aus hygienischen Gründen notwendig. Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man den meisten Schmutz rückstandsfrei entfernt. Für die Küchenarbeitsplatte ist ein Glasreiniger ohne Schichtbildung notwendig.



#### Hartnäckige Verschmutzungen:

Bei stärkerem Schmutz ist ein Intensivreiniger oder ein Universalreiniger zu verwenden. Außergewöhnlicherer Schmutz, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste etc. können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden. Für die hygienische Reinigung und Kalkentfernung ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure geeignet.

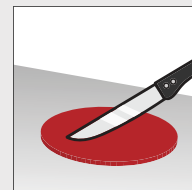
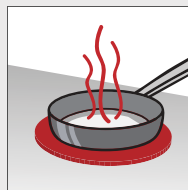


Um zu verhindern, dass diese Substanzen auf Lebensmittel übertragen werden ist eine Nachreinigung mit einem Glasreiniger und einem Mikrofasertuch notwendig.

**Eingetrocknete und verkrustete Lebensmittel** sowie Öl oder Fett entfernen Sie am besten mit einem scheuernden Schwamm und einem neutralen oder alkalischen Reinigungsmittel.



#### BITTE BEACHTEN!



Keramik-Arbeitsplatten sind in gewissem Maße kratz- und schlagfest aber nicht unzerstörbar. Bitte verwenden Sie daher stets eine Schneidunterlage.

Bei extremen thermischen Schocksituationen können Risse auftreten. Gefährdet sind hierbei insbesondere die Stege rund um den Plattenausschnitt der Spüle oder des Kochfeldes. Um dem vorzubeugen sollten Sie heiße Töpfe oder Pfannen nur auf geeignete Unterlagen stellen.



**AKP PRODUKTPASS – KERAMIK**  
Weitere Informationen zu diesem Produkt finden Sie online: [www.akp-apl.de](http://www.akp-apl.de) in der Kategorie **Service** » **Infomaterial**.



#### DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:

- Keramik ist chemisch sehr beständig aber nicht unangreifbar. Produkte auf der Basis von Salz-, Schwefel- oder Fluss-Säure, wie z.B. Felgenreiniger, sind generell für Küche und Bad ungeeignet.
- Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge, können die Oberfläche angreifen. Gleiches gilt auch für Quarzscheuerpulver oder Sand.
- Spülmittel können bedingt durch ihren Anteil von rückfettenden Wirkstoffen unhygienische Schichten hinterlassen und werden unsererseits nicht zur Reinigung von Arbeitsplatten aus Keramik empfohlen.
- Vermeiden Sie bei der Reinigung von Keramikarbeitsplatten Hilfsmittel wie Metalltopfswämme oder Stahlpads.
- Möbelpolituren, fett- und wachshaltige Reinigungsmittel neigen dazu, Strukturierungen der Oberfläche zu füllen und eine schmutzbindende Schicht aufzubauen und dürfen daher nicht verwendet werden.
- Feuchtigkeit (wie z.B. stehendes Wasser, feuchter Schwamm) auf den Stoßfugen ist unverzüglich zu entfernen.



**ACHTUNG**

