



Küchenarbeitsplatten aus Naturwerkstein Advertorial



Lithofin®

Reinigen, schützen und pflegen

Hinweise zum Behandeln von Arbeitsplatten im Küchenbereich, formuliert von Dipl. Chem. Andreas Schmeizl, Leiter Anwendungstechnik der LITHOFIN AG.

Anforderungen

Die Anforderungen, die an Küchenarbeitsplatten gestellt werden, sind sehr hoch. Neben Ölen und Fetten belasten viele Fleckenbildner, wie Saft, Rotwein, Kaffee, Tee etc. die Oberfläche und stellen ein permanentes Verfärbungsrisiko dar. Fettfilme sind nicht nur über einen langen Zeitraum eine Fleckengefahr: Spontan können heiße Töpfe und Pfannen, die direkt auf die Filme abgestellt werden, das Fett zum Schmelzen bringen und dies in die Oberfläche einbrennen.

In Anbetracht der aggressiven Wirkung von säurehaltigen Lebensmitteln oder der stark mechanischen Beanspruchung werden bevorzugt die besonders beständigen Granite, Gneise, Quarzite oder granitähnliche Natursteine verarbeitet.

Auch wenn Natursteine sehr robust erscheinen, sind sie wegen ihrer Kapillarität doch aufnahmefähig für Flüssigkeiten. Dieses Saugvermögen kann unter den Gesteinsorten sehr stark variieren und dementsprechend groß ist auch das Fleckrisiko.

Vorbeugung

Durch geeignete Schutzmaßnahmen können die Gebrauchseigenschaften entscheidend verbessert werden. Imprägnierungen wie Lithofin MN Fleckstop oder Lithofin Fleckstop »W« vermindern die Gefahr von unschönen Verfärbungen, indem sie die Oberfläche wasser- und ölabweisend ausrüsten. Ihre Wirkung beruht nicht auf dem Porenverschluss des

Natursteingefüges, sondern sie bilden dünne Filme auf den Kapillarenwänden und reduzieren aus dem Mineralgefüge heraus die Saugfähigkeit. Verunreinigungen können, abhängig vom Gesteinstyp, mehrere Tage auf der Oberfläche zurückgehalten werden, wo sie dann ohne Fleckbildung abgewischt werden können.

Absolute Spitzenwerte werden mit der Hochleistungsimprägnierung Lithofin NanoTOP erreicht. Dieses Spezialprodukt eignet sich ganz besonders für kritischere, d. h. extrem saugende Natursteine, und auf Grund der schnell trocknenden Eigenschaften auch für die Verarbeitung in der Werkstatt.

Die Wirksamkeit von Imprägnierungen bleibt mehrere Jahre bestehen, da die Produkte keinen Film auf der Oberfläche hinterlassen und



Besonderer Hinweis zur Verarbeitung

Der Belag muss sauber, fleckfrei und ausgetrocknet sein. Grundsätzlich ist ein gleichmäßiges Auftragen für den Behandlungserfolg maßgebend. Bei der Behandlung in der Werkstatt empfiehlt es sich, neben der Arbeitsoberfläche auch gleich die Kanten der Ausschnitte zu imprägnieren.

Bei gebrauchten Arbeitsplatten, bei denen die Imprägnierung aufgefrischt werden soll, die Oberflächen erst mit Lithofin MN Grundreiniger fettfrei machen!



Küchenarbeitsplatten aus Naturwerkstein Advertorial



somit nicht dem mechanischen Abrieb ausgesetzt sind. Ein wichtiger Einflussfaktor ist auch die richtige Pflege. Die Säureempfindlichkeit der einzelnen Natursteine wird durch die Behandlung allerdings nicht verändert.

Zusammengefasst beschrieben sind Imprägnierungen Schutzprodukte, die spontane Fleckbildungen verhindern, die Reinigung erleichtern und im System Imprägnierung/Reinigung für lang anhaltend saubere Flächen sorgen. Imprägnierungen sollten einmal im Jahr aufgefrischt werden, um für eine gleich bleibend hohe Qualität des Schutzes zu sorgen.

Behandlung resinierter Flächen:

Immer häufiger werden Arbeitsplatten aus resinieren Rohtafeln gefertigt. Dies führt zur Unsicherheit »Imprägnieren ja oder nein?«. Nach unseren Erkenntnissen und Versuchen lässt sich diese Frage mit Ja beantworten. Die Harze füllen die Poren zwar mehr oder weniger aus, aber bewirken keine absolute Abdichtung. Allerdings sollten bei diesen Oberflächen lösemittelhaltige Imprägnierungen bevorzugt werden, da wässrige Produkte erhebliche Schwierigkeiten haben, die Harze zu überwinden. Wenn keine Erfahrungen vorliegen, sollte die

Wirkung an einer Musterfläche überprüft werden.

Alle wasser- und ölabweisenden Imprägnierungen der Firma LITHOFIN wurden nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz geprüft. Die Produkte sind nach dem Trocken gesundheitlich unbedenklich und sind selbst im Küchenbereich bedenkenlos einsetzbar.

Unterhaltsreinigung:

Die Pflege und Reinigung ist ein wichtiger Baustein im Zusammenwirken mit der Imprägnierung. Wenn vertropfte Lebensmittel von imprägnierten Flächen umgehend abgewischt werden, reichen oft Wasser und Lappen aus. Gewöhnlich werden Arbeitsplatten erst sauber gemacht, nachdem die Verschmutzungen angetrocknet sind. Dementsprechend werden Produkte benötigt, die natürlich kraftvoll reinigen, aber gleichzeitig die Imprägnierung schonen. Optimal abgestimmt auf



Service/Information

Von Lithofin gibt es praktische Pflegesets, die Produkte für die richtige (Weiter-)Behandlung von Naturstein-Arbeitsplatten enthalten. Eine ausführliche Broschüre liefert die Information gratis mit dazu.

diese Anforderungen ist das anwendungsfreundliche Lithofin MN Easy-Clean. Das Produkt reinigt, schützt, und pflegt die Oberfläche in einem Arbeitsgang; zusätzlich erhalten und verstärken spezielle Additive die Imprägnierwirkung.

Sollten doch Ölflecken entstanden sein, weil die Platte nicht imprägniert oder vertropftes Öl übersehen wurde, empfehlen wir, die betroffene Stelle zeitnah mit Lithofin OIL-EX zu behandeln. Pflanzliche Fette und Öle haben die unangenehme Eigenschaft, mit der Zeit zu verharzen. Der Aufwand, um die Flecken zu entfernen, steigt demnach mit dem Alter der Verunreinigung. Lithofin OIL-EX ist ein pastöser Ölfleckenentferner, der tiefenwirksam Verschmutzungen aus dem Kapillargefüge herauslösen kann.

Dieser kurze Überblick über das Reinigen, Schützen und Pflegen kann nur allgemeine Hinweise und Anregungen geben. Detaillierte Auskünfte erhalten Sie über das LITHOFIN Service Telefon: +49 7024 9403-20 (Mo. bis Fr. 7:30 bis 17:30 Uhr)

KONTAKT:

LITHOFIN AG, Heinrich-Otto-Straße 42, D-73240 Wendingen
Tel.: +49 (0) 70 24 / 94 03-0, Fax: +49 (0) 70 24 / 94 03-40
E-Mail: info@lithofin.de, Internet: www.lithofin.de