

# Pflegeanleitungen für Hartgestein (Granit)

## So wird Stein am besten und fachgerecht gereinigt!

Ist in der Regel säurefest gegenüber sauren Lebensmitteln und was die Entkalkungsfähigkeit mit Aminosulfonsäure betrifft. Hartgesteine sind schnittfest. Keramische Messer können Spuren hinterlassen. Hartgesteine sind gegenüber Kochtemperaturen resistent. In Einzelfällen können heiße Töpfe zu Verfärbungen im Stein führen. Hartgesteine gehören zu den dichtesten Natursteinen. Die Reinigung Ihrer Küchenarbeitsplatte ist relativ einfach und problemlos, wenn man einige Dinge beachtet.

In Würde alt werden, das soll auch Ihre Küchenarbeitsplatte. Wie alles auf der Welt altern auch Steine; ihre Nutzung verursacht Gebrauchsspuren. Wenn Sie die Küchenarbeitsplatte niemals nutzen, wird sie noch nach Jahren aussehen wie am Einbautag. Aber ist das wirklich erstrebenswert? Jede Macke, z.B. verursacht durch einen heruntergefallenen Suppentopf, erzählt eine Geschichte; jeder Fleck, z. B. vom Nagellack am Tag von Omas Goldener Hochzeit, weckt Erinnerungen und bezeugt, dass die Natur keine unfehlbaren Erzeugnisse hervorbringen kann. Gesteinsporen sind ebenso natürlich wie Hautporen; je nach Art des Gesteins sind sie mal größer und mal kleiner. Sie gehören dazu und stehen für echte Natürlichkeit. Nun können Sie das Altern Ihrer Steinplatte zwar nicht verhindern oder stoppen, aber Sie können es durch richtige Reinigung verlangsamen. Hier, extra für Sie zusammengestellt, die wichtigsten „Kosmetika“ und Regeln:

Die tägliche Reinigung / Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit einem ungefärbten Glasreiniger und einem weichen Mikrofaser Tuch. Trockene Tücher können in Verbindung mit Sand Kratzer hinterlassen, weshalb sie nicht verwendet werden sollten.

### Kalkige Verschmutzungen

In jedem Haushalt bilden sich kalkhaltige Ablagerungen an allen Flächen, die mit Leitungswasser in Berührung kommen. Je nach Wasserhärte bildet sich früher oder später ein „Schleier“, der sich bei der täglichen Reinigung nicht entfernen lässt. Dann sind saure Reinigungsmittel die einzige Lösung. Aber Vorsicht: Sauer ist nicht sauer! Alle Produkte, die Salz-, Schwefel- oder Phosphorsäure enthalten, sind für Ihre Küchenarbeitsplatte ungeeignet. Auch die aus ökologischen Gründen beliebte Essigsäure ist alles andere als ungefährlich. Sie ist zwar leicht biologisch abbaubar, aber Essigsäure ist gegenüber Kupfer, Messing oder ähnlichen Materialien äußerst korrosiv. Sie ist sehr leicht flüchtig und kann daher durch Dichtungen, z.B. der Armaturen, durchdiffundieren und Schäden verursachen. Auch Natursteine, die bestimmte metallische Verbindungen enthalten können, werden angegriffen.

Aminosulfonsäure ist die beste Chemikalie gegen zu entfernenden Kalk. Sie ist z.B. in Sidol Kalklöser enthalten, der entsprechend verdünnt mit einem Lappen aufgetragen werden sollte. Danach bitte noch mindestens zweimal mit Wasser nachspülen! Nach der Abtrocknung sollten Sie noch einmal mit einem Mikrofaser Tuch und Glasreiniger über die Fläche gehen.

### Fettige Verschmutzungen

Achtung: Verwenden Sie niemals Spülmittel oder sogenannte Neutralreiniger, denn die in

diesen Produkten enthaltenen Inhaltsstoffe können sich im Gestein ablagern und dort hässliche Flecken erzeugen!!! Den groben Schmutz entfernt man am Besten vorsichtig mit einem Ceranfeldhobel. Danach reicht es meistens aus, den verschmutzten Bereich mit Glasreiniger einzusprühen und nach einer kurzen Einwirkzeit mit einem Mikrofasertuch nachzuwischen. In den Stein eingedrungenes Fett (Restöl) lässt sich meist mit einer Ölentfernerpaste, z.B. von Akemi entfernen (Anleitung des Herstellers beachten!). Schwierig wird es allerdings, wenn organische Öle zu lange einwirken konnten und verharzt sind. Dann kann unter Umständen ein Schatten zurückbleiben.

### **Lösemittelhaltige Produkte**

Hartgesteine, die nicht imprägniert, resiniert oder gewachst ausgeliefert wurden, sind beständig gegenüber lösemittelhaltigen Reinigungsmitteln, wie z.B. die in Mode gekommenen „Orangerreiniger“. Diese enthalten Orangerterpen mit hoher Fettlösekraft. Benzin, Terpentin oder Aceton sind für die Küche allein schon aus Gesundheitsgründen nicht zugelassen. Nachteilig ist aber, dass die Silikonfugen generell durch Lösemittel angegriffen werden können und im schlimmsten Fall sogar enthaltene Farbstoffe in den Stein einziehen können.

### **Desinfektion**

Manchmal muss der Naturstein desinfiziert werden, z.B. wenn Auftauwasser von Geflügel ausgelaufen ist. Bei der Anwendung von Desinfektionsprodukten 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. Fragen Sie außerdem, ob das Mittel Phosphorsäure enthält, denn die ist bekanntlich für die Natursteinbehandlung ungeeignet.

### **Ungeeignete Produkte**

So wie nicht jeder Mann zu jeder Frau passt, passt auch nicht jedes Reinigungsmittel zu Ihrem Stein. Gänzlich ungeeignet sind hochalkalische Produkte, die Natron- oder Kalilauge enthalten, wie z.B. Backofenreiniger, Rohrreiniger oder Grillreiniger. Auch Scheuermittel können unliebsame Kratzer hinterlassen. Hässliche Kratzer kann auch der Einsatz von Scheuerschwämmen verursachen, denn in den Kunststofffasern sind Schleifmittel eingebettet, die Ihren Stein ebenso verkratzen können, wie Fensterglas.