



Technische Information · Information technique · Informazioni tecniche

Arbeitsflächen aus Naturstein  
Plans de travail en pierre naturelle  
Piani di lavoro pietra naturale

**Information:**

Arbeitsflächen aus Naturstein sind pflegeleicht und Sie werden sich jahrelang an diesem Material erfreuen. Jede Arbeitsfläche ist einmalig und von der Natur geschaffen. Für die Pflege gibt es einige Punkte zu beachten. Durch das natürliche Porengefüge, welches je nach Naturstein unterschiedlich ist, können durch längere Exposition gewisse Stoffe aufgenommen werden. Eine leichte Abdunklung des Natursteins über die Jahre, ist ein natürlicher Prozess. Mikrorisse und Poren gehören zur Laune der Natur und geben keinen Grund zu Reklamationen.

Bitte beachten Sie folgende Informationen:

- Hartgestein (Granit) ist gegenüber haushaltüblichen Chemikalien im Normalfall beständig.
- Weichgestein (Marmor und Kalkstein) ist gegenüber Säuren und starken Alkalien nicht beständig.

Durch eine Schutzimpregnierung kann die Saugfähigkeit reduziert und das Fleckenrisiko vermindert werden. Kalkhaltige Steine können durch eine Schutzimpregnierung nicht gegen saure und stark alkalische Produkte geschützt werden.

**Reinigung:**

Eine Arbeitsfläche wird in der Regel täglich den verschiedensten Verschmutzungen ausgesetzt. Für die tägliche Reinigung wurde HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care entwickelt. Das Produkt entfernt mühelos leichten Schmutz, ergänzt und verlängert die Wirkung der Schutzbehandlung. Zusätzlich empfehlen wir von Zeit zu Zeit, je nach Verschmutzung eine Reinigung mit HMK<sup>®</sup> R155 Grundreiniger – säurefrei durchzuführen. Eine leichte Bürstenreinigung erhöht bei strukturierten Oberflächen die Reinigungswirkung.

**Reinigungsprodukte:**

- Tägliche Reinigung: HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care
- Fettige Rückstände: HMK<sup>®</sup> R155 Grundreiniger – säurefrei
- Kalkrückstände: HMK<sup>®</sup> R189 Kalk-Ex. Nur für säurebeständige Oberflächen geeignet.
- Kaffee- und Obstflecken: HMK<sup>®</sup> R160 Schimmel-Ex

**Information:**

Les plans de travail en pierre naturelle sont faciles à entretenir et vous profiterez de ce matériau pendant des années. Chaque surface de travail est unique et créée par la nature. Il y a quelques points à considérer lors de son entretien. En raison de la structure naturelle des pores, qui varie en fonction de la pierre naturelle, certaines substances peuvent être absorbées en cas d'exposition prolongée. Un léger assombrissement de la pierre naturelle au fil des années est un processus naturel. Les microfissures et les pores font partie du caprice de la nature et ne donnent lieu à aucune plainte.

Veuillez noter les informations suivantes:

- La roche dure (granit) résiste normalement aux produits chimiques ménagers courants.
- Les roches tendres (marbre et calcaire) ne résistent pas aux acides et aux alcalis forts.

Une imprégnation protectrice peut réduire le pouvoir absorbant et réduire le risque de taches. Les calcaires ne peuvent pas être protégés contre les produits acides et fortement alcalins par imprégnation protectrice.

**Nettoyage quotidien:**

Une surface de travail est généralement exposée quotidiennement à une grande variété de saletés. HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care a été développé pour le nettoyage quotidien. Le produit élimine sans effort les salissures légères, complète et prolonge l'effet du traitement protecteur. De plus, nous recommandons de temps en temps un nettoyage avec le HMK<sup>®</sup> R155 Nettoyant de fond – sans acide, selon le degré de saleté. Un léger nettoyage à la brosse augmente l'effet nettoyant sur les surfaces structurées.

**Produits de nettoyage:**

- Nettoyage quotidien: HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care
- Résidu gras: HMK<sup>®</sup> R155 nettoyant de fond- sans acides
- Résidus calcaire: HMK<sup>®</sup> R189 Anti-dépôt calcaire. Convient uniquement aux surfaces résistantes aux acides.
- Taches de café et de fruits: HMK<sup>®</sup> R160 Anti-Moisissure

**Informazione:**

I piani di lavoro in pietra naturale sono di facile manutenzione e potrai goderti questo materiale per gli anni a venire. Ogni piano di lavoro è unico e creato dalla natura. Ci sono alcuni punti da considerare quando se ne prende cura. A causa della struttura naturale dei pori, che varia a seconda della pietra naturale, alcune sostanze possono essere assorbite in caso di esposizione prolungata. Un leggero scurimento della pietra naturale nel corso degli anni è un processo naturale. Microfessure e pori fanno parte dei capricci della natura e non danno motivo di lamentarsi.

Si prega di notare le seguenti informazioni:

- La roccia dura (granito) è normalmente resistente ai comuni prodotti chimici domestici.
- La roccia tenera (marmo e calcare) non è resistente agli acidi e agli alcali forti.

Un'impregnazione protettiva può ridurre l'assorbimento e ridurre il rischio di macchie. I calcari non possono essere protetti dai prodotti acidi e fortemente alcalini mediante impregnazione protettiva.

**Pulizia quotidiana:**

Una superficie di lavoro è solitamente esposta ogni giorno a un'ampia varietà di sporco. HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care è stato sviluppato per la pulizia quotidiana. Il prodotto rimuove senza fatica lo sporco leggero, completa e prolunga l'effetto del trattamento protettivo. Inoltre, di tanto in tanto consigliamo di pulire con il HMK<sup>®</sup> R155 Determultiuso – privo di acidi, a seconda del grado di sporco. Una leggera pulizia con spazzola aumenta l'effetto pulente sulle superfici strutturate.

**Prodotti per la pulizia:**

- Pulizia quotidiana: HMK<sup>®</sup> P301 Clean & Care
- Residui grassi: HMK<sup>®</sup> R155 Determultiuso – privo di acidi
- Residuo di calcare: HMK<sup>®</sup> R189 Elimina calcare. Adatto solo per superfici resistenti agli acidi.
- Macchie di caffè e frutta: HMK<sup>®</sup> R160 Antimuffa

**Consigli per l'utilizzo dei piani di lavoro della cucina:**

La pietra naturale ha una resistenza al calore limi-

### Tipps für die Nutzung von Küchenarbeitsflächen:

Naturstein ist begrenzt hitzebeständig. Um einen Thermoschock zu vermeiden, verwenden Sie immer einen Untersetzer, wenn Sie heiße Töpfe oder Pfannen abstellen. Scheuernde Medien können die Oberfläche mattieren. Um Ihre Messer vor dem Stumpfwerden zu schonen und eventuellen Kratzern oder Metallabrieb vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen eine Schneideunterlage zu verwenden. Zusätzlich wird austretender Früchte-, Gemüse oder Fleischsaft aufgefangen. Backofenreiniger nie auf den Naturstein sprühen. Dieser entfernt jegliche Schutzprodukte und es können irreversible Flecken entstehen.

### Schutzerneuerung:

Je nach Beanspruchung und Bedürfnis empfehlen wir Ihnen die Schutzbehandlung alle 1–2 Jahre zu erneuern. Vorgängig ist eine Grundreinigung mit HMK® R155 Grundreiniger – säurefrei durchzuführen. Für die Schutzbehandlung können, je nach Saugfähigkeit des Natursteins, folgende Produkte verwendet werden: HMK® S232 Fleckschutz – wassergelöst, ohne Farbtonvertiefung, HMK® S234 Fleckschutz, ohne oder mit sehr geringer Farbvertiefung oder HMK® S244 Fleck-Schutz – color plus, mit farbvertiefender Wirkung. Die Produkte sind nach der Aushärtung lebensmittelecht und gesundheitlich unbedenklich.

Bei weiteren Fragen zu Reinigungs-, Schutz- und Pflegeprodukten wenden Sie sich an Ihren Stein- oder Küchenlieferanten.

### Conseils d'utilisation des plans de travail de cuisine:

La pierre naturelle a une résistance thermique limitée. Pour éviter les chocs thermiques, utilisez toujours un dessous de plat lorsque vous placez des casseroles ou des poêles chaudes. Les produits abrasifs peuvent ternir la surface. Pour éviter que vos couteaux ne s'émousent et pour éviter d'éventuelles rayures ou abrasions du métal, nous vous recommandons d'utiliser un tapis de découpe. De plus, les jus de fruits, de légumes ou de viande qui s'échappent sont collectés. Ne vaporisez jamais de nettoyeur pour four sur de la pierre naturelle. Cela supprime tous les produits de protection et des taches irréversibles peuvent apparaître.

### Renouveler la protection:

Si vous désirez renouveler la protection, il est impératif de procéder préalablement à un nettoyage de fond avec le HMK® R155 Nettoyeur de fond – sans acide. Pour le traitement de protection vous pouvez utiliser les produits suivants: HMK® S232 Anti-taches – base aqueuse, sans intensifier la couleur, HMK® S234 Anti-taches, intensifie pas ou faiblement la couleur ou HMK® S244 Anti-taches – couleur plus avec effet d'accentuation de la couleur. Les produits sont approuvés pour une utilisation alimentaire.

Si vous avez d'autres questions sur les produits de nettoyage, de protection et d'entretien, contactez votre fournisseur de pierre ou de cuisine.

tata. Per evitare shock termici, utilizzare sempre un sottopentola quando si posizionano pentole o padelle calde. I mezzi abrasivi possono opacizzare la superficie. Per evitare che i vostri coltelli si smussino e per evitare possibili graffi o abrasioni del metallo, vi consigliamo di utilizzare un tappetino da taglio. Inoltre vengono raccolti i succhi fuoriusciti di frutta, verdura o carne. Non spruzzare mai il detergente per forno sulla pietra naturale. In questo modo si rimuovono eventuali prodotti protettivi e si possono formare macchie irreversibili.

### Rinnovare la protezione:

A seconda dell'utilizzo e delle necessità si consiglia di rinnovare il trattamento protettivo ogni 1–2 anni. È necessario effettuare preventivamente una pulizia di fondo con il HMK® R155 Determultiuso - privo di acidi. A seconda dell'assorbimento della pietra naturale, per il trattamento protettivo possono essere utilizzati i seguenti prodotti: protettivo antimacchia HMK® S232 Antimacchia – base aquosa, senza intensificazione del colore, protettivo antimacchia HMK® S234 Antimacchia, con nessun o minimo intensificazione del colore oppure HMK® S244 Antimacchia - color plus, con effetto ravvivante del colore. Dopo la stagionatura i prodotti sono sicuri per gli alimenti e innocui per la salute.

Se avete ulteriori domande sui prodotti per la pulizia, la protezione e la cura, contattate il vostro fornitore di pietre o cucine.

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Daten entsprechen dem derzeitigen Stand. Änderungen der Produktkennzahlen im Rahmen des technischen Fortschritts, von bedingte Weiterentwicklung im Bereich Rohstoffe behalten wir uns vor. Produktionsbedingte Farbschwankungen geben keinen Anlass zur Reklamation. Die in diesem Merkblatt gegebenen Empfehlungen erfordern, wegen der durch uns nicht beeinflussbaren Faktoren während der Verarbeitung, eigene Prüfungen durchzuführen. Verwendungsvorschläge begründen keine Zusage der Eignung für den empfohlenen Einsatzzweck. Bei Neuauflage wird diese Ausgabe ungültig.

Les données contenues dans cette fiche d'information correspondent à l'état actuel. Nous nous réservons le droit de modifier les chiffres clés du produit en raison de progrès techniques, d'évolutions ultérieures dans le domaine des matières premières. Les variations de couleur liées à la production ne donnent pas lieu à des réclamations. Les recommandations données dans cette notice vous obligent à effectuer vos propres tests en raison de facteurs de transformation sur lesquels nous ne pouvons pas influencer. Les suggestions d'utilisation ne constituent pas une garantie d'adéquation à l'usage recommandé. En cas de réimpression, cette édition deviendra invalide.

I dati contenuti in questa scheda informativa corrispondono allo stato attuale. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai dati chiave del prodotto a causa del progresso tecnico, di ulteriori sviluppi nel settore delle materie prime. Le deviazioni di colore dovute alla produzione non costituiscono motivo di reclamo. Le raccomandazioni fornite in questo opuscolo richiedono l'esecuzione di test propri a causa dei fattori durante la lavorazione che non possiamo influenzare. I suggerimenti per l'uso non costituiscono garanzia di idoneità allo scopo consigliato. Se ristampata, questa edizione non sarà più valida.