

Pflegeanleitungen für Marmor

So wird Stein am besten und fachgerecht gereinigt!

Weichgestein wie z. B. Marmor

Die Reinigung Ihrer Küchenarbeitsplatte ist relativ einfach und problemlos, wenn man einige Dinge beachtet

Wie bereits im Vorgespräch mehrfach angesprochen, ist Ihr Wunsch ein Weichgestein wie z.B. Marmor oder Kalkstein als Küchenarbeitsplatte zu nutzen, relativ ungewöhnlich, da sich die Eigenschaften und damit auch die Nutzungsbedingungen dieser Gesteinsorte stark von denen der sog. Hartgesteine unterscheiden. Marmore, Kalksteine und Sandsteine sind die ältesten technisch genutzten Natursteine überhaupt. In Würde alt werden soll auch Ihre Küchenarbeitsplatte aus Weichgestein. Wie alles auf unserer Welt altern auch Steine; ihre Nutzung hinterlässt Gebrauchsspuren. Wenn Sie die Küchenarbeitsplatte niemals nutzen, wird sie noch nach Jahren genauso aussehen wie am Einbautag. 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 belegt, dass die Natur keine unfehlbaren Produkte hervorbringen kann. Gesteinsporen sind ebenso natürlich wie Hautporen; je nach Art des Gesteins sind sie mal größer und mal kleiner. Sie gehören zum Stein und sind ein Zeichen von Natürlichkeit. Das von Ihnen ausgewählte Material zeigt schon nach kurzer Nutzungszeit typische Gebrauchsspuren wie Kratzer, Ränder oder auch durch Einwirkung saurer Substanzen mattierte Stellen. Diesen Patinierungsprozess können Sie nicht aufhalten, aber mit der richtigen Pflege teilweise verlangsamen. Hier eine Zusammenstellung der wichtigsten „Kosmetika“ und Regeln:

Tägliche Reinigung

Die tägliche Reinigung / Staubentfernung erfolgt am einfachsten mit einem weichen Staubtuch. Harte Tücher können in Verbindung mit Sand Kratzer hinterlassen – bitte nicht verwenden! Kalkige Verschmutzungen. In jedem Haushalt bilden sich kalkhaltige Ablagerungen an allen Flächen, die mit Leitungswasser in Berührung kommen. Je nach Wasserhärte entsteht früher oder später ein „Schleier“, der sich mit der täglichen Reinigung nicht entfernen lässt. Saure Reinigungsmittel können nicht verwendet werden. Daher sollten Sie solchen „Schleiern“ vorbeugen: Wir empfehlen Ihren Stein regelmäßig einzuwachsen, z.B. mit dem bei uns erhältlichen Marmorwachs; dann bildet sich schnell eine schützende Patina, die die Anlagerung von Kalk vermindert. Allerdings müssen Sie bedenken, dass warme Teller oder Töpfe auf gewachsenen Küchenarbeitsplatten dauerhafte Kränze hinterlassen können.

Fettige Verschmutzungen

Verwenden Sie niemals Spülmittel oder sogenannte Neutralreiniger; denn die in diesen Produkten enthaltenen Inhaltsstoffe können sich im Gestein ablagern und dort hässliche Flecken erzeugen!!! Außerdem bewirken sie oft einen „Auslaugungseffekt“ an der Gesteinsoberfläche. Den groben Schmutz entfernt man am Besten vorsichtig mit einem Ceranfeldhobel. Danach reicht es meistens aus, den Bereich mittels Seifenreiniger und einem weichen Schwamm zu säubern und ggf. mit einem weichen Tuch nachzupolieren.

Sollte dennoch Fett eingedrungen sein, kann meistens mit einer Ölentfernerpaste, z.B. von Akemi das Restöl entfernt werden (Anleitung des Herstellers beachten!). Allerdings kann dabei die schützende Wachsschicht verloren gehen.

Lösemittelhaltige Produkte

Lösemittel wie Benzin, Aceton oder auch die in Mode kommenden Orangenreiniger können die Oberfläche bzw. die patinierte Schicht schädigen oder sich in Ihrem Stein einlagern.

Desinfektion

Manchmal muss der Naturstein desinfiziert werden, z.B. wenn Auftauwasser von Geflügel ausgelaufen ist. Bei der Anwendung von Desinfektionsmitteln 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 Stein geeignet ist. Für Ihren Stein benötigen Sie säurefreie Produkte, z.B. auf Alkoholbasis im pH-Bereich von 7 bis 10,5.

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. Backofen-, Rohr- oder Grillreiniger. Hässliche Kratzer kann auch der Einsatz von Scheuermittel verursachen. Scheuerschwämme können Riefen erzeugen: In den Kunststofffasern dieser Schwämme sind nämlich Schleifmittel eingebettet, die Ihren Stein ebenso verkratzen können wie Fensterglas. Auch Mikrofasern können Schleifeffekte hervorrufen.

Kunstharzgeb. Naturstein wie Technistone

Die Reinigung der kunstharzgebundenen Platten hängt stark von der jeweiligen Zusammensetzung ab. Für die Reinigung von „Agglo Marmor“ generell ungeeignet sind lösemittelhaltige Produkte wie z.B. Orangenreiniger, die Terpene enthalten können. Hochalkalische Mittel - dazu gehören auch Schmierseife und grüne Seife - sind ebenfalls nicht geeignet. Saure Substanzen können Aglo Marmor stark schädigen, während Quarzagglos mit amidosulfosäurehaltigen Mitteln i.d.R. sauer gereinigt werden können.

Für die Unterhaltsreinigung von Marmoragglos empfiehlt sich eine Wischpflege, für Quarzagglos ein rückstandsarmer Alkoholreiniger. Neutralreiniger oder Spülmittel führen auf Dauer fast immer zu einer schmierigen Optik.