

Gebrauchs- & Pflegeanleitung NEOLITH

Was ist Neolith:

Das edle, dekorative Plattenmaterial NEOLITH ist eine grossformatige Keramikplatte (Feinsteinzeug resp. keramische Fliese in Grossformat) mit einer Plattengrösse von 3220 x 1520 mm und 12 mm Dicke. Das hygienische Material kann vielseitig eingesetzt werden als Küchenarbeitsplatte, Waschtisch, Wannen- oder Duscheinfassung, im Möbeldesign, Bodenbelag oder Wandverkleidung. Wie alle hochwertigen Materialien sollte auch NEOLITH mit Sorgfalt und Umsicht behandelt werden.

Allgemeiner Beschrieb:

Bei NEOLITH handelt es sich um ein vollkommen durchgesintertes sehr kompaktes Keramikprodukt welches bei 1250 °C gebrannt wird und dessen wesentliches Merkmal eine porenlose Oberfläche ist. Es ist ein vollkommen natürliches Produkt dessen Ausgangsstoffe Tonerde, Quarz, Feldspat und Mineraloxyde sind. Es schadet der Umwelt nicht und ist vollständig Recyclingfähig. Feinsteinzeug wie NEOLITH hat eine gute Abriebbeständigkeit und hohe Bruchfestigkeit. Dadurch ist es hervorragend geeignet für Flächen mit intensiver Nutzung. Dieses Material bietet die Möglichkeit eine enorme Vielfalt an Dekoren zu produzieren wie zum Beispiel Naturstein, Metall, Holz, Stoff, etc. Die obere Seite des Materials besteht aus demselben Material wie der Körper und kann gewollt einfarbig, gesprenkelt, marmoriert oder dekoriert sein. Da es ein vollständig natürliches Material ist kann die Oberfläche in Struktur und Farbe je nach Serie variieren. Dadurch ist jede einzelne Platte ein Unikat.

Gebrauch:

Die Platten können unbehandelt so verwendet werden wie sie aus dem Ofen kommen. Die Oberfläche ist nicht porös. Es können sich keine Keime einnisten oder entwickeln und auch nicht durch direkten Kontakt mit Lebensmitteln übertragen werden. Das Material kann nicht von gebräuchlichen Haushaltsmitteln wie Kaffee, Tee, Öl, Essig, Zitronensäure, Wein, Lösungs- und Waschmittel, Hydroxid, etc. angegriffen werden. Es ist ein widerstandsfähiges Material und besitzt eine hohe Resistenz gegen Verkratzungen. Für Schneidarbeiten empfehlen wir den Gebrauch von Schneidbrettern auch zum Schutz der Messer die umgehend stumpf werden. NEOLITH besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit da es keine organischen Materialien noch Kunststoffe enthält. Beim Einfluss extremer Hitze wie bei Töpfen und Pfannen direkt vom Herd ist zwingend ein Untersetzer zu verwenden. Durch punktuell extreme Temperaturen können Spannungsrisse als Folgeschäden wie sie bei Granit oder Stein entstehen nicht ausgeschlossen werden. Feinsteinzeug wie NEOLITH besitzen eine hohe mechanische Festigkeit und sind widerstandsfähig gegen hohe Belastungen verbunden aber mit einer eingeschränkten Schlagzähigkeit wie alle Keramikprodukte, Glas oder Natursteine.

Reinigung und Pflege:

Trotz allen positiven Eigenschaften ist die Oberfläche von NEOLITH nicht selbstreinigend. Es werden keine besonderen Pflege- noch Spezialprodukte benötigt. Am einfachsten ist es, den frischen Fleck mit einem feuchten Microfasertuch eventuell unter Beihilfe von Spülmittel wegzuwischen. Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie zum Beispiel Küchenreiniger mit Soda der Migros oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden. Bei eingetrockneten Verschmutzungen können die oben genannten Reinigungsmittel eingesetzt werden. Diese sollten in Verbindung mit einem Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiner, Spiritus oder Aceton verwendet werden wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist. Chemikalien stellen für NEOLITH in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlauge, etc. sollte vermieden werden.

Dietlikon, 01.10.2013

SQ Surface AG
Zodiaq und Neolith Vertrieb Schweiz

PFLEGEANLEITUNG

Edelstahl

DAMIT IHR UNIKAT SCHÖN BLEIBT

Lieber Kunde

Sie haben sich für Edelstahl als Arbeitsplatz in Ihrer neuen Küche entschieden. Herzlichen Dank!

Edelstahl ist das meistgebrauchte Material in den Labors der Lebensmittelindustrie und dem Gesundheitswesen. Überall dort, wo es auf Hygiene ankommt, wird Edelstahl aufgrund seiner kompakten Oberfläche eingesetzt.

Damit Ihr Unikat schön bleibt haben wir Ihnen einige wichtige Punkte zusammengestellt.

BESONDERE EIGENSCHAFTEN VON EDELSTAHL

- Regelmässige Pflege mit Franke Inox Creme verringert die Empfindlichkeit der Oberfläche.
- Massive Einwirkung, z.B. hart aufprallende oder harte, scharfkantige Gegenstände, können die Oberfläche beschädigen.
- Durch unterschiedlich bearbeitete Oberflächen verändern sich auch der Glanz und die Pflegeeigenschaften.
- Edelstahl ist korrosionsbeständig, relativ elastisch und behält sein Aussehen über Jahrzehnte hinweg. Gebrauchsspuren und Kratzer verleihen dem Material mit der Zeit eine schöne persönliche Struktur.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- **Abstellen von heissen Gegenständen (Kuchenblech, Pfannen etc.) vermeiden, da sich sonst der Edelstahl vom verklebten Trägermaterial lösen könnte. Bitte unbedingt eine Topfunterlage (z.B. Rollmatte) benutzen.**
- Nicht direkt auf der Arbeitsplatte schneiden, sondern hierzu ein Rüstbrett verwenden.
- Keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf der Arbeitsplatte verschieben.
- Keinen längeren Kontakt mit leicht rostenden Gegenständen (z. B. Gusspfannen, Nägel etc.).
- Reinigung stets in Schliffrichtung der Oberfläche.
- Keine Stahlwolle oder aggressiven Reinigungsschwämme verwenden, sondern nur Schwämme für Edelstahl (weiche Seite) oder Mikrofasertücher.
- Keine aggressiven, chlor- oder salzsäurehaltigen Reinigungsmittel (z.B. Javelwasser, Durgol etc.) verwenden.
- Kalkablagerungen regelmässig entfernen (z. B. mit Zitronen- oder Essigreiniger).

WIR EMPFEHLEN DIE INOX CREME
Mit Haushaltspapier, Lappen oder Schwamm auftragen, leicht verreiben, einwirken lassen und mit Wasser oder nassem Lappen abspülen.
Anschliessend mit Mikrofasertuch oder trockenem Lappen nachpolieren.



Inox Creme (250 ml)
Preis CHF 7.- (exkl. MwSt.)
Art.-Nr. 112.0039.150



Mikrofasertuch (2 Stk.)
Preis CHF 8.- (exkl. MwSt.)
Art.-Nr. 112.0050.478

Unsere Produkte können Sie bei uns im Online-Shop unter www.franke-shop.ch bestellen, oder bei Ihrem Küchenbauer.



CLEANSTEAM



Sauberkeit hat einen Namen...

Rivonit – Grill / für Steamer–Reinigung

Rivonit mit Tiefenlöser- schnell wirksam bei kalten und warmen Oberflächen- entfernt angebrannte Back- und Grillrückstände löst selbsttätig hartnäckige Verkrustungen.

Verkrustete, eingebrannte Verschmutzungen und Ablagerungen machen besondere Produkteigenschaften notwendig. Die geprüfte Hygieneleistung einerseits, sowie die materialschonende Entfernung von Ablagerungen andererseits, qualifizieren die Ecolab-Produkte.

Anwendung:

1. Gerät ausschalten und warten bis es lauwarm oder kalt ist.
2. Garraum einsprühen mit Rinovit –Grill Steamer–Reiniger 5-10 Min. einwirken lassen. (**WICHTIG: Nicht direkt in den Heissluftventilator sprühen!**)
3. ca.15 Minuten Dämpfen (100°C).
4. Auskühlen lassen, anschliessend mit weichem Lappen und Wasser auswaschen.
5. Nochmals 5 Minuten Dämpfen und anschliessend auskühlen lassen.
6. Mit weichem feuchten Lappen ausreiben und mit trockenem Lappen nachreiben.
7. Fertig!

Bei ganz hartnäckiger Verkrustung Vorgang wiederholen und Einweich - Zeit verlängern.

Rivonit – Grill reinigt auch verkrustetes **Glas - & Keramikgeschirr, Chromstahlbleche und Schalen**. Anwendung wie oben beschrieben.

Bitte Hinweise auf der Flasche beachten!