

Materialeigenschaften Granit

Jeder Naturstein ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Unikat, einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung. Dieser entstand über Jahre durch Faltung, Druck und Wärme.

In diesem Zusammenhang weisen Steine manchmal Naturfehler wie kleine Haarrisse, Poren, Einsprengungen, Quarzadern usw. auf. Sie bedeuten aber keineswegs eine Wertverminderung, sondern sind charakteristische Bestandteile des Natursteins.

Bearbeitung

Bei der Bearbeitung halten wir uns an die SIA-Norm 246 für Natursteinarbeiten. Dort wird unter Punkt 4.21 festgehalten:

Nahezu alle Natursteine sind aus mannigfaltigen, in Gefüge, Härte und Farbe verschiedenen Stoffen zusammengesetzt. Sie bilden deshalb keine in sich geschlossene homogene Masse. Es kommen öfters sogenannte Lager, Stiche, Adern, Gläse, Salzlöcher usw. vor, die als in der Natur des Stoffes liegende Eigenheiten keineswegs eine Wertverminderung darstellen, sofern die Weiterverarbeitung fachgerecht erfolgt.

Muster

Ein Muster kann nur eine allgemeine Idee vom Material vermitteln und ist keinesfalls bindend. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann die Farbe und Struktur stark variieren. Um einen verbindlichen Eindruck zu erhalten, empfehlen wir Ihnen sich in unserem Lager grossformatige Platten anzusehen.

Pflegeanleitung Granit

Damit Ihre Küchenabdeckung auch in Zukunft schön bleibt, haben wir den Stein einerseits mit einem speziellen Naturstein-Schutzmittel imprägniert, und geben Ihnen andererseits ein paar nützliche Tipps für die Pflege:

Küchenabdeckungen aus Stein sind äusserst pflegeleicht und können deshalb mit einem normalen Lappen und handelsüblichem Abwaschmittel problemlos gereinigt werden. Damit diese nicht in die Poren des Steins eindringen und dunkle Flecken verursachen, empfehlen wir Ihnen, Fett- und Ölspritzer sofort mit Abwaschmittel zu entfernen.

Ihre Abdeckung ist zwar weitgehend kratzfest, säure- und hitzebeständig. Trotzdem empfehlen wir Ihnen, keine heissen Pfannen auf den Stein zu stellen. Dies kann zu Spannungen und Rissbildungen führen. Für Schneidarbeiten in der Küche verhindert eine Unterlage das Stumpfwerden des Messers und matte Stellen auf der Oberfläche. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Abdeckung alle 2-3 Jahre mit speziellen Schutzmitteln neu zu imprägnieren. Diese können Sie bei uns beziehen.