

## PFLEGEANLEITUNG DIRESKO STONE

Die Firma Diresco ist innerhalb der Benelux der einzige Hersteller von Kompositstein und steht als Garant für die Qualität ihrer Produkte. Diese Qualität wird dank dem Einsatz aller Mitarbeiter der Firma stets verbessert.

Diresco Stone ist kratz-, wasser- maß- und farbfester als der strapazierfähigste Naturstein. Es ist frost- und korrosionsbeständig und hat einen ausgezeichneten mechanischen Widerstand.

Dieser "Engineered Stone" ist für fast jede Umgebung geeignet und ist unter den verschiedenartigsten Umständen problemlos anzuwenden. Darüber hinaus lässt es sich einwandfrei mit anderen Materialien wie Edelstahl, Stein, Glas oder Holz kombinieren.

Es gibt drei verschiedene Oberflächenbearbeitungen:

- poliert (glänzende Oberfläche)
- Easy Clean (geschliffen, matte Oberfläche)
- Anticato (gebürstet – nicht in allen Farben erhältlich)



### TÄGLICHE PFLEGE

Eine normale Pflege ist die einfachste Methode, um Diresco Stone jahrelang glänzend und strahlend zu halten. Tägliches Reinigen mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Reinigungsprodukt (z.B. Spülmittel) oder einer Lösung aus Essig mit Wasser.

Wir setzen spezielle Pflegeprodukte (z.B. Akemi Quarzcelan). für Quarzverbundstoffe erfolgreich ein. Wenn eine etwas intensivere Reinigung erforderlich ist, wird eine Lauge aus warmem Wasser und Viss empfohlen. Kein normales Haushaltsscheuermittel und vor allem kein Produkt auf der Basis von Bleichmittel. Reinigen Sie die Platte mit einem sauberen Tuch und spülen Sie mit ausreichend sauberem warmen Wasser nach.

Hartnäckige Flecken werden meistens entfernt, indem Sie Viss unverdünnt auf einem weichen Schwamm (wie beispielsweise **3M™ Scotch Brite®**) aufgebracht wird. Den Fleck kreisförmig wischen und mit ausreichend sauberem warmen Wasser nachspülen.

Getränke- bzw. Lebensmittelflecken müssen so schnell wie möglich beseitigt werden! Vor allem Kaffee und Tee sind wegen ihrer aggressiven Eigenschaften nach dem Trocknen schwieriger zu entfernen.

Material, das nach dem Trocknen hart wird (wie Kaugummi, Senf, Fett ...), muss erst mit Hilfe eines stumpfen Kunststoffschabers weggeschabt werden. Anschließend mit einer Lösung aus Haushaltsessig und Wasser reinigen (beachten Sie immer die Anweisungen des Herstellers). Danach mit sauberem Wasser spülen.

## **ACHTUNG!**

- Verwenden Sie nie ein Scheuermittel. Dies kann die Polierschicht beschädigen und stumpfe Flecken verursachen.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Bleichmittel oder Ammoniak enthalten oder einen PH Wert von über 10 haben. Passen Sie also mit bestimmten Tabletten für die Geschirrspülmaschine auf.
- Bestimmte aggressive Chemikalien - wie z. B. in Ofen- oder Abflussreinigungsmitteln – können der Oberfläche dauerhafte Schäden zufügen.
- Verwenden Sie keine Pflegemittel auf Silikonbasis.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Markier- oder Drucktinten.
- **Stellen Sie NIEMALS heiße Pfannen, Kochtöpfe oder andere Geräte direkt auf die Oberfläche, sondern verwenden Sie einen Untersatz!**
- Quarz ist härter als Metall (Küchenmesser). Verwenden Sie also bei der Verarbeitung der Lebensmittel immer ein Schneidebrett, um Metallspuren auf dem Material zu vermeiden. Klingen werden auch schnell stumpf, wenn sie direkt auf der Platte verwendet werden.
- Setzen oder stellen Sie sich nie auf die Arbeitsplatte, um Risse durch extreme Spannungen zu vermeiden.
- Angesichts der Dichte des Materials (nicht porös) haben Bakterien und Schimmel keine Chance. Unser Quarzverbundstoff eignet sich also äußerst gut für die Zubereitung von Lebensmitteln und wird als Untergrund im H.A.C.C.P.-Hygieneplan akzeptiert.