

# MOELLER STONE CARE

## Pflegeanleitung für Reinigung, Schutz und Pflege von KÜCHENARBEITSPLATTEN – TISCHE aus Weichgestein

TI-9.3

z.B. Marmor, Kalkstein  
 Geprüft nach DIN 18332 (EN 12440)

Seite 1 von 2

Umseitig erhalten Sie wichtige Hinweise für den richtigen Umgang mit Ihrer Küchenoberfläche. Diese beinhalten unter anderem Anleitungen für die alltägliche Nutzung als auch Angaben zu Reinigung, Schutz und Pflege. Wir bitten Sie diese zu beachten.

### REINIGUNG

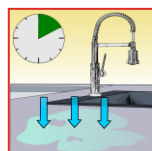
- Baufenreinigung
- periodische Grundreinigung
- Voraussetzung für eine Schutzbehandlung



**HMK R155**  
**Grundreiniger** - säurefrei  
 Ergiebigkeit: ca. 10-80  
 m<sup>2</sup>/Liter  
 Verdünnung: 1:10 - 1:2



Verdünnt  
auftragen



Einwirken lassen:  
ca. 10 Minuten



Mit Bürste  
durcharbeiten



Schmutzflotte  
aufnehmen



Mit klarem Wasser  
nachwaschen



Aufnehmen und  
trocknen lassen

**Zubehör-Empfehlung:** Eimer, Bürste, Wischtuch, Schwamm.

Hinweis:

Bei stark saugenden Oberflächen empfehlen wir ein Vornässen der Fläche mit klarem Wasser.

### SCHUTZ

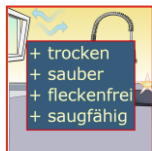
- Schutz vor Verschmutzungen
- Vereinfachung der Fleckentfernung
- Erleichterung der laufenden Pflege



Ohne Farbvertiefung:  
**HMK S232 Fleckschutz**  
 wassergelöst

Geringe Farbvertiefung:  
**HMK S234 Fleckschutz**  
 Top-Effekt

Mit Farbvertiefung:  
**HMK S244 Fleckschutz**  
 farbvertiefend



Voraussetzung:  
Schutzbehandlung



Produkt in Arbeits-  
behälter füllen



Gleichmäßig auf-  
tragen (Kreuzstrich)



Überschuss abneh-  
men (Papiertuch)



Oberfläche mit Tuch  
nachreiben



Trocknen lassen  
und schützen

**Zubehör-Empfehlung:** Arbeitsbehälter für das Schutzprodukt, Pinsel, Papiertücher / nicht abfärbende Lappen zur Entfernung von Überschüssen und zum Nachreiben, Schutzhandschuhe.

Weitere wichtige Hinweise zur Schutzbehandlung erhalten Sie über das Produktetikett und die Produkthanleitung (technisches Merkblatt).

### PFLEGE

- laufende / tägliche Reinigung (Unterhaltsreinigung)
- Sauberkeit und Pflege im Alltag
- unterstützt die Haltbarkeit der HMK-Schutzbehandlung



**HMK P301 RSP** - drei in  
 eins  
 Ergiebigkeit: ca. 40-60  
 m<sup>2</sup>/Liter  
 (für innen und außen)



**HMK R155**  
**Grundreiniger** - säurefrei  
 Ergiebigkeit: ca. 10-80  
 m<sup>2</sup>/Liter



Grobe Schmutze  
trocken entfernen



Vor Gebrauch gut  
schütteln



Gleichmäßig  
aufsprühen



Kurz einwirken  
lassen



Mit trockenem Tuch  
kurz nachreiben



Periodisch:  
Reinigung+Schutz

**Anwendungszyklus:** P301 für die regelmäßige Pflege, periodisch bei Bedarf eine leichte Bürstenreinigung mit R155. Auf stark beanspruchten Flächen sollte der Grundschutz (siehe unter Schutz) regelmäßig (ca. alle 1-2 Jahre) wiederholt werden.

**Zubehör-Empfehlung:** Microfasertuch.



**Unser Tipp für Reinigung, Schutz und Pflege:**  
 HMK M521 Naturstein-Pflegeset - wassergelöst  
 oder HMK M541 Naturstein-Pflegeset.

**Damit Sie auch lange Freude an Ihrem Belag haben, empfiehlt es sich einige Dinge im täglichen Umgang, bei der Pflege und Werterhaltung zu beachten:**

**ALLGEMEINE HINWEISE:**

**Eigenschaften des Belages:** Küchenarbeitsplatten aus Weichgestein z.B. Marmor oder Kalkstein sind säureempfindlich. Diese können auch durch Lebensmittel wie z.B. Mineralwasser (Kohlensäure), Wein, Sekt Essig u.w. welche Säure enthalten matt, rau und blass werden.

- **Geeignet hierfür sind** z.B. bei Reinigung, Schutz und Pflege nur angepasste Produkte mit einem pH-Wert von 7 bis 10.
- **Vermeiden Sie** den Kontakt mit Produkten wie z.B. Essig-, Sanitärreiniger, Wein, Zitronensaft etc. (pH-Wert unter 7), diese sind sauer und greifen den Belag an. Auch hochalkalische (pH-Wert > 10, z.B. Backofenreiniger) und lösemittelhaltige Produkte (Aceton, Waschbenzin, Alkohole), sowie kratzende und scheuernde Medien (z.B. Scheuerschwamm, Scheuermilch, Sand) können die Oberfläche schädigen. Je nach Ausmaß dieser Kontakte bieten Schutzbehandlungen nur bedingten Schutz. Eine Reinigung mit Spülmitteln hinterlässt oft Schlieren und Streifen und ist deshalb nicht empfehlenswert.

**Die in dieser Pflegeanleitung aufgeführten Erzeugnisse erfüllen die Voraussetzung für ein schonendes und effektives Vorgehen bei Reinigung, Schutz und Pflege.** Vor der Verwendung von anderweitigen Produkten ist immer deren Eignung zu prüfen.

**Für den täglichen Umgang empfehlen wir** Verschmutzungen immer umgehend zu beseitigen, um ein Antrocknen zu vermeiden. Je älter der Fleck, desto hartnäckiger die Entfernung. Je nach Wasserhärte können sich zudem schnell Kalkrückstände bilden, deshalb sollte auch Restwasser (z.B. beim Gießen, Kochen usw.) immer entfernt werden. Vermeiden Sie auch Staunässe, wie sie z.B. unter Kräutertöpfen oder Kaffeemaschinen entstehen kann. Eine konsequente Reinigung nach der Verwendung Ihrer Küchenoberfläche sorgt für die gewünschte Hygiene und erhält weiterhin die schöne Optik.

Der Naturstein ist zwar thermisch belastbar, um jedoch eine schlagartige, punktuelle Hitze (den sogenannte Thermoschock) zu vermeiden, verwenden Sie dennoch bitte immer einen Untersetzer, wenn Sie heiße Töpfe, Pfannen oder sonstige Gegenstände abstellen. Dadurch können sich auch eventuelle Kochrückstände vom Boden oder Rand der Kochgegenstände nicht in die Küchenplatte einbrennen. Die Oberfläche ist hart. Um Ihre Messer vor dem Stumpfwerden zu schonen und eventuelle Kratzer oder Metallabrieb vorzubeugen, sollten Sie Schneidunterlagen verwenden.

**Von Vorteil ist eine Schutzbehandlung**, da diese speziell im Küchenbereich (Wirkstoffe sind lebensmittelunbedenklich - LFGB geprüft) eine Fleckenbildung reduziert und zusätzlich die laufende Pflege erleichtert. Je nach Nutzung der Oberflächen und Gesteinstyp sollte der Schutz nach ca. 1-2 Jahren oder bei Bedarf wieder erneuert werden.

**Vor Beginn** sind unter anderem folgende Schritte erforderlich:

- Beachten Sie unsere Produktetiketten und Produktanleitungen (techn. Merkblatt) sowie die Angaben des Plattenherstellers. Unsere Produktinformationen sowie das allgemeine Merkblatt „10 Gebote“ erhalten Sie über Ihren Fachhändler oder auf unserer Website.
- Legen Sie eine Musterfläche an. Diese klärt die Eignung, den Verbrauch, die Farbgebung sowie die Wirkung des Produktes.
- Arbeitsräume bitte während und nach dem Arbeitsvorgang gut lüften. Das Zubehör sollte funktionstüchtig, sauber und griffbereit sein.

**FLECKENBEHANDLUNG:**

Für die Entfernung der hier aufgeführten Flecken empfehlen wir:

- organische Verfärbungen z.B. durch Tee, Kaffee und Rotwein
- Kalkablagerungen und -ränder
- Öl- und Fettflecken
- Pflegemittel und Schmutzschichten
- Metallabrieb

**HMK R160 Schimmel-Ex**

**HMK R155 Grundreiniger** - säurefrei

**HMK R152 Öl- und Wachs-Entferner** - Paste

**HMK R155 Grundreiniger** - säurefrei

**HMK R187 Peeling-Cleaner**

Weitere Empfehlungen und Informationen erhalten Sie über unsere **Fleckenliste** (TI-1.1) unter [www.moellerstonecare.eu](http://www.moellerstonecare.eu).

**UMWELTSCHUTZ UND SICHERHEIT:**

Die Produkte sind sicher und nur im Originalgebinde aufzubewahren. Restentleerte Gebinde können über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Alle Spezialerzeugnisse sind, soweit diese dem deutschen Waschmittelgesetz unterliegen, beim UMWELT-BUNDESAMT BERLIN registriert.

**Unsere Spezialerzeugnisse werden seit Jahrzehnten von führenden Natursteinwerken empfohlen.**

Diese technische Information kann und soll nur unverbindlich beraten. Der Verarbeiter muss wegen der unterschiedlichen Anwendungsfälle eigene Prüfungen und Versuche durchführen. Durch technischen Fortschritt sich ergebende Änderungen behalten wir uns vor. Schutzrechte Dritter und allgemeine gesetzliche Vorschriften sind vom Verarbeiter zu beachten.

Alle Spezialprodukte sind im guten Naturstein- und Fliesenfachhandel erhältlich.

Auf unserer Website [www.moellerstonecare.eu](http://www.moellerstonecare.eu) erhalten Sie weitere praktische Anleitungen und Empfehlungen zu Reinigung, Schutz und Pflege.



Ihr Fachhändler: