



Ihre Schreiner mit Pfiff

Seetalstrasse 42

5503 Schafisheim

Telefon 062 - 891 37 03

Telefax 062 - 891 48 08

info@widmerschreinerei.ch

www.widmerschreinerei.ch

WIDMER AG
Innenausbau • Massküchen

MwSt-Nr. 106 704

Küchenabdeckungen aus Beton

Produktmerkblatt und Pflegehinweis

Produktmerkblatt:

Unabhängig von der gewählten Oberflächenbehandlung unterliegt die Beschaffenheit der Oberflächen einer natürlichen Schwankung. Kleine Poren- und Schlierenbildung, kleine Lunken und Farbabweichungen oder feine Schwundrisse sind kein Reklamationsgrund sondern gehören zum einzigartigen Erscheinungsbild des Werkstoffs.



Beton ist lebendig, selten homogen. Farbschattierungen und Punktierungen gehören, wie Astlöcher und Jahresringe beim Holz, zum Erscheinungsbild des Betons. Jedes Betonstück ist ein Unikat.

Neben diesen natürlichen und unabwendbaren Eigenschaften hat Beton eine weitere: Säureempfindlichkeit.

Um der Säureempfindlichkeit vom Beton zu begegnen, ist die Oberfläche entsprechend zu behandeln.

Oberflächenbehandlung:

Wir stellen Ihnen gerne ein Betonmuster zur Verfügung, um die für Sie passende Oberflächenbehandlung zu definieren. Unser Angebot reicht von naturreinem wachsen, einer Imprägnierung bis zur Beschichtung.

Naturreiner Bienenwachs:

Es entsteht mit der Zeit eine Patina.

Der Kontakt mit säurehaltigen und färbenden Flüssigkeiten sollte unbedingt vermieden werden, insb. zu:

- Frucht- und Gemüsesäfte, Ketchup, Senf
- Öl, Chemikalien und aggressive Waschmittel
- Wein und Sekt, Essig
- Reiniger mit Zitrusfrische o.ä.
- und im Bad: Parfüm & Kräutershampoos o.ä.

Imprägnierung:

Schützt die Oberfläche, verschließt die Poren jedoch nicht gänzlich.

Es entsteht mit der Zeit eine Patina. Der Kontakt mit säurehaltigen und färbenden Flüssigkeiten sollte unbedingt vermieden werden, insb. zu:

- Frucht- und Gemüsesäfte , Ketchup, Senf
- Öl, Chemikalien und aggressive Waschmittel
- Wein und Sekt, Essig
- Reiniger mit Zitrusfrische o.ä.
- und im Bad: Parfüm & Kräutershampoos o.ä.

Beschichtung:

Schützt die Oberfläche mit einem fein gebildetem Schutzfilm. Die Flächen wirken samtig glatt und lassen den Betoncharakter voll zur Geltung kommen. Wir bezeichnen das als perfekte Optik & Haptik. So gehört unsere Empfehlung der Beschichtung.

Die Platten sind mit einer Kobalt – und Lösungsmittel- freien, 2-komponentiger Mattversiegelung auf PU-Basis beschichtet. (ohne Nano). Es entsteht keine Patina.

Der gebildete Film besitzt eine hervorragende Beständigkeit gegenüber Flüssigkeiten, haushaltsüblichen Reinigern und Chemikalien. (Vgl. Imprägnierung & Bienenwachs)

In Labor- und Praxistests hält die Beschichtung dem Eindringen von Flüssigkeiten rund 12 Stunden stand. Wir bitten Sie daher, mit der Reinigung der Flächen nicht zu lange zuzuwarten.



Reinigung & Pflege:

Unabhängig der gewählten Oberflächenbehandlung ist für die Langlebigkeit und Schönheit der Oberfläche eine sachgerechte Handhabung das A & O. Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Spülen Sie Rückstände in Wannen und Becken nach Gebrauch mit klarem Wasser aus und reiben Sie diese anschließend mit einem weichem Tuch trocken.
- Wischen Sie Flächen mit einem sauberem, feuchten Tuch ab und reiben Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes und neutrales Spülmittel ohne Zitrusfrische.

- Ceranfeld: Reinigen Sie die Flächen rund um das Ceranfeld umgehend nach dem Kochen. Bitte verwenden Sie einen Ceranfeld-Schaber zur Entfernung von Kalkablagerungen.
- Vermeiden Sie bei beschichteten Platten einen Scheuerschwamm. (Beschichtung kann unter Umständen beschädigt werden)

Wichtig: Eine permanente Belastung der Betonplatte durch Feuchtigkeit jeglicher Art ist unbedingt zu vermeiden, da die Versiegelung sonst beschädigt wird und eventuell irreparable Flecken im Beton entstehen. So sind zum Beispiel feuchte Lappen nach der Benutzung von der Arbeitsfläche zu entfernen. Die Böden der Gegenstände wie Gläser, Töpfe, Vasen oder ähnliches, die auf der Küchenarbeitsplatte stehen bleiben, müssen trocken sein oder entsprechende Untersetzer verwendet werden.

Hitze:

Die Betonplatte sowie die Oberflächenbehandlung hält einer Hitze bis 220 Grad stand. Es kann also **kurzfristig** ein Backblech oder ein heisser Kochtopf auf die Platte gestellt werden. Höhere Temperaturen sowie eine dauerhafte Belastung durch Hitze sind zu vermeiden.

Schnittfestigkeit:

Scharfkantige Gegenstände hinterlassen Kratzspuren auf der Oberfläche wie bei vielen anderen Arbeitsplattenmaterialien auch. Ist der Kratzer zu tief, wird die Oberflächenbehandlung zerstört. Bitte verwenden Sie immer ein Schneidebrett und Arbeitsunterlagen. Mit dem Messer sollte niemals auf der Platte geschnitten werden.

