

Onderhoudsadvies en gebruiksvorschriften

GRANIET

1. **GRANIET**

Graniet is een 100% natuurlijk materiaal welke uit groeves verspreid over de hele wereld gewonnen wordt. Omdat graniet 100% natuurlijk is zijn kleurvariaties binnen dezelfde type mogelijk, waardoor verstekte monsters van het materiaal enkel ter indicatie zijn. Elk werkblad gemaakt van graniet is uniek en staat garant voor een zeer exclusieve uitstraling van uw keuken.

2. **KRASBESTENDIGHEID**

Omdat graniet grotendeels uit kwarts bestaat is het zeer krasbestendig. Normaal gebruik van messen zal derhalve ook geen schade veroorzaken

3. **ONDERHOUD**

Granieten werkbladen worden standaard voorzien van een impregnering welke elk jaar of na gebruik van oplossende middelen op het werkblad opnieuw zal moeten worden aangebracht. Voor het tussentijdse onderhoud adviseren wij het gebruik van P1 van Moller Chemie. Hardnekkige aanslag kan worden verwijderd met daarvoor bestemde reinigingsmiddelen (R55 tegen vetten en R 58 tegen kalkaanslag en zeepresten)

N.B. Anticato, satinado en gezoete afwerkingen zijn ten opzichte van gepolijste oppervlakten vlekgevoeliger. Dit is typerend voor deze afwerkingen en geeft derhalve geen reden tot reclamatie

4. **HITTEBESTENDIGHEID**

Graniet is redelijk hittebestendig. Desalniettemin adviseren wij hete pannen niet op het werkblad te plaatsen om een hiteschok te voorkomen.