

GEBRAUCH

Die Platten können unbehandelt so verwendet werden wie sie aus dem Ofen kommen. Die Oberfläche ist nicht porös. Es können sich keine Keime einnisten oder entwickeln und auch nicht durch direkten Kontakt mit Lebensmitteln übertragen werden. Das Material kann nicht von gebräuchlichen Haushaltsmitteln wie Kaffee, Tee, Öl, Essig, Zitronensäure, Wein, Lösungs- und Waschmittel, Hydroxid, etc. angegriffen werden. Es ist ein widerstandsfähiges Material und besitzt eine hohe Resistenz gegen Verkratzungen. Für Schneidarbeiten empfehlen wir den Gebrauch von Schneidbrett, auch zum Schutz der Messer, die umgehend stumpf werden. NEOLITH® besitzt eine hohe Temperaturbeständigkeit, da es keine organischen Materialien oder Kunststoffe enthält. Beim Einfluss extremer Hitze wie bei Töpfen und Pfannen direkt vom Herd ist zwingend ein Untersetzer zu verwenden. Durch punktuell extreme Temperaturen können Spannungsrisse als Folgeschäden, wie sie bei Granit oder Stein entstehen, nicht ausgeschlossen werden. Feinsteinzeug wie NEOLITH® besitzt eine hohe mechanische Festigkeit und ist widerstandsfähig gegen hohe Belastungen, verbunden aber mit einer eingeschränkten Schlagzähigkeit wie alle Keramikprodukte, Glas oder Natursteine.

UTILISATION

La surface est non-poreuse, ce qui empêche la formation de moisissures, bactéries et autres champignons. C'est pourquoi la céramique est totalement compatible avec les substances alimentaires telles que le café, le thé, l'huile, le vinaigre, l'acide citrique, le vin, etc. La céramique est un matériel durable qui a une grande résistance aux rayures. Nous conseillons néanmoins l'utilisation d'une planche à découper pour protéger les couteaux qui deviennent très rapidement émoussés. Les produits NEOLITH® possèdent également une grande résistance aux températures, car ils ne contiennent pas de matières organiques ou plastiques. Il est malgré tout fortement conseillé d'utiliser un dessous de plat, lorsque l'on veut poser quelque chose de chaud. En effet, en contact avec des températures élevées et concentrées, des fissures de tension ne peuvent pas être exclues. Enfin, les plateaux de céramique NEOLITH® possèdent également une excellente résistance mécanique, en revanche, la résistance aux chocs reste limitée.





REINIGUNG UND PFLEGE

Es werden keine besonderen Pflege- noch Spezialprodukte benötigt.

Frische Flecken mit einem feuchten Microfasertuch abwischen.

Fetthaltige Verschmutzungen können mit handelsüblichen Produkten wie zum Beispiel Küchenreiniger oder Glasreiniger mit Alkohol entfernt werden.

Die Arbeitsfläche befeuchten und die grüne Seite eines Reinigungsschwamm (z.B. Scotch Brite) ohne Metalleinschlüsse verwenden. Dabei ist zu beachten, dass die Reinigung mit leichtem Druck grossflächig, in kreisenden Bewegungen durchgeführt wird. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden. Die Oberfläche muss danach umgehend mit klarem Wasser gereinigt werden. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmittel, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Essuyer à l'aide d'un chiffon humide et doux.

Aucun produit d'entretien ou spécial n'est requis.

Éliminer les taches fraîches à l'aide d'un produit pour la vaisselle.

Les encrassements gras et tenaces peuvent être éliminés à l'aide de produits courants comme les nettoyants pour cuisine ou pour verres contenant de l'alcool.

Umidifiez le plan de travail et utilisez une éponge de nettoyage (côté vert). Veiller à ce que le nettoyage soit effectué avec de grands mouvements circulaires en appuyant légèrement. Dans ces cas particulièrement récalcitrants, des nettoyants à base de vinaigre, d'alcool dénaturé ou d'acétone peuvent également être utilisés. La surface doit ensuite immédiatement être nettoyée à l'eau claire. Éviter tout contact avec des agents blanchissants et abrasifs, des acides de pile, des surligneurs, des acides fluorhydriques, de la soude caustique, etc.