



Reinigungsanleitung für Küchenarbeitsplatten und Waschtische aus NEOLITH Keramik

Wichtige Grundinformation: Reinigen ist das Entfernen von Schmutz, Pflege ist das bewußte Hinterlassen von Rückständen. Neolith Keramik benötigt keine Pflege. Pflegefrei heißt aber nicht selbstreinigend!

Die **tägliche Reinigung** ist allein aus hygienischen Gründen notwendig. Mit einem echten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch bekommt man die meisten Schmutze rückstandsfrei entfernt. Für die Küchenarbeitsplatte ist ein Glasreiniger ohne Schichtbildung notwendig. Beispielprodukt Sidolin cristal der Fa. Henkel

Bei **stärkeren Schmutzen** ist ein Intensivreiniger oder ein Universalgrundreiniger zu verwenden. Wichtig ist bei diesen Produkten die zweistufige Reinigung im Lebensmittelbereich. Beispielprodukt: Bref Power gegen Fett & Eingebrenntes der Fa. Henkel
Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeigneten Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen. Beispielprodukt Sidolin cristal der Fa. Henkel

Außergewöhnliche Schmutze, wie Metallabrieb von Töpfen oder Messern, verkrustete Lebensmittelreste können mit einem Mikrofasertuch und einem geeigneten Ceranfeldreiniger leicht entfernt werden. Beispielprodukt: Sidol Ceran & Stahl der Fa. Henkel
Danach sind gebundene Schmutzreste am einfachsten mit einem geeignetem Glasreiniger und einem trockenen, sauberen Mikrofasertuch zu entfernen. Beispielprodukt Sidolin cristal der Fa. Henkel

Für die **hygienische Reinigung und Kalkentfernung** ist ein Mittel auf Basis von Amidosulfonsäure oder Phosphorsäure prädestiniert. Beispielprodukt: Bref Power gegen Kalk & Schmutz

Um zu verhindern, dass diese Substanzen auf Lebensmittel übertragen werden, ist eine Nachreinigung mit einem geeigneten Glasreiniger und einem Mikrofasertuch notwendig. Beispielprodukt Sidolin cristal der Fa. Henkel

Ungeeignete Produkte

Neolith ist chemisch sehr beständig, aber nicht unangreifbar. Saure Produkte auf Basis von Salz- Schwefel- oder Flußsäure (Felgenreiniger) sind generell ungeeignet in Küche und Bad. Hochalkalische Produkte, wie z.B. Backofenreiniger mit Kalilauge können die Oberfläche angreifen, das gilt auch für Quarzscheuerpulver oder Sand. Spülmittel können mit Schmutzresten unhygienische Schichten hinterlassen und werden unsererseits nicht zur hygienischen Reinigung von Arbeitsplatten aus NEOLITH empfohlen. Die bei der dauerhaften Verwendung von kontaminierten Spültüchern entstehenden Schmierfilme können mit einem Ceranfeldreiniger, wie z.B. „Stahl und Ceran“ der Fa. Henkel entfernt werden.