

# GRANIET

*Graniet is een stollingsgesteente dat miljoenen jaren geleden door de natuur is gevormd. De winning ervan vindt over de gehele wereld plaats en elk winningsgebied op de aarde kent zijn eigen kleur en structuur in graniet. Onderstaande richtlijnen gelden voor alle granieten werkbladen. Houdt u rekening met deze richtlijnen dan heeft u jarenlang plezier van uw unieke en schitterende werkblad!*

## Dagelijks onderhoud

U kunt het blad afnemen met een sopje van een afwasmiddel of andere zachte zeep, gebruik hierbij geen schuursponsje.

## Regelmatig onderhoud

Het is aan te bevelen ten minste 1x per 3 maanden het werkblad te behandelen met het meegeleverde onderhoudsproduct. Hiermee voedt u de steen en versterkt u de bescherming tegen het intrekken van vuil en vocht.

## Vlekken reinigen

Gebruik bij hardnekkige vlekken water met een klein scheutje witte Cif Cream. Altijd naspoelen met voldoende schoon water. Cif Cream nooit zonder water gebruiken en nooit met een schuurspons op een gepolijst oppervlak werken. Voor kalkaanslag kunt u het beste natuurazijn gebruiken. Bevochtig een stuk keukenrol met natuurazijn en dep hiermee de kalkvlek weg (door de azijn zal de kalk worden opgelost). Eventueel na een aantal dagen nogmaals herhalen.

## Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik

Wees voorzichtig met het gebruik van schuurmiddel, zeker bij gepolijste (glanzende) materialen.

- Verwijder sterke vervuiling het liefst zo spoedig mogelijk, zo voorkomt u dat dit dieper in het materiaal trekt.
- Vermijd contact met sterk zure en alkalische middelen (pH-waarde <5 en >10) en extreem agressieve reinigingsmiddelen zoals metaalreinigers, ovenreinigers en gootsteenontstoppers.
- Gebruik altijd een onderzetter voor hete pannen en ovenschalen om de risico's op een eventuele thermoshock te vermijden.
- Gebruik altijd een snijplank en snij niet rechtsreeks op het werkblad.
- Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- Laat een onderbouwvaatwasser met gesloten deur afkoelen.



**BAKKER • NATUURSTEEN**