

NATUURSTEEN 2.

(graniet en aanverwante zuurbestendige natuursteen)

Een werkblad uit natuursteen is niets minder dan het visitekaartje van uw keuken. Elk werkblad uit natuursteen is uniek en geeft uw keuken een warme, exclusieve uitstraling. Dit materiaal vereist een correct onderhoud maar wordt gaandeweg steeds weerbarder. Bij ons onderhoudsadvies gaan we ervan uit dat de steen reeds is beschermd met een impregnatie-product (Anti-vlek of Kleurverdieper).

We onderscheiden poreuze en kalkhoudende gesteenten zoals marmer (die redelijk vlekgevoelig zijn) en granietsoorten die harder en zuurbestendig zijn.

Uw natuursteen met regelmaat en zorg onderhouden met onderstaande producten verzekeren een goede bescherming tegen vlekken en een mooi verzorgd werkblad.

1.1. Dagelijkse reiniging

AKEMI® Crystal Clean spray

PH neutraal, ontvettende werking, laat geen strepen na en droogt snel.

Ook te gebruiken voor het reinigen van vitro-keramische kookplaten, glas, kunststof, inox,...



1.2. Wekelijks tot maandelijks onderhoud

AKEMI® Triple Effect spray

Onderhoudsproduct dat reinigt, verzorgt en beschermt. Het is een iets dikker product dat dient drooggewreven te worden met een zuiver doek.

Bevat impregnatiemiddel op waarbij na gebruik water, wijn, olie... mooi op het werkblad parelt zodat er geen vervuilingen in de steen kunnen dringen.



1.3. Periodieke reiniging

AKEMI® Natural Stone Intensive Cleaner

Voor het verwijderen van diepgaande en/of aangekoekte vervuilingen. Met een spons of borstel aanbrengen, goed laten schuimen en +/- 5 minuten laten inwerken.



*De aanbevolen AKEMI producten hebben steeds een **Foodsafe** certificaat! Ze zijn met zorg samengesteld, laboratoriums getest en voldoen aan de hoogste normen.*

Advies : volg steeds de richtlijnen op de AKEMI productverpakking en in de technische informatie, te raadplegen op www.akemi.be. Voor vragen bel +32 (0)3 354 35 60 of Email: info@akemi.be