



NATAG
NATAG - NATURSTEIN AG

Meine Küchenabdeckung



Wildbrunnstrasse 7
CH-8722 Kaltbrunn SG
Telefon 055 293 30 93
Telefax 055 293 30 94

natag.ch
info@natag.ch



Visit us on Facebook



Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl einer Arbeitsplatte aus Naturstein, Kunststein oder Keramik. Diese Materialien sind nicht nur edel und schön sondern auch einfach zu Pflegen. Dennoch gibt ein paar Punkte welche man beachten sollte. Hierfür haben wir eine Broschüre hergestellt mit nützlichen Infos rund um Ihre Abdeckung.

Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite
Granit	1
Marmor	2
Schiefer	3
Kunststein	4
Keramik	5
Toleranzen	6



Wildbrunnstrasse 7
CH-8722 Kaltbrunn SG
Telefon 055 293 30 93
Telefax 055 293 30 94

natag.ch
info@natag.ch



Visit us on Facebook

Granit

Beschrieb

Granite sind massige und relativ grobkristalline, magmatische Tiefengesteine, die reich an Quarz und Feldspaten sind, aber auch dunkle Minerale, vor allem Glimmer, enthalten. Granite haben wegen ihrer hohen Widerstandskraft, Härte und Wetterfestigkeit einen grossen Anwendungsbereich.

Sie eignen sich bestens für Anwendungen im Innenausbau sowie im Aussenbau.

Eigenschaften

Granite sind säurebeständige Hartgesteine und haben auch eine relativ gute Beständigkeit gegen Hitze und Wasseraufnahme.

Täglicher Gebrauch

Im täglichen Gebrauch dürfen Sie Ihrer Granit Abdeckung einiges zutrauen. Dank der Beständigkeit gegen schwache Säuren wie z.B. Essig, Zitronen oder Kohlensäure etc. wie sie in der Küche vorkommen, stellen diese keine Gefahr für die Oberfläche Ihrer Abdeckung dar.

Entkalkungsmittel hingegen, können Ihre Abdeckung irreversibel beschädigen und sollten Sie daher nur im absoluten Notfall verwenden und auf keinen Fall in die Abdeckung einziehen lassen.

Schneiden auf der Abdeckung ist mit einem normalen Messer kein Problem sollte aber dem Messer zu Liebe nicht täglich gemacht werden. Wir empfehlen ein Schneidebrett zu verwenden.

Heisse Pfannen gehören immer auf einen Pfannenuntersetzer und niemals direkt auf den Granit, es kann ab einer gewissen Hitze zu einer Beschädigung der Abdeckung führen.

Pflege

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben, sonst wird auch ein wenig saugfähiger Granit rasch dunkler. Diese Verschmutzungen lassen sich zu Beginn problemlos mit einem sauberen Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse oder mit einem Lappen, welcher mit Heissem Wasser nass gemacht wird, entfernen. Heisses Wasser ist übrigens ein hervorragender Fettentferner. Handelsübliche Abwaschmittel können problemlos verwendet werden. Zitronen- oder Essigsäure sollte nur bei hartnäckigen Flecken verwendet werden und auf keinen Fall für die tägliche Pflege. Sonst verliert die Abdeckung mit der Zeit Ihren Glanz.

Imprägnierung

Jede Granitabdeckung verlässt unser Werk mit einer Imprägnierung, diese ist aber nur da um den Stein zu sättigen und somit eine Wasseraufnahme zu verlangsamen. Dieser Schutz ist ähnlich wie bei einem imprägnierten Schuh nur bedingt gegeben und kein Freipass um die Abdeckung im Schmutz stehen zu lassen. Eine Imprägnierung hält ca. 1-2 Jahre und kann bei Bedarf problemlos zu Hause nachbehandelt werden. Hierfür reicht ein Anruf oder eine Email und wir versenden Ihnen gegen eine kleine Gebühr ein Behälter mit Imprägnierung.



Marmor

Beschrieb

Marmor ist ein Carbonatgestein, das aus den Mineralen Calcit, Dolomit oder Aragonit besteht. Eine Reihe bedeutsamer Gebäude und Kunstwerke besteht aus Marmor. Die Gewinnung von Marmor, die seit Jahrtausenden betrieben wird, ist heute noch ein mühseliger und aufwändiger Prozess.

Eigenschaften

Marmor gehört wie alle Kalkgesteine zu den mittelharten Natursteinen und ist nicht säurebeständig. Die Oberfläche ist somit anfällig gegenüber Säuren und daher sollte eine Marmor Küchenabdeckung nur mit matter Oberfläche ausgeführt werden.

Täglicher Gebrauch

Im täglichen Gebrauch sollten sie darauf achten das keine säurehaltigen Mittel auf die Abdeckung gelangen und auch kein Schmutz liegen bleibt.

Entkalkungsmittel können Ihre Abdeckung irreversibel beschädigen und dürfen bei einem Marmor(Kalkstein) unter keinen Umständen verwendet werden.

Marmor ist nur bedingt schnittfest, wir empfehlen die Verwendung von einen Schneidebrett.

Heisse Pfannen gehören immer auf einen Pfannenuntersetzer und niemals direkt auf den Marmor, es kann ab einer gewissen Hitze zu einer Beschädigung der Abdeckung führen.

Pflege

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben. Diese Verschmutzungen lassen sich zu Beginn problemlos mit einem sauberen Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse oder mit einem Lappen, welcher mit Heissem Wasser nass gemacht wird, entfernen. Heisses Wasser ist übrigens ein hervorragender Fettentferner. Handelsübliche Abwaschmittel können problemlos verwendet werden, sofern diese säurefrei sind(Sogenannte Neutralreiniger). Bei hartnäckigen Flecken empfehlen wir gut verdünntes Javel-Wasser.

Imprägnierung

Jede Marmorabdeckung verlässt unser Werk mit einer Imprägnierung, diese ist aber nur da um den Stein zu sättigen und somit eine Wasseraufnahme zu verlangsamen. Dieser Schutz ist ähnlich wie bei einem imprägnierten Schuh nur bedingt gegeben und kein Freipass um die Abdeckung im Schmutz stehen zu lassen. Eine Imprägnierung hält ca. 1-2 Jahre und kann bei Bedarf problemlos zu Hause nachbehandelt werden. Hierfür reicht ein Anruf oder eine Email und wir versenden Ihnen gegen eine kleine Gebühr ein Behälter mit Imprägnierung.



Schiefer

Beschrieb

Schiefer ist ein Überbegriff für Sedimentgesteine.

Ihr gemeinsames Merkmal ist die ausgezeichnete Spaltbarkeit entlang engständiger paralleler Flächen, sogenannter Schieferungsflächen, die sekundär durch die Deformation entstanden sind.

Eigenschaften

Das Material gilt als sehr schmutzunempfindlich. Ist jedoch nur bedingt beständig gegenüber Säuren und auch nicht schnittfest. Diese Merkmale sorgen dafür das Schiefer als eher Anspruchsvolles Material bei Küchenabdeckungen gilt.

Täglicher Gebrauch

Im täglichen Gebrauch sollten sie darauf achten das keine säurehaltigen Mittel auf die Abdeckung gelangen und auch kein Schmutz liegen bleibt.

Entkalkungsmittel können Ihre Abdeckung irreversibel beschädigen und sollten Sie daher nur im absoluten Notfall verwenden und auf keinen Fall in die Abdeckung einziehen lassen.

Da Schiefer nicht schnittfest ist müssen Sie immer ein Schneidebrett verwenden um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

Heisse Pfannen gehören immer auf einen Pfannenuntersetzer und niemals direkt auf den Schiefer, es kann ab einer gewissen Hitze zu einer Beschädigung der Abdeckung führen.

Pflege

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben.

Diese Verschmutzungen lassen sich zu Beginn problemlos mit einem sauberen Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse oder mit einem Lappen, welcher mit Heissem Wasser nass gemacht wird, entfernen.

Heisses Wasser ist übrigens ein hervorragender Fettentferner. Handelsübliche Abwaschmittel können problemlos verwendet werden. Zitronen- oder Essigsäure sollte nur bei hartnäckigen Flecken verwendet werden.

Imprägnierung

Jede Schieferabdeckung verlässt unser Werk mit einer Imprägnierung, diese ist aber nur da um den Stein zu sättigen und somit eine Wasseraufnahme zu verlangsamen. Dieser Schutz ist ähnlich wie bei einem imprägnierten Schuh nur bedingt gegeben und kein Freipass um die Abdeckung im Schmutz stehen zu lassen. Eine Imprägnierung hält ca. 1-2 Jahre und kann bei Bedarf problemlos zu Hause nachbehandelt werden. Hierfür reicht ein Anruf oder eine Email und wir versenden Ihnen gegen eine kleine Gebühr ein Behälter mit Imprägnierung.





Kunststein

Beschrieb

Arbeitsplatten aus Quarzkomposit, einem Kunststein, werden aus Quarzgranulat, Farbpigmenten und synthetischem Harz in einem speziellen Vakuum- und Vibrationsprozess unter hohem Druck gepresst. Sie können mit unterschiedlichen Farben und mit schillernden und glitzernden Bestandteilen an der Oberfläche hergestellt werden und sind massive Platten, die wie Naturstein bearbeitet werden.

Eigenschaften

Kunststeine haben einen Absorptionsgrad von nahezu Null und sind damit undurchlässig für Wasser und unempfindlich gegen Flüssigkeiten. Dieses Material ist bestens geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und ist auch beständig gegen fast alle haushaltsüblichen Chemikalien.

Täglicher Gebrauch

Im täglichen Gebrauch dürfen Sie Ihrer Kunststein Abdeckung einiges zutrauen. Dank der Beständigkeit gegen schwache Säuren wie z.B. Essig, Zitronen oder Kohlensäure etc. wie sie in der Küche vorkommen, stellen diese keine Gefahr für die Oberfläche Ihrer Abdeckung dar.

Entkalkungsmittel hingegen, können Ihre Abdeckung irreversibel beschädigen und sollten Sie daher nur im absoluten Notfall verwenden und auf keinen Fall in die Abdeckung einziehen lassen.

Schneiden auf der Abdeckung ist mit einem normalen Messer kein Problem sollte aber dem Messer zu Liebe nicht täglich gemacht werden. Wir empfehlen ein Schneidebrett zu verwenden.

Heisse Pfannen gehören immer auf einen Pfannenuntersetzer und niemals direkt auf den Kunststein, es kann ab einer gewissen Hitze zu einer Beschädigung der Abdeckung führen.

Pflege

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben, sonst wird die Reinigung aufwendiger da sich der Schmutz austrocknet. Diese Verschmutzungen lassen sich zu Beginn problemlos mit einem sauberen Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse oder mit einem Lappen, welcher mit Heissem Wasser nass gemacht wird, entfernen. Heisses Wasser ist übrigens ein hervorragender Fettentferner. Handelsübliche Abwaschmittel können problemlos verwendet werden. Bei Hartnäckigen Flecken empfehlen wir ein Putzstein mit Tonerde, diese sind im Migros, Coop usw. erhältlich.

Eine detaillierte Putzanleitung können Sie bequem auf unserer Website im Download Bereich ansehen.

Imprägnierung

Kunststein kann aufgrund der extrem tiefen Wasseraufnahme nicht imprägniert werden, eine Imprägnierung wäre nur Oberflächlich und würde durch die tägliche Reinigung weggewischt werden.



Wildbrunnstrasse 7
CH-8722 Kaltbrunn SG
Telefon 055 293 30 93
Telefax 055 293 30 94

natag.ch
info@natag.ch



Visit us on Facebook



Keramik

Beschrieb

Keramik besteht aus keramischem Ton und Mineralfarben, die sich im Laufe der Zeit weder durch Wärme- oder Lichteinwirkung oder Reinigungs- oder Desinfektionsmittel verändern.

Eigenschaften

Keramik ist Hitzebeständig, Fleckenbeständig, Kratz- und Schnitffest und beständig gegen alle Chemikalien die üblicherweise in der Küche verwendet werden. Zudem ist Keramik im Gegensatz zu Kunststein lichtecht.

Täglicher Gebrauch

Im täglichen Gebrauch dürfen Sie Ihrer Keramik Abdeckung einiges zutrauen. Dank der Beständigkeit gegen schwache Säuren wie z.B. Essig, Zitronen oder Kohlensäure etc. wie sie in der Küche vorkommen, stellen diese keine Gefahr für die Oberfläche Ihrer Abdeckung dar.

Entkalkungsmittel können problemlos verwendet werden, hierbei einfach auf die Dosierung achten und keinen Fall länger als ein paar Minuten wirken lassen.

Schneiden auf der Abdeckung ist mit einem normalen Messer kein Problem sollte aber dem Messer zu Liebe nicht täglich gemacht werden. Wir empfehlen ein Schneidebrett zu verwenden.

Warme Pfannen können problemlos auf die Abdeckung gelegt werden, Achtung sollte eine Pfanne mal in Vergessenheit geraten und fast schon am Glühen sein, bitte auf keinen Fall auf die Abdeckung stellen da es sonst zu Spannungsrissen kommen kann.

Die Sichtkanten sind bei der Keramik üblicherweise die einzige Schwachstelle die im täglichen Gebrauch geschont werden muss. Vor allem die Kante beim Bereich des Beckens gilt es mit Vorsicht zu behandeln, es sei denn Sie haben sich für ein Obermontage- oder Flächenbündiges Becken entschieden, dann ist die Kante optimal durch das Becken geschützt und es kann somit zu keinen Absplinterungen kommen.

Pflege

Fette, Öle, Bratpfannenspritzer usw. sollten nicht längere Zeit liegenbleiben, sonst wird die Reinigung aufwendiger da sich der Schmutz austrocknet. Diese Verschmutzungen lassen sich zu Beginn problemlos mit einem sauberen Scotch Brite Reinigungsschwamm ohne Metalleinschlüsse oder mit einem Lappen, welcher mit Heissem Wasser nass gemacht wird, entfernen. Heisses Wasser ist übrigens ein hervorragender Fettentferner. Handelsübliche Abwaschmittel können problemlos verwendet werden. In besonders hartnäckigen Fällen kann auch Essigreiniger, Spiritus oder Aceton verwendet werden wobei die Oberfläche umgehend mit klarem Wasser zu spülen ist. Chemikalien stellen für Keramik in der Regel keine Gefahr dar. Der Kontakt mit starken Scheuer- oder Bleichmitteln, Batteriesäuren, Textmarkern, Fluorwasserstoffsäuren, Natronlaugen, etc. sollte vermieden werden.

Imprägnierung

Keramik kann aufgrund der extrem tiefen Wasseraufnahme nicht imprägniert werden, eine Imprägnierung wäre nur oberflächlich und würde durch die tägliche Reinigung weggewischt werden.



Wildbrunnstrasse 7
CH-8722 Kaltbrunn SG
Telefon 055 293 30 93
Telefax 055 293 30 94

natag.ch
info@natag.ch



Visit us on Facebook

Toleranzen

Stärken

Die allgemeinen Richtlinien besagen, dass die Stärke maximal 10% abweichen kann. Ein Werkstück kann bei bestellter Materialstärke von 30 mm also 33 mm wie auch 27 mm stark sein. Selbstverständlich müssen alle zusammengehörenden Werkstücke die gleiche Materialstärke aufweisen. Die Plattenstärke muss bei den Sichtkanten überall gleich sein. Dies gilt ebenfalls für die Verarbeitung der Fase oder einer Abrundung. Im Bereich, wo keine Sichtkanten vorhanden sind, kann die Stärke abweichen aber das Werkstück sollte dann mittels schiffen korrekt ins Blei gesetzt werden.

Fugen

Fugenausbildungen bei Arbeitsflächen werden allgemein aus Polyester (eingefärbter Steinkitt) oder farbigen Natursteinsiliconen ausgeführt und dann als Stossfuge ausgebildet. Eine Fuge auf der Arbeitsfläche sollte sich zwischen 1 und 3 mm bewegen. Die Breite der Kittfugen (Natursteinsilicon ohne Weichmacheröle) im Bereich zwischen Arbeitsfläche und Rückwand sowie um ein flächenbündiges Glaskeramik sollten in der Regel 5-10 mm betragen. Dies gilt auch entlang der Möbel und Hochschränken. Beim Glaskeramik sollten die Herstellerangaben beachtet werden.

Materialbeschaffenheit

Jede Natursteinplatte ist ein von der Natur vor Millionen von Jahren geschaffenes Einzelstück, einmalig in Farbe, Struktur und Zeichnung. Die beim Naturstein vorkommenden Farbunterschiede, Trübungen usw. sowie Naturfehler wie Poren, Einsprengungen, Haarrisse, Quarzadern usw., sind absolut normal. Sie bedeuten keineswegs eine Wertverminderung des Steines.

Materialeigenheiten gemäss SIA

-
Norm 246
In der SIA
-
Norm 246 (Natursteinarbeiten) lautet Kapitel 4.21:

„
Nahezu alle Natursteine sind aus mannigfaltigen, in Gefüge, Härte und Farbe verschiedenartigen Stoffen zusammengesetzt. Sie bilden deshalb keine in sich geschlossene homogene Masse. Es kommen öfters so genannte Lager, Stiche, Adern, Gläse, Taroli (Salzlöcher) usw. vor, die als in der Natur des Stoffes liegende Eigenheiten keineswegs eine Wertverminderung darstellen.“

