

GRANITE

CARE AND MAINTENANCE

EESTI.....	2
ENGLISH	3
FRANÇAIS	4
DANSK	5
NORSK	6
SUOMI	7
SVENSKA	8
NEDERLANDS.....	9
DEUTSCH	10



NERØSTEIN

Shaped by earth, styled for you

EESTI

- Igapäevaseks puhastamiseks kasuta niisket (mikrokiust) lappi, sooja vett ja vajadusel neutraalset (pH 7), kergelt aluselist (pH 8-10) või kergelt happelist (pH 4-6) puhastusvahendit. Eelista spetsiaalselt looduskivi jaoks mõeldud vahendeid. Välti abrasiivseid, väga happelisi või pleegitavaid puhastusvahendeid.
- Kaitse tööpinda plekkide eest. Välti kemikaalide ja söövitavate ainete sattumist tööpinna.
- Ära kunagi aseta tööpinna esemeid, millel on teravad või karedad servad/põhi, ega lohista neid mööda tööpinda, kuna see võib põhjustada kriimustusi.
- Happelised ained, nagu vein, kohv, puuviljamahlad, tomatikaste ja karastusjoogid, samuti toiduõlid võivad tööpinna plekke jätta. Tugevamate plekkide eemaldamiseks on soovitatav kasutada spetsiaalselt looduskivi puhastamiseks mõeldud vahendeid. Pärast puhastusvahendi kasutamist tuleb tööpind alati üle pesta!
- Graniit on üsna kriimustuskindel ja kõrge kuumuskindlusega, kuid siiski soovitame kasutada löikelaudu ja kuumahoõu aluseid.
- Graniit talub kõrget kuumust. Kuuma panni võib seega asetada otse tööpinna, kuid meele tuleks pidada, et järsk temperatuurimuutus võib põhjustada termolöögi ja seeläbi tööpinda kahjustada.
- Materjali pikaealisuse tagamiseks ja selleks, et vältida vedelike imendumist kivisse, töödeldakse kõik tööpinnad enne tootmisest väljastamist immutusvahendiga.
- Sõltuvalt graniidi kasutuskooormusest ja tüübist on soovitatav immutamist korrata spetsiaalselt looduskivi jaoks mõeldud immutusvahendiga vastavalt vajadusele kas iga aastal (hele graniit) või iga kahe-kolme või enama aasta tagant (tume graniit).

ENGLISH

- For daily cleaning, use a damp (microfiber) cloth, warm water, and, if necessary, a neutral (pH 7), slightly alkaline (pH 8-10), or slightly acidic (pH 4-6) cleaning agent. Opt for products specifically designed for natural stone. Avoid abrasive, highly acidic, or bleaching cleaners.
- Protect the worktop from stains by avoiding contact with chemicals and corrosive substances.
- Never place objects with sharp or rough edges or bases directly on the surface, nor drag them across the worktop, as this may scratch it.
- Acidic substances such as wine, coffee, fruit juices, tomato sauce, and sodas, as well as cooking oils, can stain the surface if not cleaned promptly. For tougher stains, use a cleaning agent designed for natural stone. After applying the cleaner, always rinse the surface thoroughly with clean water.
- Although granite is highly resistant to scratches and heat, it is still recommended to use cutting boards and trivets for added protection.
- Granite can withstand high temperatures, meaning hot pots or pans can be placed directly on the surface. However, sudden temperature changes may cause thermal shock, potentially damaging or cracking the worktop.
- To ensure the material's longevity and prevent liquids from being absorbed into the stone, all worktops are treated with an impregnating sealer before leaving production.
- Depending on the type of granite and its usage, it is recommended to reapply the sealer annually for light granite and every two to three years or longer for dark granite. Use a natural stone-impregnating sealer for the best results.

FRANÇAIS

- Au quotidien, utilisez un chiffon microfibre avec de l'eau chaude et, si nécessaire, un produit d'entretien au pH neutre (7), légèrement alcalin (8-10) ou légèrement acide (4-6). Optez pour des produits spécialement conçus pour la pierre naturelle. Évitez les nettoyeurs abrasifs, très acides ou décolorants.
- Protégez le plan de travail des taches en évitant tout contact avec des produits chimiques et des substances corrosives.
- Ne posez jamais d'objets dont les bords ou le fond sont tranchants ou rugueux directement sur la surface, et ne les faites pas glisser sur le plan de travail, car vous risqueriez de le rayer.
- Les substances acides telles que le vin, le café, les jus de fruits, la sauce tomate et les sodas, ainsi que les huiles de cuisson, peuvent tacher la surface si elles ne sont pas nettoyées rapidement. Pour les taches plus tenaces, utilisez un produit d'entretien conçu pour la pierre naturelle. Après l'application du produit d'entretien, rincez toujours soigneusement la surface à l'eau claire.
- Bien que le granit soit très résistant aux rayures et à la chaleur, il est toujours recommandé d'utiliser des planches à découper et des dessous-de-plat pour une protection supplémentaire.
- Le granit peut supporter des températures élevées, ce qui signifie que des casseroles ou des poêles chaudes peuvent être placées directement sur la surface. Toutefois, les changements brusques de température peuvent provoquer des chocs thermiques susceptibles d'endommager ou de fissurer le plan de travail.
- Pour garantir la longévité du matériau et empêcher l'absorption de liquides par la pierre, tous les plans de travail sont traités avec un enduit d'imprégnation avant de quitter l'usine.
- En fonction du type de granit et de son utilisation, il est recommandé de renouveler l'application de l'enduit tous les ans pour le granit clair et tous les deux ou trois ans, voire plus, pour le granit foncé. Pour obtenir les meilleurs résultats, il convient d'utiliser un enduit d'imprégnation pour pierres naturelles.

DANSK

- Til daglig rengøring, brug en fugtig (mikrofiber) klud, varmt vand og om nødvendigt et neutralt (pH 7), let basisk (pH 8-10) eller let surt (pH 4-6) rengøringsmiddel. Brug gerne produkter, der er specielt designet til natursten. Undgå abrasive, meget sure eller blegende rengøringsmidler.
- Beskyt overfladen mod pletter. Undgå, at kemikalier og ætsende stoffer kommer i kontakt med overfladen.
- Læg aldrig genstande med skarpe eller ru kanter/bunde på overfladen, eller træk dem hen over den, da de kan ridse overfladen.
- Syrerede stoffer som vin, kaffe, frugtsaft, tomatsauce og læskedrikke, samt madolie, kan efterlade pletter på overfladen. For at fjerne stærkere pletter anbefales det at bruge produkter, der er specielt designet til rengøring af natursten. Efter brug af rengøringsmidler skal overfladen altid skylles grundigt.
- Granit er ret ridsefast og har en høj varmebestandighed, men vi anbefaler stadig at bruge skærebrætter og underlag til varme gryder.
- Granit tåler høje temperaturer. En varm pande kan derfor placeres direkte på arbejdsfladen, men det er vigtigt at huske, at pludselige temperaturændringer kan forårsage termisk chok og dermed beskadige overfladen.
- For at sikre materialets lang levetid og forhindre væsker i at trænge ind i stenen, behandles alle overflader med et beskyttelsesmiddel, inden de forlader produktionen.
- Afhængigt af granittens brug og type anbefales det at gentage beskyttelsen med et specielt beskyttelsesmiddel til natursten efter behov, enten hvert år (lys granit) eller hvert to-tre år eller mere (mørk granit).

NORSK

- For daglig rengjøring anbefales bruk av fuktig (mikrofiber) klut, varmt vann og etter behov et neutralt (pH 7), svakt alkalisk (pH 8-10) eller svakt syreholdig (pH 4-6) rengjøringsmiddel. Det bør foretrekkes rengjøringsmidler som er beregnet spesielt for naturstein. Skurende, svært syreholdige eller blekende rengjøringsmidler bør unngås.
- Beskytt benkeplaten mot flekker. Unngå at kjemikalier og etsende midler havner på benkeplaten.
- Legg aldri gjenstander med skarpe eller grove kanter eller bunner på benkeplaten eller skyv dem langs benkeplaten, da de kan skrape overflaten.
- Sure stoffer som vin, kaffe, fruktjuice, tomatsaus, brus og matoljer kan potensielt etterlate flekk i overflaten. Flekkene anbefales fjernet raskest mulig med husholdningspapir, vann og vaskemiddel, slik at smuss ikke tørker eller blir absorbert i steinet. For fjerning av tøffe flekker anbefales bruk av spesialmidler for rengjøring av naturstein. Husk å overvaske benkeplaten etter bruk av et spesialmiddel!
- Granitt er nokså skrapebestandig og har høy varmebestandighet, men vi anbefaler likevel å bruke skjærebrett og gryteunderlag.
- Alle granittsorter tåler høy varme. Man kan derfor sette varme kjeler direkte på benkeplaten, men skal dog IKKE sette ekstremt varme objekter direkte på platen. Rask temperaturendring kan medbringe termosjokk og dermed skade platen.
- Alle benkeplatene er behandlet med impregneringsmiddel for å sikre lang levetid og forhindre at væskene absorberer seg i steinet.
- Avhengig av bruksgrad og granitttype anbefaler vi gjentatt behandling hvert (lysfarget granitt) eller hvert andre-tredje (mørkt granitt) år med impregneringsmiddel som er spesielt beregnet for naturstein.

SUOMI

GRANIITTI

- Käytä päivittäiseen puhdistukseen kosteaa mikrokuituliinaa , lämmintä vettä ja tarvittaessa neutraalia (pH 7), lievästi emäksistä (pH 8-10) tai lievästi hapanta (pH 4-6) puhdistusainetta. Valitse tuotteet, jotka on suunniteltu erityisesti luonnonkivelle. Vältä hankaavia, erittäin happamia tai valkaisuaineita.
- Suojaa työtaso tahroilta välttämällä kosketusta kemikaalien ja syövyttävien aineiden kanssa.
- Älä koskaan aseta esineitä, joissa on terävät reunat tai pohjat suoraan pinnalle tai liikuta niitä työtasoilla, koska se voi naarmuttaa tasoja.
- Myös happamat aineet, kuten viini, kahvi, hedelmämehut, tomaattikastike, ruokaöljy ja virvoitusjuomat voivat tahrata pintaa, jos sitä ei puhdisteta nopeasti. Käytä kovemmille tahroille luonnonkiven puhdistusainetta. Huuhtelee aina puhdistusaineen levittämisen jälkeen pinta huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Vaikka graniitti kestää erittäin hyvin naarmuja ja lämpöä, käytä kuitenkin lisäsuojana leikkuulautaa.
- Graniitti kestää korkeita lämpötiloja, mikä tarkoittaa, että kuumat kattilat tai pannut voidaan laittaa suoraan pinnalle. Äkilliset lämpötilan muutokset voivat kuitenkin aiheuttaa lämpöäiskuja, jotka voivat vahingoittaa tai rikkoa kivitason.
- Materiaalin pitkäikäisyyden takaamiseksi ja nesteiden imeytymisen estämiseksi kaikki työtasot käsitellään kyllästysaineella ennen tuotannosta lähtöä.
- Graniitin tyypistä ja sen käytöstä riippuen on suositeltavaa hoitaa uudelleen kyllästysaineella vaaleita granitteja vuosittain ja tummia graniittityötasoja kahden tai kolmen vuoden välein tai myöhemmin. Käytä luonnonkiven kyllästysainetta saadaksesi parhaat tulokset.

SVESKA

- För daglig rengöring, använd en fuktig mikrofiberduk tillsammans med varmt vatten. Vid behov kan du använda ett neutralt (pH 7), lätt alkaliskt (pH 8-10) eller lätt surt (pH 4-6) rengöringsmedel. Välj gärna produkter som är speciellt anpassade för natursten. Undvik att använda slipande, starkt sura eller blekande rengöringsmedel.
- Skydda alltid arbetsytan mot fläckar och undvik att kemikalier eller frätande ämnen kommer i kontakt med ytan. Placera aldrig föremål med skarpa eller grova kanter eller bottenar direkt på ytan eller dra dem över den, eftersom detta kan orsaka repor.
- Sura ämnen som vin, kaffe, fruktjuicer, tomatsås, läsk och matoljor kan lämna fläckar på ytan. För att ta bort svårare fläckar rekommenderas att använda rengöringsprodukter som är särskilt avsedda för natursten. Efter användning av rengöringsmedel bör ytan alltid sköljas noggrant.
- Granit är relativt reptåligt och tål höga temperaturer, men vi rekommenderar att använda skärbrädor och grytunderlägg för att skydda ytan. Även om granit tål höga temperaturer, kan en het panna placeras direkt på ytan, men plötsliga temperaturförändringar kan orsaka termisk chock och skada stenen.
- För att säkerställa granitens livslängd och förhindra att vätskor tränger in i stenen, behandlas alla arbetsytor med impregneringsmedel innan de lämnar produktionen. Beroende på granitens användningsgrad och typ rekommenderas att impregneringen upprepas årligen för ljus granit, eller vartannat till vart tredje år för mörk granit, eller ännu mer sällan om det behövs.

NEDERLANDS

- Voor dagelijkse reiniging gebruik een vochtige (microvezel) doek, warm water en indien nodig een neutraal (pH 7), licht alkalisch (pH 8-10) of licht zuur (pH 4-6) schoonmaakmiddel. Geef de voorkeur aan producten die speciaal zijn ontworpen voor natuursteen. Vermijd schurende, zeerzure of blekende schoonmaakmiddelen.
- Bescherm het werkblad tegen vlekken. Vermijd dat chemicaliën en bijtende stoffen in contact komen met het werkblad.
- Plaats nooit scherpe of ruwe voorwerpen met harde randen/bodems direct op het werkblad en schuif ze niet over het werkblad, omdat dit krassen kan veroorzaken.
- Zure stoffen, zoals wijn, koffie, vruchtensappen, tomatensaus en frisdranken, evenals plantaardige oliën, kunnen vlekken achterlaten op het werkblad. Voor het verwijderen van hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om reinigingsmiddelen te gebruiken die speciaal zijn ontworpen voor natuursteen. Spoel het werkblad altijd na met schoon water na gebruik van een reinigingsmiddel!
- Graniet is redelijk krasbestendig en hittebestendig, maar we raden toch aan om snijplanken en onderzetters voor hete pannen te gebruiken.
- Graniet is bestand tegen hoge temperaturen. Een hete pan kan direct op het werkblad worden geplaatst, maar houd er rekening mee dat plotselinge temperatuurveranderingen een thermoshock kunnen veroorzaken en het werkblad kunnen beschadigen.
- Om de levensduur van het materiaal te verlengen en te voorkomen dat vloeistoffen in de steendringen, worden alle werkbladen vóór levering behandeld met een impregneermiddel.
- Afhankelijk van de gebruiksintensiteit en het type graniet wordt aanbevolen om de impregnatie met een speciaal natuursteen-impregneermiddel opnieuw uit te voeren, indien nodig jaarlijks (voor licht graniet) of eens per twee tot drie jaar of langer (voor donker graniet).

DEUTSCH

- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie ein feuchtes (Mikrofasertuch), warmes Wasser und bei Bedarf ein neutrales (pH 7), leicht alkalisches (pH 8-10) oder leicht saures (pH 4-6) Reinigungsmittel. Bevorzugen Sie Produkte, die speziell für Naturstein geeignet sind. Vermeiden Sie abrasive, stark saure oder bleichende Reinigungsmittel.
- Schützen Sie die Oberfläche vor Flecken, Chemikalien und ätzenden Substanzen.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit scharfen oder rauen Kanten/Böden direkt auf die Oberfläche und ziehen Sie diese nicht darüber, da dies Kratzer verursachen kann.
- Säurehaltige Substanzen wie Wein, Kaffee, Fruchtsäfte, Tomatensauce und Softdrinks sowie Speiseöle können Flecken hinterlassen. Verwenden Sie zur Entfernung hartnäckiger Flecken spezielle Reinigungsmittel für Naturstein.
- Spülen Sie die Arbeitsplatte nach der Verwendung von Reinigungsmitteln immer gründlich ab.
- Granit ist kratzfest und hitzebeständig. Dennoch wird die Verwendung von Schneidebrettern und Untersetzern für heiße Töpfe empfohlen.
- Granit hält hohen Temperaturen stand. Ein heißer Topf kann direkt auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Beachten Sie jedoch, dass plötzliche Temperaturänderungen thermische Schocks verursachen können, die die Oberfläche beschädigen.
- Um die Langlebigkeit zu gewährleisten und das Eindringen von Flüssigkeiten zu verhindern, werden alle Arbeitsplatten vor der Auslieferung mit einem Imprägniermittel behandelt.
- Heller Granit sollte jährlich imprägniert werden. Dunkler Granit kann alle zwei bis drei Jahre oder länger nachbehandelt werden.