

Wat mag je nooit gebruiken?

- Krachtige/agressieve reinigingsmiddelen;
- Schuurmiddelen en/of schuurspunzen;
- Vloeibare schuurmiddelen;
- Warme of hete vetten;
- Middelen die salpeterzuur bevatten;
- Zuurhoudende katten of lijmen.

Aandachtspunten

Je hebt gekozen voor een Arte keukenblad van graniet (antiek of leather), marmer of hardsteen. Om ervoor te zorgen dat je optimaal kunt genieten van je keukenblad, zijn er een paar aandachtspunten waar je op moet letten:

- Ga nooit op het blad zitten of staan.
- Wij adviseren om geen hete pannen of ovenschalen direct op het blad of de spoelbakrand te plaatsen. Gebruik altijd een onderzetter.
- Om krassen te vermijden, adviseren we om nooit direct te hakken of te snijden op het blad. Gebruik hiervoor altijd een snijplank.
- Let op bij het openen van de vaatwasser, aangezien de hete dampen het blad kunnen beschadigen als het te vroeg wordt geopend.
- Niet alle huishoudelijke reinigingsmiddelen zijn geschikt voor graniet of composiet. Lees daarom altijd eerst de gebruiksaanwijzing op de verpakking voordat je deze gebruikt.

Garantie

Om jarenlang te kunnen genieten van je Arte blad, bieden wij 10 jaar gratis garantie. Je kunt deze garantie aanvragen via onze website:

www.artegroep.nl/garantie.

Houd hiervoor je ordernummer bij de hand.

Mocht er ondanks onze zorgvuldige kwaliteitscontroles toch een probleem ontstaan met je blad, neem dan gerust contact op met de keukenspecialzaak waar het blad is gekocht.

Over Arte

Als je weet dat jouw keuze een verschil kan maken in hoe de wereld van morgen eruit zal zien, voor jezelf, voor je kinderen, dan is elke keuze die je maakt er één waarmee je een steentje kunt bijdragen aan een betere wereld. Bij Arte kiezen we ervoor actief bij te dragen aan een duurzame samenleving. Alleen dan kun je oprecht genieten van alle mooie momenten aan onze werkbladen.

Wij zijn Arte, al meer dan 25 jaar koploper in stenen werkbladen met een eerlijk en duurzaam verhaal. Een verhaal dat is ontstaan vanuit één krachtig principe: alles wat we doen, doen we met oog voor mens, milieu en maatschappij. Van de groeves van onze leveranciers tot in de keukens van onze klanten.

We zijn een inspiratie voor velen en aanjager van duurzaam leven en ondernemen. Voor nu, én voor toekomstige generaties.

Arte. Eén steen maakt het verschil.



Eén steen maakt het verschil

Onderhouds- en gebruikadvies

Uitsluitend te gebruiken voor:
graniet (antiek/leather),
marmer en hardsteen



Graniet, marmer en hardsteen

Graniet, marmer en hardsteen zijn grote rijkdommen van de natuur. Ontstaan door de stolling van magma en gestuwd door natuurlijke krachten. Een eeuwenoud gesteente met een eigen karakter, één brok puur natuur, hard en robuust.

Deze natuurlijk materialen kennen binnen elke soort, kleur en zelfs binnen de plaat veel natuurlijk gevormde variaties zoals kleur en structuurverschillen, concentraties van mineralen, putjes, aders en kleine haarscheurtjes. Deze bijzondere kenmerken onderstrepen de echtheid en natuurlijke oorsprong van het materiaal. Al deze materialen hebben een open structuur (poriën) en vergen onderhoud.

Aandachtspunten marmer en hardsteen

Kies je voor marmer of hardsteen, dan kies je voor een prachtig en levendig product, een echt stukje natuur. Ten opzichte van andere steensoorten, 'leeft' een blad van marmer of hardsteen meer. Hou daarom rekening met de volgende aandachtspunten:

- Gedurende het gebruik van marmer en hardsteen kunnen beschadigingen en vlekken ontstaan, dit is inherent aan deze steensoorten.
- Zuurhoudende producten (zoals fruitzuren of frisdrank) kunnen het blad onherstelbaar beschadigen. Vermijd daarom het gebruik van producten met een hoge pH waarde.

Na de montage

- Bij de montage zijn zuurvrije kitten gebruikt, die ongeveer 24 uur nodig hebben om uit te harden. Wrijf gedurende deze tijd niet over de kitranden.
- Als er nog bouwwerkzaamheden plaatsvinden nadat het keukenblad is geplaatst, bedek het blad dan zorgvuldig. Dit voorkomt schade door mogelijk oneigenlijk gebruik van het blad of contact met schadelijke chemische stoffen en/of bouwmaterialen.

Onderhoud

In gebruik nemen

Voor je het granieten (antiek of leather), marmeren of hardstenen blad in gebruik neemt, is het belangrijk om het te behandelen met de meegeleverde ArteProtect. Daarna kun je Arte TopCleaner gebruiken voor snel en makkelijk onderhoud.

ArteProtect (impregneermiddel op waterbasis)

ArteProtect is een speciaal ontwikkeld, duurzaam impregneermiddel op waterbasis voor graniet (antiek of leather), marmer en hardsteen.

Toepassing

Goed schudden voor gebruik. Zorg dat het blad gereinigd en droog is. Verdeel de impregnatie met een roller of doek. Breng op sterk zuigende ondergronden het product twee keer aan. Verwijder na 10-15 minuten het overtollig materiaal met een droge, pluisvrije doek. Wrijf het blad niet droog. Verwijder na 30 minuten tot 2 uur overtollig materiaal.

Behandel bij voorkeur het blad een tweede keer (binnen 24 uur) voordat je het in gebruik neemt.

Arte TopCleaner (dagelijkse reiniger)

Arte TopCleaner is een speciaal ontwikkeld, duurzaam onderhoudsmiddel voor graniet (antiek of leather), marmer en hardsteen. Regelmatig gebruik helpt om je blad snel en makkelijk te reinigen.

Toepassing

Spray een kleine hoeveelheid Arte TopCleaner op het oppervlak en laat het enkele minuten inwerken. Veeg vervolgens het blad schoon met een droge, pluisvrije doek. Het wordt altijd aanbevolen om de behandeling op een onopvallende plaats te testen.

Extra onderhoud

Donkere tinten – voornamelijk in een matte uitvoering – vragen extra onderhoud. Vetvlekken, druppels en vingerafdrukken zijn eerder zichtbaar op het blad. Kleine, niet hardnekkige vlekken verwijderen je eenvoudig met een kleine hoeveelheid Arte TopCleaner.

Ingetrokken vlekken

Wanneer er – ondanks zorgvuldig onderhoud – toch vlekken ontstaan (bijvoorbeeld van rode wijn, thee of andere aangekoekte vlekken), kun je deze het beste behandelen met een ontvetter. Veeg het blad vervolgens schoon met een stukje keukenpapier. Kalkvlekken op het blad of rond de kraan kun je het beste verwijderen met een natuurlijk azijn.