MARMOR GRANIT

VEDLIGEHOLDSGUIDE

Sådan passer du på din granitplade

Daglig rengøring

Granit er et hundrede procent naturligt materiale med en unik farve og et iøjnefaldende mønster. Plader og borde af granit er stærke og varmefaste, og med regelmæssig og korrekt vedligeholdelse holder de i årtier. Hvordan du plejer din granit, er derfor afgørende for, hvordan den holder sig gennem årene.

Til den daglige rengøring bruger du en fugtig mikrofiberklud og varmt vand. Er der brug for lidt mere, kan du tilsætte et vaskemiddel, der enten er neutralt (pH 7), let basisk (pH 8–10) eller let surt (pH 4–6). Vælg med fordel midler, der er specielt beregnet til natursten. Undgå meget sure rengøringsmidler, og hold dig fra produkter med blegemiddel – det er ikke godt for granitten.

Granitoverfladen er også følsom over for slibende materialer. Mikroskader kan opstå både fra en ståltrådssvamp og fra et enkelt sandskorn, der sidder fast i vaskekluden. Brug derfor altid en ren klud.

Pletter og spild

Et granitbord bør beskyttes omhyggeligt mod pletter – og det gælder især plader fremstillet af lyse bjergarter. Undgå, at kemikalier og ætsende stoffer kommer på bordpladen.

Den bedste måde at undgå pletter på er at fjerne snavs og spild med det samme, så det ikke når at tørre ind eller blive suget op i stenen. Jo længere tid resterne fra et væltet glas eller et stænk får lov at ligge, jo større er sandsynligheden for, at der efterlades en besværlig plet. Som regel er køkkenrulle, vand og det samme vaskemiddel som til den daglige rengøring nok.

Til de vanskeligere pletter har vi flere midler, der er specielt beregnet til rengøring af natursten. Når du har brugt et af dem, anbefaler vi, at du vasker granitten en ekstra gang med vand og rengøringsmiddel.

Varme og ridser

Granit er som udgangspunkt særdeles varmefast. Vi anbefaler alligevel bordskånere til fade og gryder, der tages direkte ud af ovnen eller fra komfuret. Bordskånere sikrer samtidig, at stentøjsfade og metalpander med ru bund ikke beskadiger pladen.

Granit er ganske modstandsdygtig over for skrammer, men brug alligevel et skærebræt – især på bordplader. Arbejder du uden skæreunderlag, kan du beskadige både dine knive og bordpladen. Du

risikerer, at pladens glans forsvinder, og dermed stiger risikoen for pletter. Vær også opmærksom på skrammer fra metalgenstande, som kan være meget synlige på slebne og matte overflader.

Det må du ikke

- **Brug ikke meget sure rengøringsmidler.**
- **Brug ikke produkter med blegemiddel.**
- **Skrub ikke med ståltrådssvamp** eller andre slibende materialer – det giver mikroskader.
- **Brug ikke en snavset klud** – et enkelt sandskorn kan give mikroskader.
- **Lad ikke kemikalier og ætsende stoffer** komme på bordpladen.
- **Skær ikke direkte på pladen** – brug et skærebræt.
- **Stil ikke fade og gryder direkte fra ovn eller komfur** på pladen – brug bordskånere.
- **Lad ikke spild ligge** – fjern det med det samme.

Imprægnering og pleje over tid

Skal granitten holde sig flot på den lange bane, anbefaler vi gentagen behandling med et imprægneringsmiddel, der er specielt beregnet til natursten. En imprægnering lægger sig ikke som en film på overfladen, men trænger ned i stenens porer. Formålet er at gøre det sværere for snavs og væske at trænge ind i stenen – og samtidig gøre granitten hurtig og nem at rengøre i hverdagen.

Hvor ofte du skal imprægnere, afhænger af anvendelsen og granittypen, men som tommelfingerregel bør det ske med 1–2 års mellemrum. Granitplader i lys tone bør behandles årligt, mens plader i mørk tone bør behandles med 1–2 års mellemrum. Giv altid pladen en grundig rengøring, før du behandler den.

Husk, at en behandlet overflade ikke er nogen garanti mod pletter. Får et angribende stof lov at ligge på stenen i længere tid, er der stadig stor risiko for, at der udvikles en plet. Granitten skal derfor fortsat rengøres og plejes jævnligt – blot med mindre arbejde end en ubehandlet overflade. Vi fører produkter fra Stonetreatment og Nordicare og hjælper gerne med at finde det rigtige middel til netop din granit.

Gode vaner i hverdagen

- Tør af med en ren, fugtig mikrofiberklud og varmt vand – det er ofte nok.
- Fjern spild og stænk med det samme, især på lyse granitplader.
- Hav skærebræt og bordskånere stående fremme, så de bliver brugt.
- Vælg rengøringsmidler, der er beregnet til natursten.
- Sæt imprægneringen i kalenderen: hvert år for lyse plader, hvert til hvert andet år for mørke.
- Spørg os, hvis du er i tvivl – vi hjælper gerne.

Det kan ødelægge pladen

- Brug ikke meget sure rengøringsmidler – hold dig til neutrale (pH 7), let basiske (pH 8–10) eller let sure (pH 4–6) midler
- Brug ikke produkter med blegemiddel
- Skrub ikke med ståltrådssvamp eller andre slibende materialer – det giver mikroskader
- Brug ikke en snavset klud – et enkelt sandskorn kan give mikroskader
- Lad ikke kemikalier og ætsende stoffer komme på bordpladen
- Skær ikke direkte på pladen – brug et skærebræt
- Stil ikke fade og gryder direkte fra ovn eller komfur på pladen – brug bordskånere
- Lad ikke spild ligge – fjern det med det samme, så det ikke tørrer ind eller suges op i stenen