



SANDKUHL

die-ideentischlerei.de

Schichtstoff Arbeitsplatten

Pflege-/Benutzungshinweise

In einer Küche ist die Arbeitsplatte der meisten Beanspruchung ausgesetzt. Daher verwenden wir qualitativ hochwertiges Material, das durch besondere Verfahren gehärtet und strapazierfähig gemacht wird. Grundsätzlich sollten bei Schneidarbeiten wie auch beim Abstellen heißer Gegenstände geeignete Unterlagen verwendet werden. Denn Messerschnitte oder direkt vom Kochfeld auf die Arbeitsfläche gestellte Töpfe hinterlassen selbst im härtesten Material ihre Spuren.

Insbesondere Bereiche mit angeleimten Kanten und Fugen müssen sorgfältig vor direkter Hitzeeinwirkung und stehendem Wasser geschützt werden.

