



# domovari - ceram

*ceram* heißen die Feinsteinzeugoberflächen von domovari. Feinsteinzeug ist ein hoch entwickelter Werkstoff auf rein mineralischer Basis. Die Oberfläche wird unter sehr hohen Temperaturen gebrannt und dadurch besonders widerstandsfähig. Das Ergebnis ist eine dichte, geschlossene Struktur mit einer angenehm natürlichen Haptik – hygienisch, lebensmittelecht und pflegeleicht.

## DIE TÄGLICHE REINIGUNG

Die gebrannte Oberfläche von *ceram* ist besonders resistent gegenüber den üblichen Belastungen im Haushalt – sowohl in der Küche als auch im Bad. Typische Verschmutzungen wie Tee, Kaffee, Fruchtsäfte, Fette oder Öle sowie Rückstände von Zahnpasta, Seife oder Kosmetika lassen sich mühelos mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Reiniger (z. B. Glasreiniger) entfernen.

## STÄRKERE VERSCHMUTZUNGEN

Bei hartnäckigeren Rückständen – etwa durch eingetrocknete Lebensmittel, Make-up oder Pflegereste – empfehlen wir den Einsatz von milden, nicht scheuernden Reinigern (z. B. Neutralreiniger von Frosch) oder einer sanften Scheuermilch. Eingetrocknete Verschmutzungen können vorsichtig mit einem stumpfen Schaber entfernt werden. Die Fläche sollte anschließend gründlich mit

klarem Wasser abgespült werden, um alle Rückstände vollständig zu beseitigen.

## KALKRÜCKSTÄNDE

Kalkablagerungen, die sich als matte Flecken zeigen können, lassen sich effektiv mit handelsüblichem Essigreiniger oder Essigessenz (25 %) entfernen. Bei Bedarf kann die Anwendung wiederholt werden.

## HITZEBESTÄNDIGKEIT UND MECHANISCHE BELASTUNG

Obwohl *ceram* sehr temperaturbeständig ist, empfehlen wir bei direktem Kontakt mit heißen Töpfen oder Pfannen grundsätzlich die Verwendung eines Untersetzers. Um Schnitte auf der Oberfläche zu vermeiden, sollten Schneidarbeiten auf einem Schneidebrett erfolgen.