

CAVA
ravastone.nl

SENSA
by COSENTINO

Blaty granitowe

Pielęgnacja i konserwacja.

Codziennie czyszczenie należy wykonywać za pomocą delikatnej ściereczki zmoczonej ciepłą wodą lub miękką stroną gąbki do naczyń.

W celu usunięcia uporczywych i zaschniętych plam należy wcześniej namoczyć zabrudzone miejsce, następnie usunąć je miękką stroną gąbki do naczyń lub delikatną ściereczką wykonując energiczne ruchy.

W przypadku kiedy żaden z powyższych sposobów czyszczenia nie pozwoli nam usunąć zabrudzenia lub odbarwienia, prosimy o niezwłoczny kontakt z producentem blatu.

Blaty granitowe wymagają regularnej impregnacji w celu zniwelowania jego naturalnej nasiąkliwości. Do konserwacji blatów granitowych należy korzystać wyłącznie ze środków do tego przeznaczonych, zgodnie z zamieszczoną instrukcją producenta.

Środki ostrożności.

Należy unikać krojenia nożem bezpośrednio na blacie, do tego celu zlecamy wykorzystywanie deski do krojenia. To samo dotyczy się czynności rozbijania mięsa tłuczkiem lub nakłuwania ostrym narzędziem.

Do czyszczenia blatów należy unikać szorstkich gąbek i ściereczek, skrobaków do garnków, proszków i płynów szorujących.

Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, bezpośrednio zdjętych z ognia, lub wyciągniętych z piekarnika.

Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni blatu granitowego z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład chlor, amoniak, jodyna lub soda kaustyczna. W przypadku kontaktu blatu z którymś z powyższych środków, należy niezwłocznie przemyć to miejsce dużą ilością wody.

Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie na produkty kwaśne np. ocet lub sok z cytryny, może to skutkować zmatowieniem powierzchni.

Nie zaleca się pozostawiania na powierzchni blatu substancji olejnych i zasadowych.

Zbyt duże dynamiczne obciążenie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu.

COVERLAMI
by GRESPIANIA

DEKTON
ULTRACOMPACT SURFACES

NEOLITH
SMIRNE POLSKA

LAMINAM

Blaty ze spieków kwarcowych

Pielęgnacja i konserwacja

Do codziennego czyszczenia należy używać ciepłej wody i płynu do naczyń. Czynności czyszczące należy wykonywać przy użyciu ściereczki lub miękkiej strony gąbki.

W celu usunięcia uporczywych i zaschniętych plam można użyć silniejszych detergentów lub rozpuszczalników takich jak, wybielacz, aceton czy płyn do szyb. Po zastosowaniu powyższych środków powierzchnię blatu należy spłukać ciepłą wodą i wysuszyć.

*właściwości te nie są gwarantowane w przypadku polerowanego spieku kwarcowego, który przez różnice w procesie produkcji jest bardziej chłonny i wrażliwy na detergenty, dlatego zaleca się jego impregnację środkiem FILA MP 90.

Środki ostrożności.

Do czyszczenia nie należy używać detergentów o zasadowym PH, powyżej 11 i roztworów kwasu fluorowodorowego.

Należy unikać krojenia nożem bezpośrednio na blacie, do tego celu zalecamy wykorzystywanie deski do krojenia. To samo dotyczy się czynności rozbijania mięsa tłuczkiem lub nakłuwania ostrym narzędziem.

Zbyt duże dynamiczne obciążenie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu.

TechniStone

SILESTONE

Blaty z konglomeratów kwarcowych

Pielęgnacja i konserwacja

Codziennie czyszczenie należy wykonywać za pomocą delikatnej ściereczki zmoczonej ciepłą wodą lub miękką stroną gąbki do naczyń.

Blaty z konglomeratu należy czyścić łagodnymi środkami pielęgnacyjnymi, mydło lub łagodny uniwersalny płyn do mycia naczyń o PH 5,5 neutralnym dla naszej skóry. Pamiętając również o tym aby niezwłocznie przemyć czyszczone miejsce dużą ilością wody by zapobiec pozostawieniu środka myjącego na powierzchni blatu.

W przypadku rozlania płynów, takich jak kawa, czerwone wino, herbata itp. należy niezwłocznie osuszyć powierzchnię chłonną ściereczką lub gąbką, nie rozprzodkając plamy na większą powierzchnię.

Środki ostrożności.

Należy unikać krojenia nożem bezpośrednio na blacie, do tego celu zlecamy wykorzystywanie deski do krojenia. To samo dotyczy się czynności rozbijania mięsa tłuczkiem lub nakłuwania ostrym narzędziem.

Do czyszczenia blatów należy unikać szorstkich gąbek i ściereczek, skrobaków do garnków, proszków i płynów szorujących.

Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, bezpośrednio zdjętych z ognia, lub wyciągniętych z piekarnika. Max temperatura dopuszczalna bezpośredniego kontaktu z konglomeratem kwarcowym to 120 stopni Celsjusza.

Nie należy wystawiać blatów na długotrwałą i bezpośrednią ekspozycję promieni słonecznych i lamp UV.

Zbyt duże dynamiczne obciążenie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu

Niezalecenie się do powyższej instrukcji może spowodować utratę gwarancji

REKOMENDOWANE IMPREGNATY ORAZ ŚRODKI DO CZYSZCZENIA BLATÓW: <https://akempolska.pl/>

AKEMI POLSKA