
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW WYKONANYCH Z GRANITU I KWARCYTU NATURALNEGO

1. Należy pamiętać o odpowiedniej pielęgnacji kamienia, a zwłaszcza jego impregnacji. Takie zabiegi należy przeprowadzać systematycznie.
2. Nie zaleca się cięcia żywności bezpośrednio na blacie roboczym, ponieważ może to powodować tępienie narzędzi.
3. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania specjalistycznych noży i ostrych przedmiotów (noże do steków, szpilki do grilla itp.).
4. Ostrożność należy zachować również podczas korzystania z naczyń i innych przedmiotów z metalu, szczególnie przy krawędziach lub rogach blatu kuchennego. Trzeba także unikać przesuwania naczyń po powierzchni.
5. W przypadku materiałów żywicznych nie należy stawiać gorących przedmiotów (np. żeliwnych garnków, naczyń żaroodpornych) bezpośrednio na blacie kuchennym. Należy zawsze używać podkładki jako izolacji.
6. Do codziennego czyszczenia powierzchni należy używać ciepłej wody i ewentualnie łagodnych detergentów (np. mydła lub detergentów przeznaczonych do czyszczenia blatów). Czynności czyszczące należy wykonywać przy użyciu tkaniny lub miękkiej gąbki. Wypłukać dużą ilością wody, a następnie wytrzeć miękką ściereczką lub papierem kuchennym. Aby zapobiec powstawaniu przezroczystej powłoki, nie zaleca się stosowania produktów zawierających wosk. Nie należy używać mocnych detergentów ani ściereczek ściernych. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków, proszków do szorowania, powodują one rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
7. W przypadku zabrudzenia płynami (kawa, herbata, wino, olej itp.) należy zapobiec długotrwałemu działaniu tych substancji i jak najszybciej usunąć je za pomocą wody.
8. W przypadku konieczności intensywnego czyszczenia prosimy o kontakt z naszą firmą.

-
9. Dłuższe działanie agresywnych środków czyszczących może uszkodzić powierzchnię produktu. Niezwykle istotne jest używanie do czyszczenia powierzchni wyłącznie wyrobów przeznaczonych do granitów.
 10. Należy unikać zabrudzenia blatu silnie działającymi środkami drażniącymi do rur, środkami do czyszczenia toalet, piekarnika, grilla, stali nierdzewnej i okapu. Tego rodzaju środki czyszczące mogą zawierać substancje, które powodują nieodwracalne zmiany w strukturze i kolorze materiału.
 11. Powierzchnia produktu nie jest odporna na długotrwałe działanie silnych kwasów i zasad (kwasu solnego, fosforowego, wodorotlenku sodu, wodorotlenku potasu, nadtlenu wodoru) ani na krótkotrwałe działanie kwasu fluorowodorowego. Substancje te mogą znajdować się w składzie niektórych środków czyszczących dostępnych na rynku, dlatego ważne jest, by czytać skład produktów i stosować do czyszczenia tylko zalecane produkty.
 12. Nie wolno siadać ani stawać na blacie. Nie należy także obciążać blatów poprzez stawianie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach lub przy otworach).
 13. Należy unikać uderzeń spowodowanych przez narzędzia spadające z wysokości lub innych ciężkich przedmiotów spadających na blat lub krawędzie blatu. Ciężkie przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię blatu.

**Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności mamy gwarancję,
że produkty będą piękne przez wiele lat.**