

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW WYKONANYCH ZE SPIEKÓW KWARCOWYCH

1. Zalecamy, aby blaty wykonane ze spieków montowane były na przygotowanej wcześniej pełnej podbudowie meblowej. Należy zwrócić uwagę, aby powierzchnia podbudowy była idealnie płaska. Meble przed montażem powinny być wypoziomowane.

2. Spieki kwarcowe są materiałem odpornym na zarysowania (nie dotyczy powierzchni polerowanych). Nie zaleca się jednak cięcia żywności bezpośrednio na blacie roboczym, ponieważ może to powodować tępienie narzędzi. Ponadto ścierające i tępiące się noże mogą pozostawić na blacie metaliczne znaki. Trzeba zachować szczególną ostrożność podczas używania specjalistycznych noży i ostrych przedmiotów (noże do steków, szpilki do grilla itp.), a także podczas korzystania z naczyń i innych przedmiotów z metalu, szczególnie przy krawędziach lub rogach blatu kuchennego. Należy unikać przesuwania naczyń po powierzchni.

3. 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. Należy unikać stosowania gąbek metalowych, proszków do szorowania, powodują one rysy i dlatego nie powinny być stosowane. Aby zapobiec powstawaniu przezroczystej powłoki, nie zaleca się stosowania produktów zawierających wosk.

4. W przypadku zabrudzenia płynami (kawa, herbata, wino, olej itp.) należy zapobiec długotrwałemu działaniu tych substancji i jak najszybciej usunąć je za pomocą wody. W przypadku konieczności intensywnego czyszczenia (np. usunięcia starych tłuszczów wokół płyty kuchennej, osadów z kamienia przy zlewie itp.) prosimy o kontakt z naszą firmą.

5. Dłuższe działanie agresywnych środków czyszczących może uszkodzić powierzchnię produktu. Niezwykle istotne jest używanie do czyszczenia powierzchni wyłącznie wyrobów przeznaczonych do spieków kwarcowych – nie muszą być to te same środki co do czyszczenia naturalnych granitów lub konglomeratów.

6. 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.

7. Powierzchnia produktu nie jest odporna na długotrwałe działanie silnych kwasów i zasad (kwasu solnego, fosforowego, wodorotlenku sodu, wodorotlenku potasu, nadtlenku 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.

8. Powierzchnie produktów wykonanych z spieku mogą ulec pęknięciu na wskutek: nierówności szafek bądź podłogi, przesuwania się, osiadania konstrukcji znajdujących się poniżej blatu lub podłogi (obudowy, podłogi, fundamenty itd.), działania innych czynników, które mogą wywołać przesunięcie powierzchni produktu.

9. 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. Zbyt duże i dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu szczególnie na rogach lub przy otworach. Blaty ze spieków są twarde, ale także bardzo kruche. W wyniku mocniejszych uderzeń może dojść do trwałych uszkodzeń powierzchni blatu (ukruszenia krawędzi lub pęknięcia blatu).