

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA BLATÓW

Dziękujemy za skorzystanie z usług naszej firmy. Aby zapewnić długoletnie użytkowanie wybranych blatów prosimy o zapoznanie się z ich instrukcją użytkowania.

Gwarancją trwałości i długiego użytkowania blatów jest odpowiednia pielęgnacja, czyszczenie oraz sposób eksploatacji produktu.

1. Blaty należy czyścić za pomocą ściereczki zwilżonej w ciepłej wodzie z zastosowaniem ogólnie dostępnych środków myjących nie zawierających materiałów ścierających, środków woskujących i agresywnych. Zawsze po zastosowaniu środka czyszczącego należy zmyć blat czystą wodą bez żadnych detergentów i wytrzeć do sucha.
2. W szczególności należy unikać:
 - Narażania blatu na długotrwały kontakt z wodą, szczególnie w miejscach wszelkiego rodzaju łączeń, przy zlewozmywaku, płytach grzewczych, armaturach. Długotrwały kontakt z wodą może doprowadzić do nieodwracalnego zniszczenia blatu.
 - Nie należy myć blatów pod bieżącą wodą.
 - Należy unikać stawiania gorących garnków, patelni i naczyń aby uniknąć działania wysokich temperatur bezpośrednio na powierzchnię blatu. W tym celu należy używać przeznaczonej do tego podstawki lub deski termoizolacyjnej.
 - Używanie noża lub innych ostrych narzędzi bezpośrednio na powierzchni blatu może spowodować jego trwałe i nieodwracalne uszkodzenie.
 - Należy unikać przesuwania naczyń o szorstkich spodach (np. gliniane kubki) grozi to porysowaniem blatu.
 - Otwierania zmywarki tuż po zakończeniu programu zmywania, gdyż gorąca para wodna może nieodwracalnie zniszczyć blat (zmywarka powinna być opróżniana po około 15 minutach po zakończeniu programu mycia).
 - Oznaczania powierzchni blatów markerami, cienkopisami, foliopisami itp.
3. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu. Kroić należy na specjalnie przeznaczonych do tego deskach, oddzielających powierzchnię blatu od bezpośredniego działania noża.
4. Należy sprawdzić obecność wszystkich stoppek z miękkimi podkładkami przed uruchomieniem sprzętu AGD typu mikser, krawalnica, sokowirówka. Brak takiej stopki może spowodować uszkodzenie blatu.
5. Ślady ołówka, kredek, lakierów do paznokci można usuwać rozpuszczalnikiem organicznym (np. acetonem) oraz spirytusem. Po usunięciu zanieczyszczenia powierzchnię blatu należy zmyć czystą wodą.
6. Plamy z wina, kawy, keczupu oraz musztardy należy natychmiast usunąć z powierzchni blatu przy użyciu wilgotnej ściereczki. Pozostawienie ich może spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni blatu – powstanie matowej szorstkiej powierzchni.
7. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość na zginanie, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe – uderzenie, może spowodować mechaniczne uszkodzenie powierzchni blatu.