



# Discover Stone

ODKRYJ PIĘKNO KAMIENIA

## Instrukcje użytkowania blatów

### KONGLOMERAT KWARCOWY

Zachowanie niżej wymienionych podstawowych zasad użytkowania blatów pozwoli Państwu cieszyć się naszymi produktami przez długie lata.

#### 1. Konglomeraty kwarcowe - środki ostrożności

##### 1.1. Odporność na wybrane produkty:

- a) Wybielacze: Nie są zalecane. Jeżeli wybielacz pozostanie na powierzchni dłużej niż 1 godzina, może pozostawić matową plamę.
- b) Zasadowe produkty czyszczące pH12: Nie są zalecane. Jeżeli produkty takie pozostaną na powierzchni dłużej niż 6 godzin, mogą pozostawić matową plamę.
- c) Trichloroetylen: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
- d) Aceton: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
- e) Rozcieńczalnik do farb: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.

##### 1.2. Środki ostrożności:

- a) Nie należy umieszczać produktów kwarcowych w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.
- b) Na powierzchniach kwarcowych nie należy stawiać gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia powyżej 200° C.
- c) Nie należy używać wodoodpornych produktów do zwiększenia połysku.
- d) Żywica poliestrowa może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi. Powinno się unikać stosowania klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz pozostawiania takich substancji na powierzchni .

- e) Nie należy stosować wybielaczy i rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczać do wyschnięcia tych środków.)
- f) Na powierzchni blatów kwarcowych nie należy stosować substancji rozpuszczających tłuszcze oraz zawierających chlor.
- g) Konglomeraty muszą być oddalone od źródeł ciepła, takich jak kominki.
- h) Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzajów kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- i) Brak połysku na powierzchni blatów kwarcu może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nabłyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni kwarcu. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.
- j), Na blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata czy ocet. Na wskutek zalegania ww. substancji blat może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.
- k) Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- l) Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- m) Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

## 2. Użytkowanie blatów z konglomeratu kwarcowego

2.1. Blaty kuchenne mimo, że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Do takich czynności należy np.:

- a) Unikanie przesuwania garnków po powierzchni, powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- b) Unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania specjalnej deski.
- c) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach” a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
- d) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich bardzo 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).
- e) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.

- f) Do czyszczenia blatu zalecamy środek AKEMI Quartz Claen and Care (stosować wg instrukcji). Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
- g) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.
- h) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.

2.2. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze blaty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład robocza powierzchnia do szatkowania warzyw i krojenia mięsa. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne narzędzia. Przy wykonywaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z kwarcu pojawią się zmiany i zarysowania. Warto też uważać, aby na blatach kuchennych długotrwałe nie zalegały różne produkty spożywcze, ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni. Błat kwarcowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.

2.3. Powinno się unikać stosowania klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz pozostawiania takich substancji na powierzchni .

2.4. Wybielacze lub rozpuszczalniki powodują uszkodzenie powierzchni. Należy je niezwłocznie spłukiwać wodą. Nie należy używać produktów zawierających chlor. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze.

2.5. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, powodują trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchnia już po krótkim czasie ich działania.