



Discover Stone

ODKRYJ PIĘKNO KAMIENIA

Instrukcje użytkowania blatów/schodów/elementów budowlanych

GRANIT, KWARC, MARMUR, ONYKS, TRAWERTYN

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

1. Granity, kwarc naturalne- środki ostrożności

- 1.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp .
- 1.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywaczy do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.
- 1.3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.
- 1.4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH poniżej 6.
- 1.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku przedostania się na pow. blatów wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczać do wyschnięcia tych środków na powierzchni blatów.
- 1.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzajów kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- 1.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.-a
- 1.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych -skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy w związku z tym nie powinny być stosowane.
- 1.9. Na granitowych i kwarcowych blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecz oleiste oraz ciecz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet. Na wskutek zalegania ww. substancji

blat może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.

1.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH poniżej 6 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.

1.11. Na powierzchni blatów nie należy stosować produktów zasadowych. Blat granitowy, kwarcytowy może bowiem ulec uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.

1.12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia (pow 200 stopni C).

1.13. Brak połysku na powierzchni blatów 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. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.

1.14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie w narożach).

1.15. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.

1.16. Korzystanie z powyższych produktów lub działanie wbrew powyższym zasadom, powoduje utratę gwarancji na produkt.

2. Użytkowanie blatów z granitu, kwarcu naturalnego,

2.1. Zaleca się, aby blat kuchenny przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem (zalecane: Akemi, Tenax do blatów kamiennych), co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.

2.2. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne, ale zależne od chłonności zastosowanego kamienia (nie które kamienie wymagają impregnacji raz do roku inne raz na 3 – 5 lat) impregnatem wg instrukcji. Informacja ta zostanie przekazana Zamawiającemu w załączniku od zastosowanego materiału.

2.3. Granitowe, kwarcowe 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) 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).

- d) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, czerwone wino i inne ciecze powszechnego użytku powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam. Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ścierających powierzchnie blatów, zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
- e) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą
- f) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.

-

2.4. 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 granitu, kwarcu nic poważnego nie powinno się stać, jednak przy dłuższym takim wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. Niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany blat kuchenny, przy niewłaściwym użytkowaniu takich wad nie unikniemy.

2.5. Warto też uważać, aby na granitowych, kwarcowych blatach kuchennych długotrwałe nie zalegały ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni blatu.

2.6. Blat granitowy, kwarcowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.

2.7. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.

2.8. Gorące garnki o chropowatej powierzchni dna należy stawiać na podstawkach, aby uniknąć porysowania.

2.9. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.

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

2.11. Korzystanie z powyższych produktów oraz zachowanie wbrew zaleceniom wskazanym powyżej, powoduje utratę gwarancji na produkt.

3. Marmur, trawertyn, onyks – środki ostrożności

3.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp .

3.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacze do paznokci, wybielacze optyczne,

długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.

3.3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.

3.4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.

3.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody.

3.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzajów kwasów, a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.

3.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.

3.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.

3.9. Ciecze oleiste oraz ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet uszkadzają powierzchnie. Powierzchnia w miejscach kontaktu staje się natychmiast matowa lub zaplamiona.

3.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.

3.11. Na powierzchni nie należy stosować produktów zasadowych; powierzchnia ulegnie uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.

3.12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia.

3.13. Brak połysku na powierzchni może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nablyszczające 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. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla produktu.

3.14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni.

3.15. Powierzchnie należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.

3.16. Tłuszcz, olej, owoce, truskawki, herbata, wino i inne ciecze dostępne w handlu w kontakcie z marmurem powodują pozostawienie trwałych plam.

3.17. Nie należy umieszczać produktów marmurowych w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.

3.18. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.

3.19. Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

4. Użytkowanie marmuru, trawertynu i onyksu

4.1. Marmur i trawertyn są wapieniami. Oznacza to, że wszystkie kwasy atakując ten kamień - wytrawiają go. Przy powierzchniach szerokich, ogólnie biorąc nie rzuca się w oczy, jednak przy powierzchniach polerowanych powstają matowe plamy. Tego nie można usunąć (jedynie przez polerowanie maszynowe). Zapobiegajcie więc Państwo, aby substancje zawierające kwasy - wino, soki owocowe, cola, ocet, sok cytrynowy, jak również środki czyszczące zawierające kwasy nie dostały się na wypolerowaną powierzchnię.

4.2. Skrobaki do garnków i proszek do szorowania powoduje rysy i dlatego nie powinny być stosowane.

4.3. W obrębie narażonym na plamy konieczna jest impregnacja, a potem regularna pielęgnacja specjalistycznymi środkami przeznaczonymi do kamieni naturalnych. Marmur i trawertyn są produktami naturalnymi o nieregularnej kolorystyce, dlatego występują różnice w barwie.

4.4. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący marmur, trawertyn, onyks należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem Akemi do marmuru, co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.

4.5. Poddanie procesowi impregnacji impregnatem Akemi wg instrukcji powinno być regularne w zależności od miejsca przeznaczenia produktu i użytkowania:

- a) blaty łazienkowe i łazienki - raz w miesiącu
- b) parapety wewnętrzne, okładziny ścienne - dwa razy w roku
- c) posadzki – raz w miesiącu lub w zależności od użytkowania.

4.6. Blaty, 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 - niezależnie od materiału z jakiego będą one wykonane z marmuru, czy innego wapienia. Do takich czynności należy np.:

- a) unikanie przesuwania przedmiotami po powierzchni; powierzchnie marmurowe 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 elementów poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku, zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni (pęknięcia elementu szczególnie na rogach).
- e) tłuszcz, perfumy, 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 zalecamy środek AKEMI Steinseife (stosować wg instrukcji). Czyszczenia należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ścierających powierzchnie blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
- g) nie należy wystawiać produktu na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.

4.7. Warto też uważać, aby na powierzchni długotrwałe nie zalegały ciecze np. woda, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa, a po odparowaniu wody zostaje nalot wapienny.

4.8. Elementy marmurowe ulegają uszkodzeniu przy kontakcie z produktami zasadowymi.

4.9. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.

4.10. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.

4.11. Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie 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).

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

4.13. Marmury, trawertyny i onyksy posiadają naturalne pęknięcia i otwory, które podczas produkcji zostały zaklejone szpachlą bądź klejem. W miejscach tych materiał jest bardziej wrażliwy na zarysowania i zmatowanie np. piasek na butach. Niektóre szczeliny są małe i nie udaje się ich wypełnić, po pewnym czasie można zaobserwować zalegający brud w szczelinach jest to normalne zjawisko – należy przy pomocy urządzenia parowego, bądź szczoteczki wyczyścić zalegający brud.