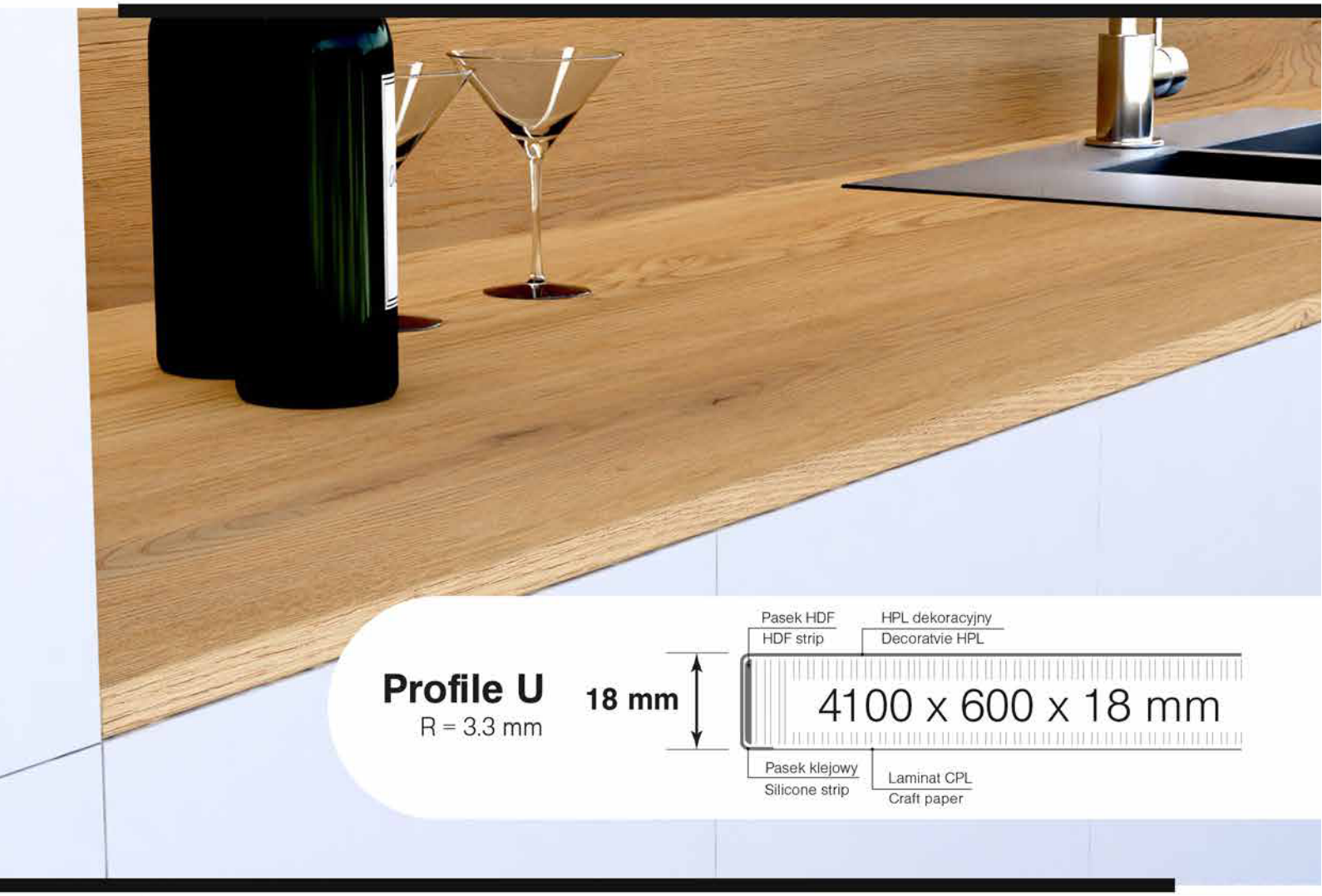
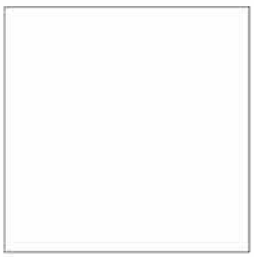
BLATY | WORKTOPS

FITLINE

NOWOŚĆ | NEW





8685 RS
Biel Alpejska



2794 BS
Marmur Calacatta



2738 WO
Dąb Cremona Torro



5527 WO
Dąb Kamienny



0190 RS
Czarny

kronospan



Zalecenia dotyczące użytkowania, konserwacji i pielęgnacji blatów

Aby powierzchnia blatu jak najdłużej zachowała nienaganny wygląd, zaleca się przestrzeganie następujących zasad:



Nie kładziemy zapalonego papierosa na powierzchni blatu roboczego, gdyż grozi to trwałym uszkodzeniem.



Nie stawiamy na powierzchni blatów gorących naczyń, garnków czy patelni ściągniętych bezpośrednio z palnika gazowego, płyty indukcyjnej lub wyciągniętych z piekarnika. Działania tego typu mogą powodować trwałe zmiany w połysku, strukturze i uszkadzać powierzchnię blatu. **Zalecamy zawsze stosowanie podstawek, podkładek żaroodpornych chroniących blat przed długo działającym gorącem.**



Nie przesuwajmy po powierzchni ciężkich naczyń metalowych i ceramicznych z szorstkim dnem, które mogą powodować trwałe zmiany i nieodwracalne uszkodzenia mechaniczne typu rysy i zmatowienia (dotyczy szczególnie blatów w połysku).



Chrońmy blat przed parą wodną wydobywającą się ze zmywarki, ekspresu do kawy, czajnika itp. Powyższe czynniki mogą pozostawić nie dające się usunąć plamy oraz przebarwienia. W przypadku zabudowy urządzeń AGD pod blatem, jego spodnia strona musi być dodatkowo i skutecznie zabezpieczona przed działaniem pary wodnej. Należy unikać otwieranie zmywarek tuż po zakończeniu programu zmywania, gdyż gorąca para może nieodwracalnie zniszczyć blat.



Przed zastosowaniem środków czyszczących przeczytajmy ulotkę w celu upewnienia się, że nadaje się on do tego typu powierzchni. **Zalecamy, aby w żadnym z przypadków środek czyszczący nie zawierał elementów ściernych.** Do utrzymania powierzchni blatu w czystości wystarczy miękka, chłonna ściereczka, bądź gąbka, zwilżona wodą z dodatkiem mydła lub płynu do mycia naczyń. W przypadku zabrudzeń nie dających się usunąć w ten sposób, można stosować miejscowo benzynę, spirytus lub aceton, ale nie narażając blatu na długotrwałe ich działanie.



Blaty posiadają wysoką wytrzymałość na zginanie, ale zbyt duże dynamiczne i punktowe obciążanie np. uderzenie może powodować mechaniczne pęknięcie laminatu.



Każda mechaniczna ingerencja (cięcie, frezowanie) w strukturę blatu i miejscowe łączenia blatów wymagają bezwzględnie, aby po zakończonej obróbce, miejsce cięcia i łączenia natychmiast zabezpieczyć przed działaniem wilgoci przy użyciu środków dostępnych w handlu.



Zaleca się sprawdzić obecność wszystkich stopek z miękkimi podkładami przed uruchomieniem sprzętu AGD typu miksery, krajalnica, sokowirówka. Brak takiej stopki może powodować miejscowe uszkodzenie blatu.



Rozlane substancje takie jak herbata, kawa, wino itp. powinny być od razu usunięte, gdyż pozostawienie i późniejsze próby pozbycia się ich, mogą prowadzić do uszkodzenia powierzchni blatu.



Blat roboczy nie powinien być wykorzystywany jako powierzchnia, na której można kroić nożem, szlifować, uderzać tępym czy ostrym narzędziem. Tego typu działania pozostawiają trwałe ślady, obniżające walory estetyczne blatu. **Zalecamy zawsze używanie desek do krojenia.**



Blaty robocze przed montażem powinny być magazynowane w zamkniętych suchych magazynach (temperatura około 20°C i relatywna wilgotność powietrza 50-65%). Aby uniknąć szkód związanych z magazynowaniem należy stosować właściwe systemy regałów, a zmiany miejsc składowania przeprowadzać z należytą starannością w celu eliminacji potencjalnych uszkodzeń mechanicznych.

Dane zawarte powyżej opierają się na doświadczeniach praktycznych, jak również na przeprowadzonych próbach oraz badaniach i odpowiadają naszemu obecnemu stanowi wiedzy.

Zdjęcia dekorów produktów prezentowanych w ulotce mają charakter wyłącznie poglądowy i mogą różnić się od faktycznego koloru produktu. Tutaj prezentowany jest jedynie fragment całości płyty, który nie odzwierciedla całego wzoru. Podglądy całych płyt dostępne są na stronie: www.kronosfera.pl/pobierz-dekory