

Instrukcja użytkowania blatów z kamienia naturalnego

Firma Elite Stone dziękuje Państwu za zakup naszych produktów.

Poniżej znajdują Państwo podstawowe informacje dotyczące prawidłowego użytkowania, konserwowania i pielęgnacji kamienia. Kamienie Naturalne dzielimy na dwie podstawowe grupy:

Delikatne kamienie, stosowane głównie w pomieszczeniach wewnętrznych. Zaliczamy do nich marmury, trawertyny, onyksy, aglomarmury a także piaskowce i dolomity, które także mają zastosowanie na zewnątrz budynków.

Twardsze kamienie, które można stosować zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz. Zaliczamy do nich granity, niektóre kwarcyty, łupki. Kamienie z pierwszej grupy wymagają szczególnej pielęgnacji.

Firma Elite Stone zaleca impregnację każdego kamienia naturalnego w celu wzmocnienia odporności powierzchni przez powstawaniem plam. Polecane środki to Lithofin Przeciw plamom, Dynasil FX lub Dynasil Effect (wzmacniacz koloru).

- Do mycia należy używać czystej wody lub specjalistycznych środków do pielęgnacji kamienia. Zaleca się używanie miękkich szmatek. - Nie należy używać do czyszczenia szorstkich gąbek ani metalicznych skrobaków do garnków.

- Aby zachować długotrwały połysk materiału, nie należy kroić żywności ani innych produktów bezpośrednio na blacie kuchennym.

- Zalecane jest stosowanie deski do krojenia.

- Przy tłuczeniu mięsa należy zawsze używać deski oraz zachować odpowiednią odległość od krawędzi blatu a także otworów w blatach, ponieważ w skrajnych przypadkach może dojść do uszkodzenia powierzchni. Nie zalecane jest używanie tłuczka do mięsa z metalową końcówką.

- Należy zachować ostrożność podczas używania specjalistycznych noży i ostrych przedmiotów (noże do steków, ceramiczne noże, szpilki do grilla itp.).

- Ostrożność należy zachować również podczas korzystania z naczyń i innych przedmiotów z metalu, szczególnie przy krawędziach lub rogach blatu kuchennego.

- W przypadku zabrudzenia płynami (kawa, herbata, wino, soki, olej itp.) należy zapobiec długotrwałemu działaniu tych substancji i niezwłocznie usunąć je za pomocą wody, gdyż w innym przypadku mogą pozostać nieodwracalne zmiany na powierzchni.

- Należy unikać zabrudzenia blatu silnie działającymi środkami udrażniającymi 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. Także stosowanie środków typu cif posiadające drobinki ściernie mogą powodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

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

- Należy także unikać kontaktu z takimi substancjami jak: chlor, wybielacz czy rozpuszczalnik.

- Zabronione jest siadanie, stawanie oraz kładzenie ciężkich przedmiotów na blacie w szczególności w miejscach przewężenia blatu a także w miejscach, gdzie nie jest on w całości podparty.

- Należy unikać uderzeń przez spadające przedmioty na blat roboczy (w szczególności na krawędzie), ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie materiału.

- Niektóre środki czystości (mydła, płyny do naczyń, szampony itp.) mogą powodować zmatowienie powierzchni delikatnych (marmur, trawertyn, kwarcyt)

Środki ostrożności przy montażu kamienia

- Do montażu należy używać elastycznego kleju do kamienia naturalnego. Do jasnych kamieni należy używać białego kleju elastycznego!
- Do uszczelniania należy używać wyłącznie silikonów przeznaczonych wyłącznie do kamieni naturalnych. Inne silikonowe mogą pozostawiać plamy na materiale.
- W przypadku montażu elementów kamiennych na podłożach z instalacją ogrzewania podłogowego należy dopilnować, aby instalacja ta została wykonana poprawnie i nie osiąga zbyt wysokich temperatur. Nie należy jej włączać do momentu pełnego wyschnięcia kleju (ok. 3 tygodnie).

Konserwacja

- Zalecana jest impregnacja specjalnymi środkami przeznaczonymi wyłącznie do kamienia naturalnego. Impregnat zamyka pory w kamieniu i ogranicza jego nasiąkliwość nie pozostając przy tym na powierzchni, lecz wnikając w jego wierzchnią warstwę. Proces taki minimalizuje ryzyko powstawania plam (ale nie daje 100% pewności). Skuteczność impregnatu zależy od rodzaju materiału, substancji oraz czasu jaki upłynie od jej kontaktu z kamieniem. Przy delikatnych kamieniach impregnacja nie zabezpiecza przed działaniem środków o kwaśnym odczynie.
- Po impregnacji zalecane jest okresowe odnawianie warstwy ochronnej (zalecane raz na 1-3 miesiące).
- Do obowiązków Zamawiającego należy regularna pielęgnacja profesjonalnymi środkami chemicznymi oraz przestrzeganie zasad z tej instrukcji.

Instrukcja użytkowania blatów z konglomeratów kwarcowych

- Firma Kamico zaleca impregnację konglomeratów kwarcowych w celu wzmocnienia odporności powierzchni przez powstawaniem plam. Polecane środki to Lithofin Przeciw plamom, Dynasil FX lub Dynasil Effect (wzmacniacz koloru).
- Do mycia należy używać czystej wody lub specjalistycznych środków do pielęgnacji kamienia. Zaleca się używanie miękkich szmatek. - Nie należy używać do czyszczenia szorstkich gąbek ani metalicznych skrobaków do garnków.
- Aby zachować długotrwały połysk materiału, nie należy kroić żywności ani innych produktów bezpośrednio na blacie kuchennym.
- Zalecane jest stosowanie deski do krojenia.
- Przy tłuczeniu mięsa należy zawsze używać deski oraz zachować odpowiednią odległość od krawędzi blatu a także otworów w blatach, ponieważ w skrajnych przypadkach może dojść do uszkodzenia powierzchni. Nie zalecane jest używanie tłuczka do mięsa z metalową końcówką.
- Nie należy stawiać gorących przedmiotów (np. żeliwnych garnków) bezpośrednio na blacie kuchennym. Należy zawsze używać podkładki jako izolacji.
- Należy zachować ostrożność podczas używania specjalistycznych noży i ostrych przedmiotów (noże do steków, ceramiczne noże, szpilki do grilla itp.).
- Ostrożność należy zachować również podczas korzystania z naczyń i innych przedmiotów z metalu, szczególnie przy krawędziach lub rogach blatu kuchennego.
- W przypadku zabrudzenia płynami (kawa, herbata, wino, soki, olej itp.) należy zapobiec długotrwałemu działaniu tych substancji i niezwłocznie usunąć je za pomocą wody, gdyż w innym przypadku mogą pozostać nieodwracalne zmiany na powierzchni.
- Należy unikać zabrudzenia blatu silnie działającymi środkami udrażniającymi 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. Także stosowanie środków typu cif posiadające drobinki ściernie mogą powodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

- Powierzchnia produktu nie jest odporna na długotrwałe działanie silnych kwasów i zasad (kwasu solnego, fosforowego, wodorotlenku sodu, wodorotlenku potasu, nadtlenu 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.
- Należy także unikać kontaktu z takimi substancjami jak: chlor, wybielacz czy rozpuszczalnik.
- Zabronione jest siadanie, stawanie na blacie w szczególności w miejscach przewężenia blatu a także w miejscach, gdzie nie jest on w całości podparty.
- Należy unikać uderzeń przez spadające przedmioty na blat roboczy (w szczególności na krawędzie), ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie materiału.
- Konglomerat kwarcowy jest przeznaczony do użytku we wnętrzach i nie jest odporny na działanie promieni słonecznych

Instrukcja użytkowania blatów ze spieków kwarcowych

- Do mycia należy używać czystej wody lub specjalistycznych środków do pielęgnacji kamienia. Zaleca się używanie miękkich szmatek. - Nie należy używać do czyszczenia szorstkich gąbek ani metalicznych skrobaków do garnków.
 - Przy tłuczeniu mięsa należy zawsze używać deski oraz zachować odpowiednią odległość od krawędzi blatu a także otworów w blatach, ponieważ w skrajnych przypadkach może dojść do uszkodzenia powierzchni. Nie zalecane jest używanie tłuczka do mięsa z metalową końcówką
 - Należy zachować ostrożność podczas używania specjalistycznych noży (w szczególności ceramicznych) i ostrych przedmiotów (noże do steków, szpilki do grilla itp.).
 - Ostrożność należy zachować również podczas korzystania z naczyń i innych przedmiotów z metalu, szczególnie przy krawędziach lub rogach blatu kuchennego.
 - W przypadku zabrudzenia płynami (kawa, herbata, wino, soki, olej itp.) należy zapobiec długotrwałemu działaniu tych substancji i niezwłocznie usunąć je za pomocą wody, gdyż w innym przypadku mogą pozostać nieodwracalne zmiany na powierzchni.
 - Powierzchnia produktu nie jest odporna na długotrwałe działanie silnych kwasów i zasad (kwasu solnego, fosforowego, wodorotlenku sodu, wodorotlenku potasu, nadtlenu 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.
 - Zabronione jest siadanie, stawanie na blacie w szczególności w miejscach przewężenia blatu a także w miejscach, gdzie nie jest on w całości podparty.
 - Należy unikać uderzeń przez spadające przedmioty na blat roboczy (w szczególności na krawędzie), ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie materiału.
- Dodatkowo dla spieków o fakturze polerowanej:
- Aby zachować długotrwały połysk materiału, nie należy kroić żywności ani innych produktów bezpośrednio na blacie kuchennym. Zalecane jest stosowanie deski do krojenia.
 - Spieki w wykończeniu polerowanym (szczególnie w ciemnej kolorystyce) mogą mieć na powierzchni lekkie, drobne zarysowania widoczne pod pewnym kątem, które powstają na etapie produkcji i są naturalnym zjawiskiem i nie stanowią one wady materiału.
 - Spieki polerowane są bardziej podatne na powstawanie plam od spieków matowych, dlatego przy kontakcie blatu z substancjami typu kawa, herbata, soki itp. należy niezwłocznie usunąć plamę za pomocą wody i miękkiej ściereczki.
 - 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
 - Spieki w wykończeniu polerowanym nie należy czyścić środkami chemicznymi typu Cif posiadającymi w swoim składzie drobinki ściernie, które mogą powodować zarysowania powierzchni.

Producent spieków zaleca usuwanie różnego rodzaju plam odpowiednimi detergentami:

Neutralny detergent: cola, cytryna, olej

Neutralny detergent / wybielacz: kawa, herbata, wino, soki, lody, pisak permanentny, ocet winny

Zasadowy detergent: tłuszcze

Rozpuszczalnik: żywica

Kwaśny detergent: ślady po metalu, rdza

Przestrzegaj środków ostrożności producenta detergentu i zalecanych rozcieńczeń. Nie należy stosować zasadowych i kwaśnych detergentów zbyt długo na czyszczonej powierzchni. Nie używaj produktów zawierających kwas fluorowodorowy lub jego pochodne.

Klient potwierdza zapoznanie się z instrukcją użytkowania kamienia naturalnego, konglomeratów kwarcowych oraz spieków kwarcowych



PODPIS KLIENTA