

Eksploatacja i konserwacja blatów kuchennych postforming

EKSPLOATACJA:

Blat kuchenny jest najbardziej eksploatowaną częścią kuchni i dlatego materiały z jakiego jest wykonany (płyta wiórowa oklejona laminatem HPL) charakteryzują się dużą odpornością na uszkodzenia mechaniczne, wysoką temperaturę, wilgoć i promieniowanie UV. Pomimo tego blaty nie są niezniszczalne.

Następujące czynniki mogą doprowadzić do nieodwracalnego zniszczenia blatu:

- **długotrwały kontakt z wodą.** Nasze blaty posiadają zabezpieczenia przeciwwilgociowe, niemniej jednak długotrwały kontakt z wodą może doprowadzić do zniszczenia blatu (woda dostająca się przez mikroszczeliny może spowodować „spuchnięcie” blatu). Szczególnie narażone są miejsca łączenia blatów, dlatego też należy ograniczyć do minimum kontakt miejsc łączeń z wodą.
- **kontakt z wysoką temperaturą.** W większości przypadków kontakt z wysoką temperaturą nie powinien spowodować uszkodzeń powierzchni blatu. Należy jednak bezwzględnie unikać stawiania wyjętych z piekarnika lub zdjętych z kuchenki gorących naczyń kuchennych bezpośrednio na powierzchnię blatu. Należy w takim przypadku używać odpowiednich podkładek, np. korkowych.
- **metalowe noże lub inne ostre narzędzia.** Używanie noży i innych ostrych narzędzi bezpośrednio na powierzchni blatu może spowodować jego zniszczenie. Należy koniecznie używać podkładek lub desek do krojenia.
- **niektóre środki chemiczne i spożywcze.** Blaty postforming odporne są na większość używanych w domu środków chemicznych, alkohol i kosmetyki. Niektóre środki chemiczne mogą jednak spowodować zniszczenie i/lub przebarwienia powierzchni blatu. Jeśli na blat rozleją się następujące środki: barwniki, chemikalia (środki do czyszczenia toalet, wybielacze itp.), sok z buraków, skoncentrowane soki owocowe należy bezzwłocznie usunąć je i wyczyścić dokładnie powierzchnię blatu.

CZYSZCZENIE BLATÓW:

- Większość typowych zabrudzeń może być z powodzeniem usunięta suchą lub wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem. Można stosować także płyn do mycia naczyń i nierysujące mleczka do czyszczenia. Należy unikać proszków do czyszczenia ze względu na możliwość zarysowania powierzchni blatu. Zawsze po użyciu środków chemicznych należy powierzchnię blatu zmyć czystą wodą.
- Ślady markerów, kredek, lakieru do paznokci można usuwać rozpuszczalnikiem organicznym (aceton, zmywacz do paznokci) oraz spirytusem. Po usunięciu plam należy zmyć powierzchnię blatu czystą wodą.