

Eksploatacja i konserwacja blatów kuchennych z laminatu HPL

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 i promieniowanie UV (Uwaga: w przypadku blatów o strukturze połyskowej i głębokiego matu może występować obniżona odporność mechaniczna powierzchni na zarysowania i środki chemiczne).

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 na działanie wody są miejsca łączenia blatów oraz miejsca łączeń blatu ze zlewozmywakiem/umywalką oraz baterią, dlatego też należy ograniczyć do minimum kontakt tych miejsc 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 powierzchnie blatu.

Warunki eksploatacji.

Dopuszczalna wilgotność pomieszczenia w którym blaty mogą być eksploatowane to min. 40%, max. 60%, a temperatura pomieszczenia nie może przekraczać +40 stopni C i spaść poniżej +10 stopni C.

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 nie rysujące 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 i wytrzeć do sucha.

UWAGA!

Uszkodzenia blatów powstałe w wyniku nie przestrzegania powyższych zaleceń będą traktowane jako powstałe z winy kupującego/użytkownika i nie będą mogły być przedmiotem reklamacji.