

Eksploatacja i konserwacja frontów meblowych drewnianych i fornirowanych

Meble kuchenne z frontami drewnianymi mogą różnić się od kuchni ekspozycyjnych. Drewno jest materiałem naturalnym, którego barwa i układ słoików są uzależnione od wielu czynników, dlatego mogą występować różnice w fakturze i barwie frontów, co nie stanowi wady produktu.

W produkcji frontów drewnianych stosujemy niezmechanizowane technologie wykonawcze, takie jak ręczne lakierowanie i szlifowanie. Specyfika pracy ręcznej powoduje, że mogą wystąpić niejednorodności powierzchni, które nie stanowią wady produktu i nie wpływają na jego funkcjonalność oraz trwałość.

Fronty drewniane mogą w trakcie eksploatacji ujawniać niewielkie zmiany w kształcie i wymiarach wywołane specyficznymi warunkami eksploatacji (wilgotność, różnice temperatur, oświetlenie etc.) oraz naturalnymi właściwościami materiałów użytych do produkcji. Takie zmiany nie stanowią wady produktu i nie wpływają na jego trwałość i funkcjonalność.

Warunki eksploatacji.

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

Przy eksploatacji frontów w szczególności należy unikać:

- narażania frontów na kontakt z wilgocią i gorącą parą wodną.
- używania do czyszczenia acetonu, amoniaku, alkoholu oraz innych silnych lub rysujących środków czyszczących
- używania do czyszczenia ostrych szczotek, gąbek czy szmatek.
- gotowania bez włączonego wyciągu w okapie kuchennym
- narażania frontów na długotrwałe działanie promieni słonecznych. Może to doprowadzić do zmiany barwy frontów.

Czyszczenie

- należy używać miękkiej szmatki oraz specjalnych preparatów przeznaczonych do czyszczenia frontów z drewna lakierowanych.

UWAGA!

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