

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA BLATÓW JUAN

Gwarancją trwałości i długiego użytkowania blatów jest odpowiednia pielęgnacja, czyszczenie oraz sposób eksploatacji produktu.

1. Blaty należy czyścić za pomocą ściereczki zwilżonej w ciepłej wodzie z zastosowaniem ogólnie dostępnych środków myjących nie zawierających materiałów ściernych, środków woskujących i agresywnych. Zawsze po zastosowaniu środka czyszczącego należy umyć blat czystą wodą bez żadnych detergentów i wytrzeć do sucha.

2. W szczególności należy unikać:

– Narażania blatu na długotrwały kontakt z wodą, szczególnie w miejscach wszelkiego rodzaju łączności,

przy zlewozmywaku, płytach grzewczych, armaturach. Długotrwały kontakt z wodą może

doprowadzić do nieodwracalnego zniszczenia blatu.

– Nie należy myć blatów pod bieżącą wodą.

– Należy unikać stawiania gorących garnków, patelni i naczyń aby uniknąć działania wysokich

temperatur bezpośrednio na powierzchnię blatu. W tym celu należy używać przeznaczonych do tego

podstawki lub deski termoizolacyjnej.

– Używanie noża lub innych ostrych narzędzi bezpośrednio na powierzchni blatu może spowodować

jego trwałe i nieodwracalne uszkodzenie.

– Należy unikać przesuwania naczyń o szorstkich spodach (np. gliniane kubki) grozi to porysowaniem blatu.

– Otwierania zmywarki tuż po zakończeniu programu zmywania, gdyż gorąca para wodna może

nieodwracalnie zniszczyć blat (zmywarka powinna być opróżniana po około 15 minutach po

zakończeniu programu mycia).

3. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty

wykonane z metalu. Kroić należy na specjalnie przeznaczonych do tego deskach, oddzielających

powierzchnię blatu od bezpośredniego działania noża.

4. Należy sprawdzić obecność wszystkich stoppek z miękkimi podkładkami przed uruchomieniem

sprzętu AGD typu mikser, krajalnica, sokowirówka. Brak takiej stopki może spowodować

uszkodzenie blatu.

5. Ślady markerów, kredek, lakierów do paznokci można usuwać rozpuszczalnikiem organicznym oraz

spirytem. Po usunięciu zanieczyszczenia powierzchnię blatu należy umyć czystą wodą.

6. Plamy z wina, kawy, keczupu oraz musztardy należy natychmiast usunąć z powierzchni blatu przy

użyciu wilgotnej ściereczki. Pozostawienie ich może spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni

blatu – powstanie matowej i szorstkiej powierzchni.

7. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość na zginanie, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążenie

punktowe - uderzenie, może spowodować mechaniczne uszkodzenie powierzchni blatu.