

## **WARUNKI UŻYTKOWANIA ELEMENTÓW KAMIENNYCH**

### **Kamienie Naturalne: granit, kwarcyt, marmur, dolomit, trawertyn - środki ostrożności.**

1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nablyszczaczy, itp.
2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacze do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.
3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.
4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.
5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczać do wyschnięcia tych środków.
6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
9. Na granitowych blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecze oleiste oraz ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet. Na wskutek zalegania ww. substancji blat może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.
10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.
11. Na powierzchni blatów nie należy stosować produktów zasadowych. Blat granitowy może bowiem ulec uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia.
13. Brak połysku na powierzchni blatów może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nablyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle, produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.
14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
15. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
16. Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

### **Użytkowanie blatów z kamienia naturalnego**

1. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący blat kuchenny należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem Akemi NANO-Efect do blatów granitowych, kwarcytowych i marmurowych, co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.

2. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne tj. Co 3-4 miesiące impregnatem Akemi wg instrukcji
3. Granitowe oraz kwarcytowe blaty kuchenne mimo, że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Do takich czynności należy np.:
  - a) Unikanie przesuwania garnków po powierzchni; powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
  - b) Używać deski do krojenia - unikanie bezpośrednio na blacie:
    - krojenia
    - rzucania ostro zakończonych przedmiotów na powierzchnię kamienną,
    - uderzania sprzętami codziennego i niecodziennego użytku,
    - przeciążania,
    - przypadkowo wylane detergenty należy szybko zmyć wodą.
  - c) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach”, a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
  - d) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
  - e) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
  - f) Do czyszczenia blatu zalecamy środek AKEMI® Crystal Clean (stosować wg instrukcji). Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów, zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
  - g) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.
  - h) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.
4. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze blaty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład robocza powierzchnia do szatkowania warzyw i krojenia mięsa. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne narzędzia. Przy wykonywaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z kamienia naturalnego nic poważnego nie powinno się stać, jednak przy dłuższym takim wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. I niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany blat kuchenny, przy niewłaściwym użytkowaniu takich wad nie unikniemy.
5. Warto też uważać, aby na granitowych blatach kuchennych długotrwałe nie zalegały ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni blatu i będzie wymagała ponownej impregnacji, szlifowania.
6. Blat kamienny może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.
7. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.
8. Gorące garnki należy stawiać na podstawkach, aby uniknąć porysowania.
9. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
10. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchnia już po krótkim czasie ich działania.

