

# Instrukcje użytkowania materiałów

Zachowanie niżej wymienionych podstawowych zasad użytkowania blatów pozwoli Państwu cieszyć się naszymi produktami przez długie lata.

## 1. Granity, kwarc naturalne- środki ostrożności

- 1.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp .
- 1.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywaczy do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.
- 1.3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.
- 1.4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH poniżej 6.
- 1.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku przedostania się na pow. blatów wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczać do wyschnięcia tych środków na powierzchni blatów.
- 1.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- 1.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.-a
- 1.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy w związku z tym nie powinny być stosowane.
- 1.9. Na granitowych i kwarcowych blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecz oleiste oraz ciecz 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.
- 1.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH poniżej 6 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.
- 1.11. Na powierzchni blatów nie należy stosować produktów zasadowych. Blat granitowy, kwarcytowy może bowiem ulec uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
- 1.12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia (pow 200 stopni C).
- 1.13. Brak połysku na powierzchni blatów może być spowodowany użyciem produktów, takich jak: woski, nabłyszczające 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.
- 1.14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie w narożach).
- 1.15. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- 1.16. Korzystanie z powyższych produktów lub działanie wbrew powyższym zasadom, powoduje utratę gwarancji na produkt.

## 2. Użytkowanie blatów z granitu, kwarcu naturalnego

- 2.1. Zaleca się, aby blat kuchenny przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem (zalecane: Akemi, Tenax do blatów kamiennych), co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.
- 2.2. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne, ale zależne od chłonności zastosowanego kamienia (nie które kamienie wymagają impregnacji raz do roku inne raz na 3 – 5 lat) impregnatem wg instrukcji. Informacja ta zostanie przekazana Zamawiającemu w załączniku od zastosowanego materiału.
- 2.3. Granitowe, kwarcowe 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) Unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania specjalnej deski.
  - c) 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 w rogach).
  - d) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, czerwone wino i inne ciecz powszechnego użytku powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam. Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernących powierzchnie blatów, zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
  - e) Nie należy wystawiać blatów na długotrwale narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą
  - f) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.
- 2.4. 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 granitu, kwarcu nic poważnego nie powinno się stać, jednak przy dłuższym takim wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. Niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany blat kuchenny, przy niewłaściwym użytkowaniu takich wad nie unikniemy.

- 2.5. Warto też uważać, aby na granitowych, kwarcowych blatach kuchennych długotrwale 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.
- 2.6. Błat granitowy, kwarcowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.
- 2.7. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.
- 2.8. Gorące garnki o chropowatej powierzchni dna należy stawiać na podstawkach, aby uniknąć porysowania.
- 2.9. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
- 2.10. 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 powierzchni już po krótkim czasie ich działania.
- 2.11. Korzystanie z powyższych produktów oraz zachowanie wbrew zaleceniom wskazanym powyżej, powoduje utratę gwarancji na produkt.

### 3. Podstawowa wiedza o kamieniach

Kamienie dzielą się na rodzaje w zależności od procesów powstawania, składu mineralogicznego i chemicznego, według cech strukturalnych, barwy, a także miejsca eksploatacji. Kamienie naturalne dzielone są na kamienie twarde i miękkie. Kamieniami twardymi są np.: granit, gnejs, kwarc. Do kamieni miękkich należą: wapień - trawertyn, marmur jurajski; krystaliczne wapień - carrara, breccia, calacata i inne. Kamień jest produktem naturalnym i dlatego - występują nieoczekiwane kombinacje kolorystyczne, w jednej kolorystyce, pod jedną nazwą kamienia. Kamień naturalny to materiał niepowtarzalny i dlatego każda kolejna płyta jest inna, jedyna i niepowtarzalna.

**GRANIT** - jest to skała najbardziej rozpowszechniona, najczęściej przez człowieka użytkowana. Jest skałą magmową głębinową, która stygnąc powoli w ziemi wykryształizowała składniki (minerały ją tworzące) w postaci kryształów różnego kształtu. Najważniejsze składniki granitu to ciemna mika, jasny biało-szary kwarc i różowy lub żółto-szary skaleń. Mika jest minerałem miękkim, występuje w formie blaszek, kwarc jest bardzo twardy, a skaleń jest nieco mniej twardy niż kwarc. Granit może występować w różnych barwach, a faktura jego może być różnorodna w zależności od wielkości ziaren. Granit może mieć również naturalne rysy, które nie wynikają z niedoskonałości struktury, ale z olbrzymich temperatur i ciśnienia, które uformowało kamień wieki temu. Dodatkowo wskazać należy, że granit może mieć naturalne dziurki i naturalne szczeliny, ale nie są to wady jego struktury, lecz naturalnie występujący wynik wpływu bardzo wysokiej temperatury i ciśnienia, które tworzyły granit. (W zależności od rodzaju granitu, niektóre rodzaje mają więcej tych cech niż inne. W niektórych rodzajach granitu dziurki te są minimalizowane za pomocą np. żywicy.) Te cechy są częścią naturalnego piękna kamienia i nie mają wpływu na funkcjonalność lub trwałość materiału.

**KWARC** - minerał z gromady krzemianów przestrzennych zbudowany głównie z dwutlenku krzemu. Zazwyczaj tworzy kryształy słupkowe wykształcone w postaci heksagonalnego słupa (o sześciobocznym przekroju), zakończonego ścianami romboedrow i podwójnych piramid. Prawidłowo wykształcone kryształy są najczęściej spotykane w geodach, kawernach i szczelinach skalnych, gdzie tworzą szczotki krystaliczne. Oprócz struktury krystalicznej kwarc może tworzyć odmiany ziarniste, skrytokrystaliczne oraz naskorupienia i inkrustacje. Kwarc jest przezroczysty; może być bezbarwny i może tworzyć wiele barwnych odmian. Kwarc może występować w różnych barwach, a faktura jego może być różnorodna w zależności od wielkości ziaren. Kwarc może mieć również naturalne rysy, które nie wynikają z niedoskonałości struktury, ale z olbrzymich temperatur i ciśnienia, które uformowało kamień wieki temu. Dodatkowo wskazać należy, że kwarc może mieć naturalne dziurki i naturalne szczeliny, ale nie są to wady jego struktury, lecz naturalnie występujący wynik wpływu bardzo wysokiej temperatury i ciśnienia, które tworzyły kryształ. (W zależności od rodzaju kwarcu, niektóre rodzaje mają więcej tych cech niż inne. W niektórych rodzajach kwarcu dziurki te są minimalizowane za pomocą np. żywicy.) Te cechy są częścią naturalnego piękna kamienia i nie mają wpływu na funkcjonalność lub trwałość materiału.