

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA BLATÓW KAMIENNYCH

1. Blaty kamienne należy użytkować zgodnie z ich przeznaczeniem.
2. Po montażu blatów kamiennych należy przez tydzień ostrożnie je używać ze względu na utwardzaniu się impregnatu.
3. Powierzchnie blatów zrobionych z konglomeratów kwarcowych, czy z kwarcytów naturalnych należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu. Kroić należy na specjalnie do tego przeznaczonych deskach do krojenia, oddzielających powierzchnię blatu od bezpośredniego kontaktu z nożem, mogącym uszkodzić jego powierzchnię.
4. Powierzchnie blatów zrobionych z granitu należy chronić przed obiciem. Zarysować można je jedynie diamentem lub szpikulcem.
5. Powierzchnia blatów zrobionych z granitu oraz z kwarcytu naturalnego jest odporna na temperaturę – można nawet kłaść gorącą blachę z piekarnika.
6. Blaty zrobione z konglomeratów kwarcowych nie są wytrzymałe na temperaturę powyżej 120 stopni, należy stosować podkładki pod garnki zaraz po zdjęciu ich z kuchni gazowej, indukcyjnej czy elektrycznej.
7. Nie należy narażać blatów na duże obciążenia poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywieranie mechanicznego i zmiennego nacisku. Zbyt duże oraz nagłe obciążenie może spowodować pęknięcie blatu, szczególnie w miejscach gdzie jest osłabiony poprzez wykonaniem otworów.
8. Zaplamione blaty należy czyścić nie dopuszczając do zaschnięcia plam z herbaty, kawy, wina, oleju, soków itp. Wszelkie plamy należy czyścić wtedy, kiedy są świeże i dopiero powstałe. Pozostawienie plam na dłuższy okres może spowodować odbarwienie lub zniszczenie powierzchni blatu.
9. Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie

dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie mocnych składników alkaicznych oraz kwasów. W razie wątpliwości należy najpierw przeprowadzić próbę na małej powierzchni.