RARO SP. Z O.O SP.K.
ul. Mazowiecka 12/36
00-048 Warszawa
NIP: 7182163868
R: 523833637
KRS: 0001005730

Blaty kompaktowe – Instrukcja użytkowania:

Blaty HPL to materiały o bardzo wysokim stopniu odporności na wchłanianie wilgoci, zapachów czy tłuszczy spożywczych. Jednakże aby cieszyć się jak najdłużej z ich piękna i funkcjonalności należy o nie właściwie dbać. Zawsze należy używać możliwie najłagodniejszego środka do czyszczenia, a w szczególności unikać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

1) Unikanie bezpośredniego przesuwania po powierzchni blatu naczyniami kuchennymi min. Garnkami, patelniami itp. aby uniknąć zarysowań struktury blatu;
2) Powierzchnie produktu należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu;
3) Unikanie krojenia, szatkowania, rozklepywania itp. produktów bezpośrednio na blacie, bez używania deski/podkładki przystosowanej do tych czynności;
4) Unikanie stosowania powierzchni blatu jako „deska do prasowania";

5) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach," a nie bezpośrednio na blacie. Bezpośredni kontakt z gorącymi przedmiotami lub płomieniem może spowodować trwałe ślady w wyniku ogrzewania żywicy zawartej w blacie.

6) Nie należy obciążać blatów przez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Produkty firmy Arpa posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże i dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni (pęknięcia blatu szczególnie na rogach lub łączeniach);

7) Należy unikać stosowania klejów i środków chemicznych zawierających aceton lub produktów o podobnym składzie, pozostawianie takich substancji na powierzchni blatu jest niedozwolone. Wybielacze lub rozpuszczalniki mogą spowodować trwałe uszkodzenia.

8) Należy zwracać uwagę aby na blacie nie zalegały różne produkty spożywcze takie jak ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Blat może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi, co może doprowadzić do zniszczenia powierzchni.
9) Do czyszczenia blatów nie należy używać denaturatu, produktów zawierających chlor oraz posiadających wysokie zasadowe pH. Stosowanie tych środków może tworzyć białe smugi trudne do usunięcia, a nawet uszkodzić powierzchnię. Do grupy produktów, które również mogą uszkodzić blat należą: tricotilene, rozpuszczalniki przemysłowe, kwas fluorowodorowy, soda kaustyczna, lakiery oraz rozpuszczalniki, kwas amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu lub inne środki żrące
10) Do usuwania tłustych plam na blacie można stosować detergenty do tego przeznaczone, np. do usuwania tłuszczu w kuchni (środki, które w swoim składzie nie zawierają substancji powodujących ścieranie struktury blatu). Po zastosowaniu preparatu blat należy dokładnie spłukać wodą.

RARO SP. Z O.O SP.K.
ul. Mazowiecka 12/36
00-048 Warszawa
NIP: 7182163868
R: 523833637
KRS: 0001005730

11) Do usuwania zabrudzeń można również użyć szorstkiej strony gąbki kuchennej, bez nacisku podczas czyszczenia, zbyt duży nacisk może doprowadzić do porysowania czy uszkodzenia powierzchni. Osad z kamienia należy usuwać środkami do tego przeznaczonymi lub wodą z octem.

Odporność na plamy:

– ocet (10% roztworu wodnego) brak widocznych efektów*
– aceton brak widocznych efektów*
– amoniak (10% solution) brak widocznych efektów*
– czerwone wino brak widocznych efektów*
– kwas cytrynowy(10% roztworu wodnego) brak widocznych efektów
– jasne piwo brak widocznych efektów*
– kawa (applied 80°) brak widocznych efektów*
– chlor (2,5% roztworu wodnego) brak widocznych efektów*
– czarny marker zostają ślady etanol (48% roztworu wodnego) brak widocznych efektów*
etylobutyloacetan (1:1) brak widocznych efektów oliwa z oliwek brak widocznych efektów*
– coca cola brak widocznych efektów*
– soda oczyszczona brak widocznych efektów*
– chlorek sodu (10% roztworu wodnego) brak widocznych efektów*
– herbata (w przypadku 80°) brak widocznych efektów*
– mleko skondensowane brak widocznych efektów*
* Przy założeniu usunięcia produktu niezwłocznie po naniesieniu na blat