

Blaty HPL Getalit – Instrukcja

Opis produktu:

Getalit UNI COLOR COMPACT to samonośna płyta kompaktowa o grubości 12mm. Płyta posiada rdzeń odpowiadający kolorystyce powierzchni. Występuje w strukturze magma (kamień), w trzech dekorach: biały ciepły, biały zimny, czern, oraz w strukturze SetaForte (supermat) w dekorach: biały zimny, grafit oraz głęboka czern. Płyty kompaktowe SetaForte wyróżnia niepalcząca powierzchnia i głęboka satynowa struktura.

Cechy Blatu:

									
odporny na czynniki chemiczne i środki czyszczące	odporny na uderzenia wg. normy DIN EN 438	odporny na promienie UV wg. normy DIN EN 438	bezpieczny kontakt z żywnością wg. norm EN 1186 oraz EN 13130	odporny na zarysowania wg. normy DIN EN 438	odporny na temperatury 180°C wg. normy DIN EN 438	odporny na ścieranie wg. normy DIN EN 438	powierzchnia antybakteryjna wg. normy JIS Z 2801	odporny na parę wodną wg. normy DIN EN 438	niepalący

Uwagi ogólne

Przedstawione informacje dotyczą blatu jako powierzchni dekoracyjnej (HPL) wykonanego według specyfikacji DIN EN 438 oraz do jednostek, w skład których wchodzi laminaty. Stosuje się instrukcje czyszczenia do codziennych rozlewów i plam, jak również co do bardziej uporczywych plam i znaków które mogą pojawić się podczas użytkowania blatów HPL. Zawsze należy używać możliwie najłagodniejszego środka do czyszczenia, a w szczególności unikać środków czyszczących **zawierające materiały ściernie**

Blaty HPL to materiały o bardzo wysokim stopniu odporności na wchłanianie wilgoci, zapachów czy tłuszczu spożywczych. Jednakże aby cieszyć się jak najdłużej z ich piękna i funkcjonalności należy o nie właściwie dbać, a zatem:

- 1) Unikanie przesuwania naczyń po powierzchni produktu;
- 2) Powierzchnie produktu (w tym m.in. blatu) należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu;
- 3) Unikanie krojenia, szatkowania, rozklepywania itp. produktów bezpośredniego na produkcie bez używania deski/podkładki do tego przystosowanej;
- 4) Unikanie stosowania powierzchni produktu jako „deska do prasowania”;
- 5) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach,” a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu. Bezpośredni kontakt z gorącymi przedmiotami lub płomieniami może spowodować trwałe ślady w wyniku ogrzewania żywicy czyli szoku termicznego.;
- 6) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku (stawanie na blacie). Produkty wykonane z Getalit posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni produktu (pęknięcia produktu szczególnie na rogach lub łączeniach);
- 7) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni produktu. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.



8) unikać stosowania klejów i środków chemicznych zawierających Aceton lub produkty o podobnym składzie, pozostawianie takich substancji na powierzchni jest niedozwolone. Wybielacze lub rozpuszczalniki mogą spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni. Należy je natychmiast spłukiwać wodą. Nie należy używać produktów zawierających chlor.

9) Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu lub inne środki żrące) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, powodują trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchnia już po krótkim czasie ich działania.

10) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć niezwłocznie czystą wodą.

11) należy zwracać baczną uwagę aby nie zalegały różne produkty spożywcze, ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni. Błat może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi. Dbanie o to aby na powierzchni blatu nie zalegały różne produkty spożywcze, ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni. Błat może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi

12) Przy czyszczeniu należy unikać stosowania denaturatu, który może pozostawić smugi, będące trudne do usunięcia. Ponadto należy unikać czyszczenia powierzchni produktami zawierającymi chlor lub z produktami posiadającymi wysokie zasadowe pH, których stosowanie może tworzyć białe smugi. Inne produkty, które mogą uszkodzić powierzchnię produktu wykonanego z HPL a co za tym idzie nie powinny być używane to: tricotilene, rozpuszczalniki przemysłowe, kwas fluorowodorowy, soda kaustyczna, lakiery, rozpuszczalniki.

13) Na tłuste plamy mogą być stosowane detergenty do usuwania tłuszczu w kuchni. Przy czym zaznacza się, iż po tym jak plama zostanie usunięta, obszar blatu musi być dokładnie spłukany wodą. Podkreślić bowiem należy, iż produkty usuwające tłuszcz jeśli oddziałują na blat przez dłuższy czas, mogą prowadzić do zmiany powierzchni blatu, pozostawiając na nim plamy (reagują ze związkami zawartymi w blacie).

14) Czyszczenia produktu należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnodostępnych środków niezawierających w swoim składzie materiałów ściierających powierzchnie blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego. Do usunięcia zabrudzeń można również używać szorstkiej strony gąbki kuchennej, przy czym bez nacisku. (Zaznacza się, że zbyt duży nacisk doprowadzi do porysowania, uszkodzenia powierzchni blatów.) 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

