



KARTA INFORMACYJNA ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- KAMIEŃ NATURALNY: GRANIT, MARMUR i inne**
- SPIEKI KWARCOWE LAMINAM, NEOLITH i inne**
- KONGLOMERAT (KWARCOWY, MARMUROWY)**

JAK DBAĆ O KAMIEŃ NAURALNY

To w jakim stopniu kamień będzie odporny na szkodliwe czynniki zewnętrzne zależy w dużej mierze od jego parametrów, a w szczególności twardości, porowatości, nasiąkliwości. Pomimo zagrożeń kamień naturalny jest jednym z najtrwalszych i odpornych na uszkodzenia materiałów wykorzystywanych w budownictwie i aranżacji wnętrz

Kamienie Naturalne dzielimy na dwie podstawowe grupy:

1. Delikatne kamienie, stosowane głównie w pomieszczeniach wewnętrznych.

Zaliczamy do nich marmury, trawertyny, onyksy

2. Twardsze kamienie, które można stosować zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz.

Zaliczamy do nich granity, kwarcyty, łupki, piaskowce, dolomity

Środki ostrożności i zasady użytkowania

- Niektóre środki czystości (mydła, płyny do naczyń, szampony itp.) mogą powodować zmatowienie powierzchni delikatnych (np. marmur, trawertyn).

-W przypadku kontaktu z chlorem, solą lub innymi podobnymi związkami chemicznymi należy niezwłocznie usunąć je z powierzchni kamienia czystą wodą, w przeciwnym razie mogą powstać plamy lub „wżery”.

-Nie wskazane jest stawianie gorących przedmiotów na powierzchni, ponieważ może to spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie.

-Kamień naturalny nie powinien mieć bezpośredniego kontaktu z takimi produktami jak: oleje, cytrusy, soki i napoje kolorowe w szczególności wino i kawa. W przypadku rozlania danej substancji należy niezwłocznie ją zetrzeć nie dopuszczając do zaschnięcia plam.

-Na kamiennych elementach nie mogą długotrwale zalegać ciecze. Na skutek zalegania cieczy, kamień może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.

-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, pasta do zębów, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu).

-Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp.

-Powierzchnie kamienia należy chronić przed obiciem i porysowaniem. Nie jest to materiał odporny na uszkodzenia mechaniczne.

-Nie należy kroić bezpośrednio na powierzchni kamienia.

-Nie polerować uszkodzonej powierzchni.

-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.

-Nie należy stosować produktów odłuszczejących o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.

-Nie należy narażać zamontowanego kamienia na duże obciążenia statyczne, a w szczególności dynamiczne poprzez kładzenie na nich dużych, ciężkich przedmiotów oraz wywieranie mechanicznego i zmiennego nacisku na kamień (elementy kamienne posiadają wysoką wytrzymałość na zginanie i ściskanie, jednakże zbyt duże, a w szczególności dynamiczne ich obciążenie może doprowadzić do uszkodzenia kamienia).

-W przypadku montażu płytek kamiennych na podłodze z instalacją ogrzewania podłogowego należy dopilnować, aby instalacja ta została wykonana poprawnie i nie osiągała zbyt wysokich temperatur. Nie należy jej włączać do momentu wyschnięcia kleju (około 3 tygodnie).

Czyszczenie i Konserwacja

-Przed przystąpieniem do czyszczenia całej powierzchni elementów kamiennych zaleca się przeprowadzenie testu na małym obszarze materiału z zastosowaniem wybranego produktu czyszczącego. Należy pamiętać, że usuwanie plam jest dużo łatwiejsze, kiedy odbywa się od razu po powstaniu zabrudzenia. Wszelkie znaki lub

plamy na elementach kamiennych są zazwyczaj spowodowane nieprawidłowym i powierzchniowym czyszczeniem. Proszę postępować zgodnie z informacjami na kartach danych technicznych i etykietach używanych produktów.

-Do mycia kamienia używaj czystej wody lub specjalistycznych środków do pielęgnacji kamienia. Inne produkty szczególnie te o kwaśnym odczynie powodują utratę połysku oraz powstawanie wżerów na fakturze kamienia. W przypadku wątpliwości co do zastosowania danego środka czyszczącego należy zastosować środek na małej powierzchni w celu sprawdzenia jego działania.

-Do pielęgnacji kamienia powinno się stosować miękkie tkaniny – mikrofibrę, tetkę lub ręczniki papierowe.

-Zalecana jest impregnacja specjalnymi środkami przeznaczonymi wyłącznie do kamienia naturalnego, wg instrukcji na opakowaniu. Impregnat zamyka pory w kamieniu i ogranicza jego nasiąkliwość nie pozostając przy tym na powierzchni lecz wnikając w jego wierzchnią warstwę. Proces taki minimalizuje ryzyko powstawania plam (ale nie daje 100% pewności). Skuteczność impregnatu zależy od rodzaju materiału, substancji oraz czasu jaki upłynie od jej kontaktu z kamieniem.

-Kamień powinien być zaimpregnowany bezpośrednio po zamontowaniu, a następnie czynność tę należy powtarzać mniej więcej raz do roku. Po impregnacji zalecane jest okresowe woskowanie powierzchni. Tworzy to dodatkową powłokę ochronną.

-Do obowiązków Zamawiającego należy regularna pielęgnacja profesjonalnymi środkami chemicznymi oraz przestrzeganie zasad z Instrukcji użytkowania kamienia naturalnego.

JAK DBAĆ O SPIEKI KWARCOWE

Spieki kwarcowe są produkowane w unikalnym procesie technologicznym, w którym stosowane są naturalne surowce gliniaste, granity, skały metamorficzne i pigmenty ceramiczne. Są to: minerały pochodzące od granitu: kwarc i skaleń, które odpowiadają za twardość i odporność produktu; minerały wywodzące się ze szkła i krzemionki, gwarantujące produktowi stabilność chemiczną oraz naturalne tlenki

odpowiadające za właściwości chromatyczne produktu. Wskazane materiały są zagęszczane podczas procesu kształtowania, sprasowywane i spiekane w temperaturze 1200 st C.

Środki ostrożności i zasady użytkowania

-Nie uderzaj powierzchni spieku żadnym twardym i ciężkim przedmiotem. Mógłby się on rozłupać lub złamać (krawędzie są obszarami najbardziej podatnymi na uszkodzenia fizyczne).

-Nie używaj niewłaściwych produktów.

-Nie siadaj ani nie stawaj na blacie, nie przeciążaj blatów wagą powyżej 40 kg. Nadmierne przeciążanie blatów wagą powyżej 40 kg może spowodować ich uszkodzenie.

-Powierzchnia Laminam jest bardzo trwała, ale nie używaj blatu do tłuczenia mięsa. Zastosuj w tym celu deskę do krojenia. Tłucz mięso z dala od wszelkich otworów w blacie (np. otworu zlewozmywaka), krawędzi czy narożników.

-Nie zaleca się cięcia bezpośrednio na blacie roboczym, ponieważ może to powodować szybkie tępienie narzędzi. Ponadto ścierające i tępiące się noże mogą pozostawić na blacie metaliczne znaki. Jeśli blat wykonany jest z polerowanej płyty Laminam, zawsze należy używać deski do krojenia.

-Unikaj uderzeń spowodowanych przez narzędzia spadające z wysokości lub innych ciężkich przedmiotów spadających na blat roboczy lub krawędzie blatu. Ciężkie przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię blatu.

-Unikaj kontaktu z klejami i silikonami, ponieważ po ich utwardzeniu nie zawsze będzie możliwe usunięcie pozostałości.

-Unikaj przeciągania twardych przedmiotów, takich jak naczynia, garnki, noże, bezpośrednio po blacie roboczym. Przedmioty odkładaj na maty i podstawki.

-W szczególności w przypadku powierzchni polerowanych, w żadnym wypadku nie wolno używać szorstkich gąbek lub materiałów, takich jak detergenty zawierające cząstki ściernie.

-Wykończenie Neolith Polished (Decor Polished i Nanotech Polished), w odróżnieniu od innych wykończeń Neolith – Satin, Silk i Riverwashed, posiada delikatniejszą teksturę, która wymaga większej pielęgnacji i ostrożności pod względem zarysowań, odłupań i stosowania środków czystości o silnym działaniu. Z tego powodu do jego mycia nie należy używać gąbek o szorstkiej powierzchni lub z wełny stalowej, sody kaustycznej, środków ściernych i produktów o pH wyższym niż 11. Należy również unikać bezpośredniego kontaktu z wybielaczami i chlorem. Nie krój żywności pośrednio na blacie, nie przesuwaj po powierzchni blatu bez żadnej ochrony patelni, naczyń kuchennych czy sprzętu AGD.

Czyszczenie i konserwacja

-Przed przystąpieniem do czyszczenia całej powierzchni blatu zaleca się przeprowadzenie testu na małym obszarze materiału z zastosowaniem wybranego produktu czyszczącego. Należy pamiętać, że usuwanie plam jest dużo łatwiejsze, kiedy odbywa się od razu po powstaniu zabrudzenia. Wszelkie znaki lub plamy na blacie są zazwyczaj spowodowane nieprawidłowym i powierzchownym czyszczeniem. Proszę postępować zgodnie z informacjami na kartach danych technicznych i etykietach używanych produktów.

-Do codziennego czyszczenia należy używać ciepłej wody i ewentualnie łagodnych detergentów (np. mydła lub detergentów przeznaczonych do czyszczenia blatów).

-Czynności czyszczące należy wykonywać przy użyciu tkaniny lub miękkiej gąbki. Wypłukać dużą ilością wody, a następnie wytrzeć miękką ściereczką lub papierem kuchennym. Aby zapobiec powstawaniu przezroczystej powłoki, nie zaleca się stosowania produktów zawierających wosk. Nie należy używać mocnych detergentów ani ściereczek ściernych.

-W celu usunięcia z powierzchni szczególnie odpornych zabrudzeń zaleca się wstępne czyszczenie ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Jeśli to nie wystarczy, należy użyć stopniowo silniejszych technik czyszczenia, używając konkretnych produktów dostosowanych do charakteru zabrudzenia, na przykład: detergenty

nieagresywne o neutralnym pH, nieznacznie ściernie detergenty, detergenty kwasowe lub podstawowe detergenty (na przykład wybielacz), detergenty na bazie rozpuszczalników (na przykład aceton). Po zastosowaniu powyższych środków powierzchnię blatu należy spłukać wodą i wysuszyć. Należy wcześniej wykonać test na niewidocznej części blatu.

-Aby usunąć pozostałości wysuszonych materiałów takich jak guma do żucia należy użyć drewnianego lub plastikowego zgarniaka, a następnie oczyścić powierzchnię delikatnym detergentem, używając miękkiej gąbki lub ściereczki.

-Jeśli blat roboczy jest zabrudzony farbami lub pisakami należy natychmiast oczyścić powierzchnię za pomocą specjalnych detergentów, takich jak: rozcieńczalnik do farb, trichloroetylen, terpentyna lub innych detergentów na bazie rozpuszczalników. Na końcu należy przemyć blat dużą ilością wodą i wytrzeć do sucha. Wszelkie trwałe ślady grafitu lub inne ślady pozostawione przez przedmioty metalowe można usuwać za pomocą kwasów stosowanych do usuwania osadu wapiennego lub dostępnego na rynku kwasu solnego. W tym celu należy pozostawić kwas przez 10 minut na śladzie z metalu, a następnie przemyć kilka razy czyszczone miejsce dużą ilością wody i wysuszyć. W razie potrzeby należy użyć gąbki lekko ścierniej, uprzednio sprawdzając jej działanie na małej części materiału. Zawsze przed wykonaniem zabiegu należy zrobić test na niewidocznej części blatu.

-Nie zaleca się stosowania wosków, tłustych mydeł, impregnatów i innych tego typu środków (hydro i olejofobowe) - ich użycie nie jest konieczne, po kilku zastosowaniach mogą zostawić tłustą warstwę na powierzchni.

-TheSize oferuje 25-letnią gwarancję na płyty Neolith o grubości 6+3, 12 i 20mm. Aby móc skorzystać z usług wynikających z gwarancji, należy uprzednio zarejestrować gwarancję na stronie internetowej www.neolith.com (zakładka „Gwarancje”, opcja „Wypełnij zgłoszenie”) w terminie do 60 dni kalendarzowych, liczonych od daty zakupu widniejącej na fakturze. Należy wypełnić wszystkie pola oznaczone gwiazdką (*) oraz przedstawić paragon lub inny rodzaj dokumentu potwierdzającego zakup, na którym widnieje wyraźnie data zakupu. W przypadku

jakichkolwiek wątpliwości związanych z gwarancją, prosimy o kontakt z TheSize za pośrednictwem strony internetowej www.neolith.com, zakładka „Kontakt”.

Więcej informacji dotyczących instrukcji użytkowania oraz gwarancji znajdują Państwo na stronie www.neolith.com , www.laminam.pl

JAK DBAĆ O KONGLOMERAT

Konglomerat to produkt przemysłowy wytwarzany z naturalnego oraz pochodzącego z recyklingu kamienia, a także różnych dodatków – ceramiki, szkła, luster – połączonych spoiwem. Najpopularniejszy jest podział oparty o rodzaj kamieni naturalnych użytych w procesie produkcji.

Konglomerat kwarcowy składa się w 95% z naturalnych materiałów - głównie z kwarcu i granitu połączonego z 5% dodatków. Dodatki te zawierają żywicę (łąączącą indywidualne komponenty oraz nadającą materiałowi odpowiednią twardość) i pigmenty koloryzujące (nadające estetykę i stabilność kolorów).

Konglomerat marmurowy powstaje z kruszywa marmurowego o różnej ziarnistości (około 95%) oraz żywicy poliestrowej (około 5%), a czasami również dodatków pigmentów. Uwaga! Odradza się stosowania tego materiału na blaty kuchenne ze względu na jego wysoką nasiąkliwość, oraz na zewnątrz, ponieważ warunki atmosferyczne mogą spowodować zblednięcie barw oraz zmatowienie powierzchni konglomeratu. Nie jest to materiał odporny na działanie wysokiej temperatury, dlatego nie zaleca się go jako okładziny kominka.

Środki ostrożności i zasady użytkowania

-Unikaj przesuwania garnków po powierzchni, powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.

-Nie należy kroić produktów bezpośrednio na blacie bez używania specjalnej deski.

-Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach” a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu. Na powierzchniach nie należy stawiać gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia powyżej

200° 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 na rogach).

-Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino, pasta do zębów i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam i zmatowień.

-Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą. Przed zastosowaniem jakiegokolwiek środka czyszczącego należy wykonać próbę na niewidocznej części blatu.

-Warto uważać, aby na blatach kuchennych długotrwałe 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. Materiał może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.

-Wybielacze lub rozpuszczalniki powodują uszkodzenie powierzchni. Należy je niezwłocznie spłukiwać wodą. Nie należy używać produktów zawierających chlor. Powierzchnia ma naturalne pory, może więc przyjmować ciecze.

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

-Nie należy umieszczać produktów kwarcowych w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.

-Konglomeraty muszą być oddalone od źródeł ciepła, takich jak kominki.

Czyszczenie i konserwacja

-Przed przystąpieniem do czyszczenia całej powierzchni blatu zaleca się przeprowadzenie testu na małym obszarze materiału z zastosowaniem wybranego produktu czyszczącego. Należy pamiętać, że usuwanie plam jest dużo łatwiejsze, kiedy odbywa się od razu po powstaniu zabrudzenia. Wszelkie znaki lub plamy na blacie są zazwyczaj spowodowane nieprawidłowym i powierzchownym czyszczeniem. Proszę postępować zgodnie z informacjami na kartach danych technicznych i etykietach używanych produktów. Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierchnie blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.

-Nie należy stosować produktów odłuszczeniowych o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych.

-Wycieraj mokre plamy, aby zapobiec tworzeniu się osadu.

-Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.

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

-Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.

-Powinno się unikać stosowania środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz pozostawiania takich substancji na powierzchni .

-Nie używaj środków do czyszczenia piekarników.

-Wybielacze nie są zalecane. Jeżeli wybielacz pozostanie na powierzchni dłużej niż 1 godzinę, może pozostawić matową plamę.

-Zasadowe produkty czyszczące pH12 nie są zalecane. Jeżeli produkty takie pozostaną na powierzchni dłużej niż 6 godzin, mogą pozostawić matową plamę.

-Należy okresowo impregnować konglomerat przeznaczonymi do tego preparatami, zgodnie z instrukcją producenta.