

Poučení o vlastnostech materiálů

Během svého působení na českém trhu jsme si ověřili způsob chování některých materiálů v rámci běžného používání. O tyto zkušenosti bychom se s vámi rádi podělili, abychom vám usnadnili výběr vhodného materiálu a poukázali na možné chyby použití, jež nemohou být předmětem reklamace.

Žuly

Žulové desky bez potíží snesou teplotu 300 °C, nevadí jim ani hrnec s vařící vodou či pánev s rozpáleným olejem.

Výjimku tvoří nádobí určené pro indukční varné desky. Toto nádobí má několikanásobně vyšší tepelnou setrvačnost a může při styku s pracovní deskou, je-li rozpálené, svojí dlouhodobě vysokou teplotou desku poškodit. Nikdy nevysunujte hrnce mimo obrys indukční sklokeramické varné desky.

Na úpravě SATÉN zůstávají šmouhy způsobené kontaktem s přiborem, hrnci a jinými kovovými objekty, lze je však vyčistit.

Umělé kameny

(Silestone, Technistone, Trafficstone)

Desky z umělého kamene bez potíží snesou teplotu 120 °C, **nevadí jim ani hrnec s vařící vodou. Problém nastává s nádobím určeným pro indukční varné desky. Toto nádobí má několikanásobně vyšší tepelnou setrvačnost a může při styku s pracovní deskou, je-li rozpálené, svojí dlouhodobě vysokou teplotou desku poškodit.**

Dle zkušeností z montáží upozorňujeme především na bílé, světlé a černé umělé materiály. Na uvedených materiálech se při používání dělají „šmouhy“ od kovových předmětů, příborů nebo hrnců, je-li s nimi silou posunováno nebo záměrně kresleno po desce.

Tyto šmouhy lze velmi lehce odstranit námi dodávaným přípravkem, který je součástí každé zakázky.

Šmouhy vznikají sedřením tenké vrstvy z příborů a hrnců a nejedná se proto o poškození desky. Je však potřeba zdůraznit, že využívání těchto materiálů vyžaduje zvýšenou každodenní péči a časté čištění povrchu.

Dále je nutné zmínit, že vzhledem k výrobním omezením jsou umělé kameny dodávány v rozměrech 300×138 cm ve standardním provedení a 327×159 cm v provedení JUMBO, které je však nabízeno pouze u vybraných materiálů Silestone. Tento fakt vede k omezení provedení varianty kuchyňské desky do tvaru „L“ v maximálních rozměrech 300×135 cm u standardního provedení a 325×155 cm v provedení JUMBO.

Obecně

Na všech deskách lze s opatrností krájet potraviny i naklepávat maso – nelze je poškrábat kovovým nožem s nezačalým břittem ani žádným z běžně používaných kuchyňských nástrojů.

POZOR: Nože s kaleným ocelovým břittem, odolné profesionální nože, kuchyňské nože z tvrdokovu či keramické však mohou desku poškrábat.

Vyzkoušejte svůj nůž na místě, jehož případné poškrábání by nenarušilo celkový dojem z desky. V případě, že dojde k poškrábání desky, užívejte pro krájení podložku.

Ze zkušeností z montáží také víme, že může klesnout podlaha. Upozorňujeme, že neneseme zodpovědnost za poškození vzniklé nekvalitně položenou podlahou, respektive jejím poklesem, nebo prasknutím desky způsobené jakýmkoliv jiným pohybem stavby.

Vzhledem k tomu, že varné desky a dřezy nejsou většinou od výrobců zcela rovné, nedoporučujeme uložení do roviny, neboť v tomto případě nerovnosti nelze nijak skrýt. Občas je nutná i reklamace dřezu, což může prodloužit dobu realizace. Řešením je osazení varné desky a dřezu zespo-du, nebo shora.

Berte na vědomí, že dělení desek je výhradně na uvážení naší společnosti, kdy je bráno v potaz následující: doprava, manipulace, manipulační cesta, rozměry desky, umístění výřezů a další technické parametry.

Toto upozornění je nedílnou součástí objednávky/smlouvy o dílo a podpisem tohoto upozornění bere objednatel výslovně na vědomí, že poškození a vady materiálů, které vzniknou v důsledku nerespektování informací a pokynů dodavatele v tomto upozornění uvedených, nemohou být předmětem reklamace. Případné odstranění vad (bude-li to možné) lze provést pouze na vaše náklady.