

KERAAMISET TASOT | KÄYTTÖ JA HUOLTO

Keraamiset tasot eivät vaadi juurikaan päivittäistä huoltoa.

Kannattaa kuitenkin perehtyä ja noudattaa muutamia yksinkertaisia huolto- ja käyttöohjeita, jotta tasot kestäisivät käytössä mahdollisimman pitkään.

Säännöllinen puhdistus ja huolto

- Keraamiset tasot kestävät hyvin arjen tahroja. Käytä päivittäiseen puhdistukseen vettä, pehmeää sientä ja neutraalia saippuaa.
- Puhdista työtason tahrat heti, äläkä anna niiden imeytyä kiveen tai kuivua. Ole erityisen varovainen, ettei kiveen imeydy mehua, kahvia, öljyä, happamien hedelmien mehuja, rasvaa tai punaviiniä (alkoholi). Jos näin kuitenkin tapahtuu, kuivaa tahra välittömästi talouspaperilla ja pese vedellä laimennetulla neutraalilla pesuaineella.
- Älä käytä mineraaleja tai mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusaineita. - Älä käytä myöskään sellaisia sieniä, joissa on metallia tai hankaavia hiukkasia, jotka voivat naarmuttaa pintaa.
- Vältä keraamisen tason altistumista fluorivetyhapolle. Happoja, emäksiä tai suoloja (esim. natriumsulfidi) sisältävät puhdistusaineet voivat vahingoittaa kiillotettua pintaa.

Iskunkestävyys

- Työtason herkimpien kohtien, kuten ulkokulmat, reunat ja aukkojen ympärykset, kolhimista ja kuormittamista tulee välttää. Tason heikoimmat kohdat ovat tiskialtaan ja lieden etu- ja takaosa, joten niiden liiallista kuormittamista on vältettävä. Älä kolhi työtasoa keittiövälaineillä tai muilla tavaroilla. Kaikki iskujen aiheuttamat vauriot johtavat takuun raukeamiseen.
- Älä aseta työtasolle painavia tavaroita, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi työtasolla. Vältä erityisesti raskaita pistekuormia, ja erityisesti niitä tulee välttää lähellä työtason ulkokulmia ja aukkoja. Älä koskaan nouse työtason päälle, jottei yhteen kohtaan kohdistuisi liian paljon painoa.

Lämmönkestävyys

- Paistinpannun, kattilan ja kahvikannun voi nostaa suoraan työtasolle käytön jälkeen. Lämpöä säteileviä sähkölaitteita voidaan myös laittaa suoraan tasolle. Keramiikka kestää keittiövälaineiden lämpötiloja.
- Vältä hyvin korkeita lämpötiloja, kuten savupiiput ja grillit yms. Myös altistuminen avotulelle on estettävä. Varmista, että lämminvesivaraajien, keittolevyjen ja uunien metalliosat eivät kosketa työtasoa. Hyvin kuumat esineet eivät myöskään saa koskettaa kiillotettua työtasoa. Kiillotetuilla pinnoilla on suositeltavaa käyttää korkeilta lämpötiloilta suojaavaa alustaa.

Varotoimenpiteet

- Älä kiillota työtasoa.
- Älä käytä keraamista veistä työtasolla viipalointiin, sillä tällaiset veitset ovat yhtä kovia kuin työtaso.
- Älä viipaloi mitään suoraan kiillotetulla työtasolla. Käytä leikkuulautaa. Leikkuulaudan käyttöä suositellaan myös silloin, kun työtason pinta on käsitelty jollakin muulla menetelmällä.
- Älä vedä keittiötarvikkeita tai mitään muutakaan pitkin kiillotettua keraamista työtasoa.
- Jos pinta on karhea, hankausta kovuudeltaan samanlaisilla esineillä on vältettävä, koska pinta voi vaurioitua (kiilto, ulkonäkö jne).

- Yleisesti suositellaan käyttämään kuumalta suojaavaa alustaa.

Granimar OÜ ei ole vastuussa sellaisista vahingoista tai vioista, jotka johtuvat yllä mainittujen käyttö- ja huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä.