

Powierzchnie EGGER

Ogólne zalecenia dotyczące czyszczenia

Powierzchnie EGGER nie wymagają szczególnej pielęgnacji dzięki odpornej, higienicznej i zwartej powierzchni łatwej w czyszczeniu. Dotyczy to również matowych, lakierowanych powierzchni PerfectSense, które są mniej podatne na zabrudzenia dzięki właściwościom zapobiegającym pozostawianiu odcisków palców. Zachowanie tych właściwości i matowego wyglądu wymaga jednak regularnego czyszczenia.

Prawidłowe czyszczenie

- Powierzchnie należy czyścić regularnie
- Pozostałości tłuszczu i płynów należy natychmiast usuwać
- Należy używać czystych, miękkich ręczników papierowych lub bawełnianych
- Należy używać konwencjonalnych środków do czyszczenia szkła, ciepłej wody z dodatkiem neutralnego płynu bez składników natłuszczających
- W razie potrzeby należy wypróbować środek czyszczący w niewidocznym lub słabo widocznym miejscu czyszczonej powierzchni
- Czyszczenie należy zawsze wykonywać zgodnie z kierunkiem struktury powierzchni
- Podczas czyszczenia obrzeży należy szybko wytrzeć środek czyszczący, nie pozostawiając go na powierzchni
- W zależności od uzyskanego rezultatu, proces czyszczenia można powtórzyć
- Splukiwać czystą, ciepłą wodą

Smugi są zwykle spowodowane czyszczeniem rozpuszczalnikami organicznymi, używaniem zimnej wody i wielokrotnym używaniem ściereczek lub irchy. Aby uniknąć smug, powierzchnię należy zawsze przetrzeć ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha czystą, miękką szmatką.

UWAGA

- Zasadniczo, nie należy używać środków do polerowania, wosków, środków do czyszczenia mebli, środków natłuszczających, środków do czyszczenia tworzyw sztucznych ani wybielaczy
- Nie należy używać środków ściernych lub szorujących, takich jak proszki do czyszczenia lub druciaki
- Nie należy stosować środków czyszczących zawierających silne kwasy lub kwaśne sole (np. odkamieniaczy, środków do czyszczenia rur, kwasu solnego, środków do czyszczenia srebra lub piekarników)
- Nie należy używać myjek parowych

Aby zachować na długo piękno powierzchni



Nie należy korzystać z powierzchni, jak z deski kuchennej, ponieważ noże mogą pozostawiać ślady nawet na odpornych powierzchniach. **Należy zawsze używać deski do krojenia.**



Nie należy stawiać na powierzchniach gorących naczyń kuchennych, takich jak garnki, patelnie itp. zdjętych bezpośrednio z kuchenki lub wyjętych z piekarnika, ponieważ w zależności od oddziaływania ciepła może dojść do zmiany stopnia połysku lub uszkodzenia powierzchni. **Zawsze należy używać podkładek pod gorące przedmioty.**



Rozlane płyny należy niezwłocznie wytrzeć, ponieważ dłuższe narażenie na działanie niektórych substancji może spowodować zmianę stopnia połysku powierzchni.

Uwaga: niniejsze informacje zostały przygotowane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i ze szczególną starannością. Podane informacje są oparte na doświadczeniach praktycznych oraz badaniach przeprowadzonych we własnych laboratoriach i odzwierciedlają aktualny stan wiedzy. Firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy, w tym błędy dotyczące norm i błędy drukarskie.

