**ZASADY UŻYTKOWANIA MEBLI**

**KUBUS Agnieszka Zimna**

**Blaty kuchenne laminowane.**

Blat kuchenny jest najbardziej eksploatowaną częścią kuchni w związku z czym materiał, z którego jest wykonany charakteryzuje się podwyższoną odpornością na wyższe temperatury, uszkodzenia mechaniczne, wilgoć i promieniowanie UV. Pomimo to zbyt długi kontakt z wodą, bardzo wysoką temperaturą (np. rozgrzany garnek) oraz niektóre środki chemiczne mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenia, które w takim wypadku nie są objęte gwarancją.

**W szczególności należy unikać:**

- narażania blatu na długotrwały kontakt z wodą, **SZCZEGÓLNIE W MIEJSCACH ŁĄCZEŃ, PRZY ZLEWOZMYWAKU I NA KRAWĘDZIACH BLATU**.

- stawiania gorących garnków, patelni i naczyń na powierzchni blatu bez użycia

właściwych podkładek.

- cięcia, szlifowania i uderzania zarówno tępymi jak i ostrymi narzędziami

bezpośrednio na powierzchni blatu.

- otwierania zmywarki w trakcie trwania oraz tuż po zakończeniu programu zmywania

(zmywarka powinna być opróżniana minimum 15 minut po zakończeniu programu), gorąca para wodna może nieodwracalnie zniszczyć blat (puchnięcie blatu, odchodzenie krawędzi).

- czyszczenia blatu środkami agresywnymi oraz zawierającymi elementy ścierne.

**Czyszczenie i konserwacja**

Większość typowych zabrudzeń może być z powodzeniem usunięta suchą lub

wilgotną szmatką. Można stosować także płyn do mycia naczyń, nie rysujące mleczka do czyszczenia. Zawsze po użyciu środków chemicznych należy powierzchnię blatu zmyć czystą wodą.

**Fronty meblowe foliowane**

Fronty MDF foliowane przystosowane są do użytkowania w pomieszczeniach zamkniętych, wentylowanych o normalnej temperaturze i wilgotności powietrza.

**W szczególności należy unikać:**

- narażania frontów na długotrwały kontakt z wilgocią oraz gorącą parą wodną.

- niedopuszczalne jest zanurzanie elementów MDF w wodzie.

- niedopuszczalny jest kontakt powierzchni foliowanych przedmiotami ostrymi lub szorstkimi, rozpuszczalnikami, substancjami barwiącymi.

- niedopuszczalne jest używanie rozpuszczalników, środków szorujących o właściwościach ściernych (proszków, kremów), nie rozcieńczonych lub skoncentrowanych środków czyszczących, w szczególności barwnych.

- nie należy pozostawiać plam do zaschnięcia, gdyż mogą one na stałe przebarwić powierzchnię.

- nie należy stosować szczotek o twardym włosiu, a także mocnych środków szorujących i wybielających

- nie należy gotować bez włączonego wyciągu w okapie kuchennym.

**Czyszczenie i konserwacja**

- do czyszczenia frontów MDF należy używać delikatnych miękkich ściereczek bawełnianych, jedwabnych lub z mikrofibry.

- większość typowych zabrudzeń może być z powodzeniem usunięta suchą lub wilgotną szmatką. Można stosować także płyn do mycia naczyń, nie rysujące mleczka do czyszczenia. Zawsze po użyciu środków chemicznych należy powierzchnię blatu zmyć czystą wodą.

- zabrudzenia spowodowane substancjami o mocnym zabarwieniu, jak herbata, kawa, czerwone wino, curry, musztarda należy jak najszybciej spłukać wodą, lub przetrzeć wilgotną szmatką.

- fronty foliowane **patynowane** należy czyścić ze szczególną ostrożnością delikatnymi środkami (np. woda z mydłem), lekko przecierając zabrudzoną powierzchnię, gdyż wszelkie uderzenia lub zadrapania mogą doprowadzić do uszkodzenia powłoki lakierniczej

**Fronty meblowe laminowane.**

Fronty z płyty laminowanej przystosowane one do używania w pomieszczeniach zamkniętych, wentylowanych o normalnej temperaturze i wilgotności powietrza.

**W szczególności należy unikać:**

- narażania frontów na długotrwały kontakt z wilgocią oraz gorącą parą wodną.

- niedopuszczalne jest zanurzanie elementów laminowanych w wodzie.

- niedopuszczalny jest kontakt powierzchni laminowanych przedmiotami ostrymi lub szorstkimi, rozpuszczalnikami, substancjami barwiącymi.

- niedopuszczalne jest używanie rozpuszczalników, środków szorujących o właściwościach ściernych (proszków, kremów), nie rozcieńczonych lub skoncentrowanych środków czyszczących, w szczególności barwnych.

- nie należy pozostawiać plam do zaschnięcia, gdyż mogą one na stałe przebarwić

powierzchnię.

- nie należy stosować szczotek o twardym włosiu, a także mocnych środków szorujących i wybielających

- nie należy gotować bez włączonego wyciągu w okapie kuchennym.

**Czyszczenie i konserwacja**

- większość typowych zabrudzeń może być z powodzeniem usunięta suchą lub wilgotną szmatką. Można stosować także płyn do mycia naczyń, nie rysujące mleczka do czyszczenia. Zawsze po użyciu środków chemicznych należy powierzchnię blatu zmyć czystą wodą.

- zabrudzenia spowodowane substancjami o mocnym zabarwieniu, jak herbata, kawa, czerwone wino, curry, musztarda należy jak najszybciej spłukać wodą, lub przetrzeć wilgotną szmatką.

**Fronty meblowe lakierowane**

Fronty lakierowane są produkowane na bazie MDF-u pokrytego wysokiej jakości lakierami barwiącymi. Technologia ta pozwala uzyskania dowolnej barwy z takich wzorników kolorystycznych jak RAL, ICA. Daje to paletę ponad 800 kolorów do wyboru. Fronty lakierowane wykonywane są w dwóch wariantach wykończenia powierzchni: matowej i na wysoki połysk. Fronty lakierowane charakteryzują się wysoką trwałością kolorystyczną, podwyższona odpornością na wilgoć oraz parę wodną z racji czego są często stosowane jako elementy mebli łazienkowych. Fronty lakierowane na wysoki połysk charakteryzuje jednak niska odporność na zarysowania oraz uszkodzenia mechaniczne w związku z czym wymagają one szczególnego traktowania w trakcie użytkowania.

**W szczególności należy unikać:**

- narażania frontów na DŁUGOTRWAŁY kontakt z wilgocią oraz gorącą parą wodną.

- niedopuszczalne jest zanurzanie elementów lakierowanych w wodzie.

- niedopuszczalny jest kontakt powierzchni lakierowanych z przedmiotami ostrymi lub szorstkimi, rozpuszczalnikami, substancjami barwiącymi.

- niedopuszczalne jest używanie rozpuszczalników, środków szorujących o właściwościach ściernych (proszków, kremów), nie rozcieńczonych lub skoncentrowanych środków czyszczących, w szczególności barwnych.

- nie należy pozostawiać plam do zaschnięcia, gdyż mogą one na stałe przebarwić powierzchnię.

- nie należy stosować szczotek o twardym włosiu, a także mocnych środków szorujących i wybielających

- nie należy gotować bez włączonego wyciągu w okapie kuchennym.

**Czyszczenie i konserwacja**

- do czyszczenia frontów lakierowanych należy używać delikatnych miękkich ściereczek bawełnianych, jedwabnych lub z mikrofibry.

- większość typowych zabrudzeń może być z powodzeniem usunięta suchą lub wilgotną ściereczką. Można stosować także płyn do mycia naczyń, nie rysujące mleczka do czyszczenia. Zawsze po użyciu środków chemicznych należy powierzchnię blatu zmyć czystą wodą.

- zabrudzenia spowodowane substancjami o mocnym zabarwieniu, jak herbata, kawa, czerwone wino, curry, musztarda należy jak najszybciej spłukać wodą, lub przetrzeć wilgotną szmatką.

- nie należy ściągać folii ochronnej jeżeli w pomieszczeniu są prowadzone nadal prace budowlane lub wykończeniowe.

**Fronty meblowe drewniane oraz fornirowane**

Meble kuchenne z frontami drewnianymi oraz fornirowanymi mogą różnić się od kuchni ekspozycyjnych. Drewno jest materiałem naturalnym, którego barwa i układ słojów są uzależnione od wielu czynników, dlatego mogą występować różnice w fakturze i barwie frontów co nie stanowi wady produktu. W produkcji frontów drewnianych stosowane są niezmechanizowane technologie wykonawcze, takie jak ręczne lakierowanie i szlifowanie. Specyfika pracy ręcznej powoduje, że mogą wystąpić niejednorodności powierzchni , które nie stanowią wady produktu i nie wpływają na jego funkcjonalność oraz trwałość. Fronty drewniane mogą w trakcie eksploatacji ujawniać niewielkie zmiany w kształcie i wymiarach wywołane specyficznymi warunkami eksploatacji (wilgotność, różnice temperatur, oświetlenie etc.) oraz naturalnymi właściwościami materiałów użytych do produkcji. Takie zmiany nie stanowią wady produktu i nie wpływają na jego trwałość i funkcjonalność.

**W szczególności należy unikać:**

- narażania frontów na długotrwały kontakt z wilgocią oraz gorącą parą wodną. niedopuszczalne jest zanurzanie elementów drewnianych w wodzie.

- niedopuszczalny jest kontakt powierzchni drewnianych i fornirowanych z przedmiotami ostrymi lub szorstkimi, rozpuszczalnikami, substancjami barwiącymi.

- niedopuszczalne jest używanie rozpuszczalników, środków szorujących o właściwościach ściernych (proszków, kremów), nie rozcieńczonych lub skoncentrowanych środków czyszczących, w szczególności barwnych, środków na bazie acetonu lub amoniaku.

- nie należy pozostawiać plam do zaschnięcia, gdyż mogą one na stałe przebarwić powierzchnię.

- nie należy stosować szczotek o twardym włosiu, a także mocnych środków szorujących i wybielających

- nie należy gotować bez włączonego wyciągu w okapie kuchennym.

**Czyszczenie i konserwacja**

- należy używać miękkiej szmatki oraz specjalnych preparatów przeznaczonych do czyszczenia frontów z drewna lakierowanego.