



PREMIUM CONCRETE

PRÉMIOVÝ BETON

Základní informace o používání a udržování betonových desek a výrobků:

Při krájení a dělení potravin používejte vhodnou podložku (dřevo, sklo). Pracovní deska má vysokou tvrdost povrchu, přesto NEDOPORUČUJEME upravovat potraviny přímo na desce (riziko poškrábání, vzniku skvrn).

Horké nádoby vždy odkládejte na vhodnou podložku (dřevo, kov). Pracovní deska je odolná do teploty 220°C, přesto NEDOPORUČUJEME odkládat horké předměty přímo na desku (riziko tepelného šoku, vzniku skvrn).

Čištění provádějte hadříkem a vlažnou vodou s přidavkem běžných čisticích prostředků (JAR, CIF jemný, přírodní mýdla, etc...). NEPOUŽÍVEJTE drátěnku, abrazivní (brusné) a chemické čističe (odstraňovač vodního kamene, ředidla)!

Povrch desky vždy po jejím použití dosucha vytřete. Spoje desek nevystavujte dlouhodobému působení vlhkosti. I když má deska dobrou odolnost vůči nasakování, ihned odstraňte skvrny, které by mohly způsobit nežádoucí zabarvení jejího povrchu (káva, víno, ovocné šťávy, etc...).

Údržba dřezu je nezbytná, NEZANECHÁVEJTE přes noc mokré houbičky či hadříky ve dřezu (vznik skvrn). Dřez je potřeba pravidelně čistit a po použití NEZANECHÁVAT stojící vodu ve dřezu. NEZANECHÁVEJTE zbytky potravin. NEPOUŽÍVEJTE silné kyseliny či zásady (hydroxid sodný, etc...). Vyvarujte se vzhazování nožů a ostrých předmětů do dřezu, může se poškodit silná krycí vrstva betonu (vznik skvrn, riziko poškrábání). NEVYLÉVEJTE do dřezu rozpálené oleje (riziko tepelného šoku).

Během dlouhodobého používání se mohou na exponovaných místech objevit oděrky, škrábance nebo skvrny. Při poškození povrchu může dojít ke ztrátě chemické odolnosti. Všechny tyto defekty jsme schopni odstranit, proto doporučujeme konzultovat každý zásah do desky přímo s výrobcem.