

Pracovné dosky



BACTERIA RESISTANT

sú vyrobené z drevotriekovej dosky, laminovanej HPL laminátom. Tento materiál zaručuje vysoké úžitkové vlastnosti a má antibakteriálne vlastnosti. *

Čistenie a ošetrovanie povrchu :

Pre čistenie povrchu pracovných dosiek sú určené bežné saponátové prípravky a umývacie prípravky bez brúsnych prísad.

Používaniu silných čistiacich prostriedkov s prímiesou alkoholu by sme sa mali vyhnúť. Zvlášť silné znečistenie (napr. zvyšky laku, lepidiel, rúžu a pod.), možno odstrániť roztokom liehu, benzínu a pod. Použitie týchto prostriedkov a ich následné umytie saponátovým roztokom nepoškodí povrch pracovnej dosky. Vyvarujte sa však dlhodobému pôsobeniu týchto látok na povrch dosky. Mohlo by to mať za následok vznik farebných škvŕn a zmeny lesku pracovnej dosky.

Trichlóretylén a nitroriedidlá nedoporučujeme používať, pretože majú sklon k vytváraniu škvŕn, či závoja na povrchu. V každom prípade je potrebné konečné čistenie previesť saponátovým roztokom.

Odporúčania na používanie:

Lamináty GETALIT® spĺňajú najvyššie požiadavky na odolnosť proti teplu, vlhkosti, oderu, poškrabaniu, domácim chemikáliám a zodpovedajú DINEN 438. Sú predurčené najmä na využitie pre pracovné plochy kuchynských liniek.

UPOZORNENIE!

- Ani vysoká kvalita povrchových laminátov nezabráni vzniku škrabancov, v prípade priameho porezania ostrým predmetom /nôž a pod./. Na krájanie a rezanie potravín používajte preto vždy drevenú, prípadne inú, na to určenú podložku.
- Lamináty sú odolné teplotám do 180°C. Pri takejto vysokej teplote nedochádza k poškodeniu štruktúry povrchu laminátu, môže však dôjsť k farebným zmenám dekóru, zvlášť u tmavých a intenzívnych dekórov. Nikdy nepokladajte rozpálené nádoby zo sporáka priamo na pracovnú dosku! Povrch dna rozpálenej nádoby vysoko prekračuje túto teplotu. Doporučujeme použiť podložku zmiernujúcu prestup tepla.
- Vyvarujte sa priamym nárazom tvrdých predmetov s ostrými hranami na povrch pracovnej dosky.
- Berte prosím na vedomie, že pracovná doska v kuchyni je vystavená neporovnateľne vyššiemu zaťaženiu, ako v inom prostredí. Aj napriek vysokej odolnosti voči poškrabaniu neodporúčame povrchy s vysokým leskom, zvlášť tmavé, biele a UNI dekóry pre používanie v kuchyni. Jemné vlásočnicové škrabance spôsobené bežným užívaním sú na takýchto dekóroch a povrchoch viac viditeľné.

*

Využitie antibakteriálnych vlastností striebra je osvedčeným prostriedkom, ako redukovať výskyt baktérií. Ióny striebra (Ag+) sa viažu s určitými zložkami baktérií a zapríčiňujú tak ich odumieranie. Za 24 hodín dochádza k redukcii počtu baktérií tisíc násobne. 99,9% baktérií bude zničených.

Pri výrobe pracovných dosiek sú ióny striebra pridávané do HPL laminátov. Výsledkom sú skvelé vlastnosti tohto povrchu: účinný, netoxický, bez škodlivých vplyvov na ľudí a životné prostredie.

Veľa spokojnosti s pracovnými doskami želá Dextrade Žilina, s.r.o., Kamenná 9, Žilina
www.dextrade.sk, e-mail: info@dextrade.sk

