

**INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE SI INTRETINERE BLATURI DE LUCRU****PRODUS:**

Stratificate decorative de inalta presiune (HPL) lipite pe substraturi pe baza de lemn (PAL brut tip P2) de uz interior

APLICATII TIPICE:

Suprafețe de lucru pentru bucătărie și birouri, mese pentru restaurante și hoteluri, uși și pereți care acoperă zonele publice.

Este utilizat în mediu obișnuit, fără umiditate, cu un nivel de umiditate cuprins între 50% și 70% și temperaturi între 18 ° C și 30 ° C.

INTRETINERE:

Pentru a menține aspectul și a prelungi durata de viață a mobilierului, vă rugăm să luați în considerare instrucțiunile de mai jos:

Recomandat:

- Pentru curățarea periodică, ștergerea suprafeței cu apă și detergent ușor este suficientă, dar se pot utiliza metode mai severe, cum ar fi curățarea cu aburi, solvenți precum acetonă.
- Dacă blaturile sunt utilizate în spitale și săli de operații, suprafețele HPL pe bază de melamină pot fi dezinfectate folosind oricare dintre dezinfectanții obișnuiți, cum ar fi: 70% etanol, 1% până la 5% formalină, 1% până la 5% cloramină T.
- Îndepărtați urmele de agent de curățare cu apă curată și ștergeți suprafața până când este complet uscată.
- Murdăria persistentă poate fi îndepărtată cu agenți de curățare pentru materiale din plastic disponibile în comerț.
- Pentru curățare se folosesc cârpe moi, care nu zgârie suprafața.
- Agenții de curățare dură, precum soluțiile anti-calcar, vor fi șterse de pe blaturi cât mai repede posibil.
- Ștergeți întotdeauna zonele care se udă des, de exemplu în jurul chiuvetei.
- Blaturile sunt rezistente la căldură uscată și la căldură umedă, dar este recomandabil să folosiți o protecție înainte de a pune vasele fierbinți pe blat. În timp, poate apărea o ușoară modificare a luciului.

Nerecomandat:

- Se vor evita agenții de curățare pe bază de acizi, amoniac, înălbitori sau abrazivi.
- Agenții de curățare pe bază de oțet, rășina sau diluanții de celuloză și nitro-diluanții nu sunt indicați pentru aceste suprafețe.
- Nu se va folosi spatulă de curățare a suprafețelor.
- Nu permite apei sau oricăror alte lichide să rămână prea mult timp pe blaturi.
- Blaturile nu sunt utilizate ca suprafețe pentru tăierea alimentelor.
- Nu se vor deplasa/ freca obiecte pe suprafața blatului ce pot provoca zgârieturi.



Data emiterii: 03.05.2019

Emitent: Departament Calitate