

MORE FROM WOOD.



Suprafețele EGGER

Recomandări generale de curățare

Suprafețele produselor EGGER nu necesită o întreținere specială datorită structurii dense și rezistente, igienice și ușor de curățat. Acest lucru este valabil și pentru suprafețele noastre PerfectSense super-mate, care, datorită proprietăților speciale anti-amprentă, sunt mult mai puțin sensibile la urmele de degete. Cu toate acestea, pentru a menține această proprietate și un aspect mat, este importantă, totodată, o curățare regulată.

Curățarea adecvată

- Curăță suprafețele în mod regulat
- Îndepărtează imediat reziduurile de grăsime și lichidele
- Utilizează hârtie curată și netedă sau cârpe din bumbac
- Folosește soluții clasice pentru curățarea geamurilor sau apă caldă cu detergent neutru de vase, fără ingrediente care lasă peliculă grasă.
- Dacă este necesar, testează produsul de curățare pe o zonă mai puțin vizibilă a suprafeței.
- Curăță întotdeauna paralel cu structura suprafeței
- La curățarea canturilor, șterge imediat soluția de curățare, fără a o lăsa să acționeze pe suprafață.
- În funcție de rezultat, repetă procesul de curățare
- Clătește cu apă caldă și curată

Urmele sunt cauzate, de obicei, de curățarea cu solvenți organici, de utilizarea apei reci, lavetelor uzate sau a lavetelor din piele. Pentru a nu lăsa urme, șterge întotdeauna cu apă caldă și apoi usucă suprafața cu o lavetă curată și netedă.

REȚINE

- În general, nu utiliza substanțe de lustruit, ceruri, detergenți pentru mobilier, produse de curățare cu proprietăți de reungere, produse de curățare a plasticului și înălbitori
- Nu utiliza agenți abrazivi de curățare, precum pudra de curățat sau lăna de oțel
- Nu utilizați produse de curățare care conțin acizi puternici sau săruri acide puternice (de ex., detartranți, soluții de curățare a canalizării, acid clorhidric, soluții de curățare pentru argint sau pentru cuptoare)
- Nu utilizați aparate de curățare cu abur

Pentru suprafețe frumoase care își păstrează aspectul în timp



Nu folosi suprafețele pe post de suport de tăiere, deoarece tăieturile de cuțit pot lăsa urme chiar și pe materialele rezistente. **Utilizează întotdeauna un tocător.**



Nu așeza vase de gătit fierbinți, cum ar fi oale, tigăi etc., direct de pe plită sau din cuptor pe suprafețe, deoarece, în funcție de expunerea la căldură, se poate produce o modificare a gradului de luciu sau deteriorarea suprafeței. **Utilizează întotdeauna suporturi rezistente la căldură.**



Șterge imediat lichidele vărsate, deoarece expunerea prelungită la anumite substanțe poate duce la modificarea gradului de luciu al suprafețelor.

Notă provizorie: Prezentele informații au fost întocmite conform cunoștințelor noastre și cu o atenție deosebită. Informațiile furnizate se bazează pe experiență practică și pe teste interne și reflectă starea curentă a cunoștințelor noastre. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru niciun fel de greșeli, erori în ceea ce privește standardele sau greșeli de tipar.

