

MORE FROM WOOD.

**E EGGER**

Suprafețele produselor EGGER

Recomandări  
generale de curățare

Suprafețele EGGER nu necesită o îngrijire specială datorită suprafeței rezistente, igienice, ușor de curățat și dense. Acest lucru se aplică și în cazul suprafețelor noastre pe bază de lac PerfectSense super-mate, care sunt mai puțin predispuse la amprente datorită proprietăților sale anti-amprentă. Cu toate acestea, pentru a menține această proprietate și un aspect mat, este importantă curățarea regulată.

## Curățarea adecvată

- Curățați suprafețele în mod regulat
- Îndepărtați imediat reziduurile de grăsime și lichidele
- Utilizați hârtie curată și netedă sau cârpe din bumbac
- Utilizați detergenți convenționali pentru geamuri, apă caldă cu detergent lichid neutru pentru spălat vase, fără ingrediente cu proprietăți de reunere
- Dacă este necesar, efectuați un test pe o zonă a suprafeței care nu este vizibilă sau care nu este foarte vizibilă
- Curățați întotdeauna în direcția structurii suprafeței
- Atunci când curățați canturile, ștergeți rapid agentul de curățare fără a permite un timp de expunere
- În funcție de rezultat, repetați procesul de curățare
- Clătiți 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, ștergeți întotdeauna cu apă caldă și apoi uscați suprafața cu o lavetă curată și netedă.

## REȚINEȚI

- De regulă, nu utilizați substanțe de lustruit, ceruri, detergenți pentru mobilier, produse de curățare cu proprietăți de reungere a suprafeței/produse de curățare a plasticului și înălbitori
- Nu utilizați agenți abrazivi și de curățare, precum pudra de curățat sau lână 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 de lungă durată



Nu utilizați suprafețele ca suprafețe pentru tăiere, deoarece tăieturile de cuțit lasă urme de tăiere chiar și pe suprafețele rezistente. **Utilizați întotdeauna un tocător.**



Nu așezați 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. **Utilizați întotdeauna suporturi rezistente la căldură.**



Ștergeți întotdeauna 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 pentru greșeli de tipar.

