

Upozornění

na vlastnosti dodaných materiálů a způsobů jejich nevhodného užívání, které mohou vést k některým následným estetickým vadám nebo k poškození materiálů, jež nemohou být předmětem reklamace

Doporučení k údržbě

Umělé kameny

- Používání **bílých a světlých** pracovních desek do kuchyní, zhotovených z umělých materiálů **Trafficstone, Silestone** a **Technistone** a (včetně provedení s břidlicový povrchem - **Technistone Slate** a **Trafficstone Wave**) a také úplně **černých materiálů**.
- Konkrétně se vedle materiálů **Slate** a **Wave** jedná o:
 - Tao leather + Tao lesk
 - Blanco Zeus + Zenit + Crystal Polar white + Absolute White
 - Veškeré materiály **Silestone** ze série **ZEN** a **LIFE**
- Na uvedených materiálech se během používání dělají šmouhy od kovových předmětů, příborů nebo hrnců, je-li s nimi silou posunováno nebo záměrně kresleno po desce.
- Tyto šmouhy lze velmi lehce odstranit námi dodávaným přípravkem **VIVA TOROFIN**, který je součástí každé námi expedované pracovní desky z uvedených „problematických“ materiálů.
- Vzhledem k výrobním omezením jsou umělé kameny dodávány v rozměrech 304 x 138 ve standardním provedení a 327 x 159¹ v provedení **JUMBO**, které je však nabízeno pouze u vybraných materiálů **Silestone**. Tento fakt vede k omezení provedení varianty „L-kové“ kuchyňské desky v maximálních rozměrech 300 x 135 u standardního provedení a 325 x 155 v provedení **JUMBO**.

Mramory

- Vlastnosti
 1. **Reagují s kyselinou** (zanecháte-li přes noc na desce citron, mramor s kyselinou reaguje, lze odstranit opětovným přebroušením.)
 2. **Jsou nasávkavé** (při kontaktu s vínem se může vytvořit skvrna, kterou lze odstranit opětovným přebroušením.)
 3. **Mají sníženou tvrdost** (jestliže nepoužíváte prkýnko, je možné desku poškodit, nebo poškrábat, lze odstranit opětovným přebroušením.)
- Povrchové úpravy

¹ Veškeré uvedené míry jsou uváděny v centimetrech

- 1. Leštěný** – povrch je náchylný na jakýkoliv kontakt s kyselinou, také je nasákavý, nutno používat prkýnko, vlastnosti srovnatelné s CORIANEM a jinými akrylátovými deskami.
Díky nové technologii lze případnou ztrátu lesku opravit přeštěněním – pro kuchyňské použití zcela nevhodný, pro koupelny, parapety, krby a podlahy ANO.
- 2. Matný** – povrch je ošetřen při výrobě kyselinou, což má za následek sníženou reakci na kontakt s kyselinami v kuchyni. Nadále je však povrch vůči kyselinám náchylný, navíc je nasákavý, proto je nutné pečlivě jej ošetřovat, dále je nutné používat prkýnko, vlastnosti srovnatelné s CORIANEM.
Případné poškození i fleky od oleje lze odstranit bezprašným přebroušením.
- 3. Antic castel** – deska je opatřena transparentní vrstvou speciálního matného velmi tvrdého laku. Takto ošetřený povrch je odolný vůči barevným tekutinám, v kuchyni běžně používaným kyselinám a proti oděrům – Nenahrazuje však plně vlastnosti žuly a je nutné respektovat sníženou tvrdost oproti žule a na krájení používat prkýnko. Možnost poškrábání při hrubém zacházení.

Žuly

Na úpravě SATÉN zůstávají šmouhy způsobené kontaktem s přiborem, hrnci a jinými kovovými objekty, lze však čistit VIVA TORROFINem viz kapitola umělý kámen.

POZNÁMKA: Prosím berte v úvahu, že konečné umístění spár na kuchyňské desce bude rozmístěno dle doporučení technického oddělení, aby bylo dosaženo optimální pevnosti desky při transportu a následné manipulaci.

Důležitá sdělení

DŮLEŽITÉ SDĚLENÍ č.1: Na desce lze s opatrností krájet potraviny i naklepávat maso – nelze ji poškrábat kovovým nožem s nezakaleným břitem ani žádným z běžně používaných kuchyňských nástrojů.

POZOR: Nože s kaleným ocelovým břitem, odolné profesionální nože, kuchyňské nože z tvrdokovu či keramické, však mohou desku poškrábat.

DOPORUČENÍ: Vyzkoušejte svůj nůž na místě, jehož případné poškrábání by nenarušilo celkový dojem z desky. V případě, že dojde k poškrábání desky, užívejte pro krájení podložku.

DŮLEŽITÉ SDĚLENÍ č.2: Žulové desky bez potíží snesou teplotu 300 C, nevadí jim ani hrnec s vařící vodou či pánev s rozpáleným olejem. Výjimku tvoří nádobí určené pro indukční varné desky. Toto nádobí má několika násobně vyšší tepelnou setrvačnost a může při styku s pracovní deskou, je-li rozpálený, svojí dlouhodobě vysokou teplotou desku poškodit.

POZOR: Nikdy nevysunujte hrnce mimo obrys indukční sklokeramické varné desky. U umělého kamene může dojít ke vzniku trhlin. Na tyto trhliny vzniklé vlivem tepelného šoku, nelze uplatnit reklamaci. Doporučujeme tedy, abyste zvážili toto riziko a zvolili buď standardní varnou desku, nebo přírodní kámen, jako materiál kuchyňské desky.

DŮLEŽITÉ SDĚLENÍ č.3: Upozorňujeme, že neneseme zodpovědnost za poškození vzniklé nekvalitně položenou podlahou, respektive jejím poklesem, nebo prasknutí desky způsobené jakýmkoliv jiným pohybem stavby.

DŮLEŽITÉ SDĚLENÍ č.4: Upozorňujeme na fakt, že se v současné době stále více objevují nerovné varné desky i dřezy. Z tohoto důvodu je nevhodné uložení do roviny, neboť v tomto případě nerovnosti nelze nijak skrýt, proto je nutná reklamace dřezu, což může prodloužit dobu realizace. Řešením je osazení varné desky shora a dřezu zespodu, nebo shora. V těchto uvedených případech lze nerovnost řešit.

Toto upozornění je nedílnou součástí objednávky/smlouvy o dílo a zasláním objednávky nebo podpisem smlouvy bere zájemce/objednatel výslovně na vědomí, že poškození a vady materiálů, které vzniknou v důsledku nerespektování informací a pokynů dodavatele v tomto upozornění uvedených, nemohou být předmětem reklamace. Případné odstranění vad (bude-li to možné) lze provést toliko na Vaše náklady.

S výše uvedenými upozorněními jsem seznámen a beru na vědomí a stvrzuji podpisem, že je nelze reklamovat. *(Předchozí listy prosím parafrujte)*

V _____ dne _____

Podpis: _____