

1. Konglomeraty kwarcowe – środki ostrożności:

- 1.1.
- Wybielacze: Nie są zalecane. Wybielacze mogą spowodować zmatowienie powierzchni, bądź jej odbarwienie. Należy unikać produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów, a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego, solnego czy fluorowodorowego.
 - Zasadowe produkty czyszczące: Nie są zalecane. Jeżeli produkty takie pozostaną na powierzchni dłużej niż 6 godzin, mogą pozostawić matową plamę.
 - Trichloroetylen: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
 - Aceton: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
 - Rozcieńczalnik do farb: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
- 1.2. Najważniejsze środki ostrożności:
- Nie należy umieszczać produktów kwarcowych w miejscach narażonych na bezpośrednie działanie promieniowania UV lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.
 - Na powierzchniach kwarcowych nie należy umieszczać gorących przedmiotów, w tym w szczególności zdjętych z ognia, płyty elektrycznej, płyty indukcyjnej itp.
 - Nie należy używać wodoodpornych produktów do zwiększenia połysku.
 - Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp.
Brak połysku na powierzchni materiału może być spowodowany użyciem produktów takich jak woski, nabłyszczacze czy środki polerujące. Produkty te z czasem się zmywają, co może powodować właśnie matowe powierzchnie.
 - Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.
 - Konglomeraty muszą być oddalone od źródeł ciepła, takich jak kominki, gdyż wysoka temperatura może reagować z żywicą zawartą w konglomeracie..
 - Na produktach wykonanych z konglomeratu kwarcowego nie powinny długotrwale zalegać ciecz o kwaśnych odczynach, typu: sok, herbata czy ocet. Na wskutek zalegania ww. substancji produkt może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.
 - Nie należy stosować produktów odtuszczających o wysokiej zawartości minerałów czy materiałów ściernych np. Cif.
 - Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków, proszków do szorowania, powodują one rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
 - Należy równomiernie oczyścić całą powierzchnię produktu. Nierównomierne czyszczenie (np. czyszczenie blatów wyłącznie w jednym miejscu często używanym) spowoduje różnicę w kolorze/odcieniu produktu.
 - Nie należy polerować uszkodzonej powierzchni.
 - Zmywarki zamontowane pod blatem wykonanym z konglomeratu muszą być zaopatrzone w osłony bądź listwy ochronne. (Brak zamontowania ww. osłon, może spowodować przenikanie wody/pary wodnej ze zmywarki do konglomeratu, czego przejawem mogą być pojawiające się "plamy".).
- 1.3. Nie stosowanie się do powyższych zasad powoduje utratę gwarancji na produkt.

2. Użytkowanie blatów z konglomeratu kwarcowego

- 2.1. Blaty kuchenne mimo, że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Do takich czynności należy np.:
- Unikanie przesuwania naczyń po powierzchni;
 - Powierzchnie blatów należy chronić przed obciążeniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu;
 - Unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania deski;
 - Gorące naczynia należy stawiać na „podkładkach,” a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu;
 - Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach);
 - Tłuszcz, olej, herbata, owoce, wino i inne ciecz dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
 - Do czyszczenia blatu zalecamy środek AKEMILa Quartz Clae and Care (stosować wg instrukcji). Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnodostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
 - Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć niezwłocznie czystą wodą.
- 2.2. Zaznacza się, że czyszczenie (o którym mowa powyżej) dotyczy normalnego użytkowania blatów z zabrudzeń w postaci plam i innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.
- 2.3. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze blaty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład powierzchnia robocza do szatkowania warzyw, krojenia czy rozklepywania produktów. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne przedmioty. Przy wykonywaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z kwarcu pojawiają się zmiany i zarysowania. Warto też uważać, aby na blatach kuchennych długotrwale nie zalegały różne produkty spożywcze, ciecz oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni. Błat kwarcowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.
- 2.4. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, powodują trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchnia już po krótkim czasie ich działania.

3. Granity - środki ostrożności

- Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp.
- Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacze do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające tróchlorki etylenu i chlorek metylenu), itd.
- Nie należy polerować uszkodzonej powierzchni.
- Nie należy używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.
- Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy natychmiast przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie wolno dopuszczać do wyschnięcia tych środków.
- Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów, a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- Nie należy stosować produktów odtuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania mogą spowodować rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- Na granitowych blatach oraz innych produktach wykonanych z granitu nie powinny długotrwale zalegać ciecz oleiste oraz ciecz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet. Na wskutek zalegania ww.

substancji produkt wykonany z granitu może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.

- 3.10 Na powierzchni produktów wykonanych z granitu nie należy stosować produktów zasadowych. Produkt może bowiem ulec uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
- 3.11 Nie należy stawiać gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia / gorącej płyty indukcyjnej, ceramicznej itp.
- 3.12 Nie należy kroić, rozklepywać, ubijać produktów bezpośrednio na produkcie wykonanym z granitu (w tym na blacie granitowym).
- 3.13 Nie wolno „przesuwać” ostrym narzędziem (w tym np. nożem) po produkcie wykonanym z granitu. Takie działanie w sposób oczywisty doprowadza do zarysowania produktu.
- 3.14 Nie należy wydlubywać (za pomocą paznokci, noża, innych przedmiotów) części minerałów tworzących kamień.
- 3.15 Brak połysku na powierzchni produktów wykonanych z granitu może być spowodowany użyciem produktów, takich jak: woski, nabłyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle, produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.
- 3.16 Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni produktów wykonanych z granitu (np. pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
- 3.17 Powierzchnie produktów wykonanych z granitu należy chronić przed obciążaniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- 3.18 Nierównomierne czyszczenie produktów wykonanych z granitu (np. czyszczenie blatów wyłącznie w jednym miejscu często używanym) spowoduje różnicę w kolorze produktu.
- 3.19 Zmywarki zamontowane pod blatem wykonanym z granitu muszą być zaopatrzone w osłonę bądź listwę ochronne. (Brak zamontowania ww. osłon, może spowodować przenikanie wody/pary wodnej ze zmywarki do granitu, czego przejawem mogą być pojawiające się "plamy".)
- 3.20 Korzystanie z powyższych środków – wbrew wskazanym zaleceniom, jak również działanie wbrew powyższym zasadom, powoduje utratę gwarancji na produkt.

4. Użytkowanie blatów z granitu

- 4.1. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący blat kuchenny należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem do blatów granitowych i marmurowych, co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.
- 4.2. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne
- 4.3. Należy stosować poniższe zasady/ środki ostrożności:
 - a) Unikać przesuwania naczyń po powierzchni; powierzchnie blatów należy chronić przed obciążaniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
 - b) Unikać krojenia, rozklepywania, ubijania produktów bezpośrednio na blacie, np. mięsa bez używania deski.
 - c) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach”, a nie bezpośrednio na blacie – dzięki temu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
 - d) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
 - e) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
 - f) Do czyszczenia blatu zalecamy środek AKEMIA Steinseife (stosować wg instrukcji). Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnodostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów, zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
 - g) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go natychmiast zmyć czystą wodą.
- 4.4. Zaznacza się, że czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów z zabrudzeń w postaci plam i innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.
- 4.5. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze produkty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że wszystkie produkty, w tym blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład robocza powierzchnia do szatkowania warzyw i krojenia mięsa. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne narzędzia. Przy

wykonaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z granitu nic poważnego nie powinno się stać, jednak przy dłuższym takim wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. I niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany blat kuchenny, przy niewłaściwym użytkowaniu takich skutków nie unikniemy.

- 4.6. Warto też uważać, aby na granitowych produktach (w tym granitowych blatach) długotrwałe nie zalegały ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni blatu i będzie wymagała ponownej impregnacji bądź szlifowania.
- 4.7. Każdy produkt wykonany z granitu (w tym blat granitowy) może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.
- 4.8. Powierzchnia ma naturalne pory, co oznacza, że może przyjmować ciecz. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zostanie zlikwidowane.
- 4.9. Gorące garnki należy stawiać na podstawkach, (a nie bezpośrednio na granicie), aby uniknąć porysowania.
- 4.10. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
- 4.11. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchni już po krótkim czasie ich działania.
- 4.12. Korzystanie z powyższych środków – wbrew wskazanym zaleceniom, jak również działanie wbrew powyższym zasadom, powoduje utratę gwarancji na produkt.

5. Marmur, trawertyn, onyks – środki ostrożności

- 5.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nabłyszczaczy, itp.
- 5.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład: amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacze do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.
- 5.3. Nie należy polerować uszkodzonej powierzchni.
- 5.4. Nie należy używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.
- 5.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy natychmiast przemyć powierzchnię dużą ilością wody.
- 5.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów, a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- 5.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- 5.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych, skrobaki do garnków, proszków do szorowania – powodują one rysy na powierzchni produktu i dlatego nie powinny być stosowane.
- 5.9. Ciecze oleiste oraz ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet uszkadzają powierzchnie. Powierzchnia w miejscach kontaktu staje się natychmiast matowa lub zaplamiona.
- 5.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.
- 5.11. Na powierzchni nie należy stosować produktów zasadowych; powierzchnia ulegnie uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
- 5.12. Nie należy stawiać gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia, płyty indukcyjnej, itp.
- 5.13. Nie należy kroić, rozklepywać, ubijać produktów bezpośrednio na produkcie wykonanym z ww. materiałów.
- 5.14. Nie wolno „przesuwać” ostrym narzędziem (w tym np. nożem) po produkcie wykonanym z ww. materiałów. Takie działanie w sposób oczywisty doprowadza do zarysowania produktu.
- 5.15. Nie należy wydlubywać (za pomocą paznokci, noża, innych przedmiotów) części minerałów tworzących kamień.
- 5.16. Brak połysku na powierzchni może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nabłyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla produktu.
- 5.17. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni.
- 5.18. Powierzchnie należy chronić przed obciążaniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- 5.19. Tłuszcz, olej, owoce, truskawki, herbata, wino i inne ciecze dostępne w handlu w kontakcie z marmurem powodują pozostawienie trwałych plam.
- 5.20. Nie należy umieszczać produktów wykonanych z ww. materiałów w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.

- 5.22. Nierównomierne czyszczenie produktu (np. czyszczenie wyłącznie w jednym miejscu często używanym) spowoduje różnicę w kolorze produktu.
- 5.23. Zmywarki zamontowane pod blatem wykonanym z ww. materiału muszą być zaopatrzone w osłony bądź listwy ochronne. (Brak zamontowania ww. osłon, może spowodować przenikanie wody/pary wodnej ze zmywarki do materiału z jakiego wykonany jest blat, czego przejawem mogą być pojawiające się "plamy".)
- 5.24. Korzystanie z powyższych środków – wbrew wskazanym zaleceniom, jak również działanie wbrew powyższym zasadom, powoduje utratę gwarancji na produkt.

6. Użytkowanie produktów wykonanych z marmuru, trawertynu, onyxu

- 6.1. Marmur i trawertyn są wapieniami. Oznacza to, że wszystkie kwasy atakując ten kamień - wytrawiają go. Przy powierzchniach szorstkich, co do zasady nie „rzuca się w oczy”, jednak przy powierzchniach polerowanych powstają matowe plamy. Takich zmian nie można usunąć). Zapobiegajcie więc Państwo, aby substancje zawierające kwasy - wino, soki owocowe, coca-cola, ocet, sok cytrynowy, jak również środki czyszczące zawierające kwasy nie dostały się na wypolerowaną powierzchnię.
- 6.2. Skrobaki do garnków i proszek do szorowania powoduje rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- 6.3. W obrębie narażonym na plamy konieczna jest impregnacja, a potem regularna pielęgnacja specjalistycznymi środkami przeznaczonymi do kamieni naturalnych. Marmur, trawertyn, onyks są produktami naturalnymi o nieregularnej kolorystyce, dlatego występują różnice w barwie.
- 6.4. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący marmur, trawertyn, onyks należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.
- 6.5. Poddanie procesowi impregnacji impregnatem Akemia wg instrukcji powinno być regularne w zależności od miejsca przznaczenia produktu i użytkowania:
- blaty łazienkowe i łazienki - raz w miesiącu,
 - parapety wewnętrzne, okładziny ścienne - dwa razy w roku,
 - posadzki – raz w miesiącu lub w zależności od użytkowania.
- 6.6. Blaty, mimo że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń - niezależnie od materiału z jakiego będą one wykonane z marmuru, czy innego wapienia. Do takich czynności należy np.:
- unikanie przesuwania przedmiotami po powierzchni;
 - powierzchnie marmurowe należy chronić przed obciążeniami i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu;
 - unikanie krojenia, rozklepywania, ubijania produktów bezpośredniego na blacie bez używania deski;
 - gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach”, a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu;
 - nie należy obciążać elementów poprzez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku, zbyt duże dynamiczne ich obciążenie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni (pęknięcia elementu szczególnie na rogach);
 - łuszcz, perfumy, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam;
 - do czyszczenia zalecamy środek AKEMIA Steinseife (stosować wg instrukcji). Czyszczenia należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ścierających powierzchnie blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego;
 - nie należy wystawiać produktu na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy natychmiast go zmyć czystą wodą.
- 6.7. Warto też uważać, aby na powierzchni długotrwałe nie zalegały ciecze np. woda, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa, a po odparowaniu wody zostaje nalot wapienny.
- 6.8. Elementy marmurowe, elementy wykonane z trawertynu i onyxu ulegają uszkodzeniu przy kontakcie z produktami zasadowymi.
- 6.9. Powierzchnia ma naturalne pory, w wskutek czego może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zostanie zlikwidowane.
- 6.10. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.

- 6.12. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni produktów wykonanych z ww. materiałów (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchni już po krótkim czasie ich działania.
- 6.13. Marmury, trawertyny i onyksy posiadają naturalne pęknięcia i otwory, które podczas produkcji zostały zaklejone szpachlą bądź klejem. W miejscach tych materiał jest bardziej wrażliwy na zarysowania i zmatowienie. Niektóre szczeliny są małe i nie udaje się ich wypełnić, dlatego po pewnym czasie można zaobserwować zalegający brud w szczelinach, przy czym jest to normalne zjawisko – należy przy pomocy urządzenia parowego, bądź szczoteczki wyczyścić zalegający brud.

7. Podstawowa wiedza o kamieniach

- Kamienie dzieli się na rodzaje w zależności od procesów powstawania, składu mineralogicznego i chemicznego, według cech strukturalnych, barwy, a także miejsca eksploatacji. Kamienie naturalne dzielone są na kamienie twarde i miękkie. Kamień jest produktem naturalnym i dlatego występują nieoczekiwane kombinacje kolorystyczne, w jednej kolorystyce, pod jedną nazwą kamienia. Kamień naturalny to materiał niepowtarzalny i dlatego każda kolejna płyta jest inna, jedyna i niepowtarzalna.
- Zaznacza się, iż powierzchnie matowane, szcztokowane itp. (ogólnie inne niż polerowane) są bardziej szorstkie przez co woda pozostaje na powierzchni kamienia i nie spływa – okoliczność ta nie świadczy o wadliwości użytego produktu.
- 7.1. **GRANIT** - jest to skała najbardziej rozpowszechniona, bodaj najczęściej przez człowieka użytkowana. Jest skałą magmową głębiniową, która stygnąc powoli w ziemi wykryształizowała składniki (minerały ją tworzące) w postaci kryształów różnego kształtu. Najważniejsze składniki granitu to ciemna mika, jasny biało-szary kwarc i różowy lub żółto-szary skałen. Mika jest minerałem miękkim, występuje w formie blaszek, kwarc jest bardzo twardy, a skałen jest nieco mniej twardy niż kwarc. Granit może występować w różnych barwach, a faktura jego może być różnorodna w zależności od wielkości ziaren. Granit może mieć również naturalne rysy, które nie wynikają z niedoskonałości struktury, ale z olbrzymich temperatur i ciśnienia, które uformowały kamień wieki temu. Dodatkowo wskazać należy, że granit może mieć naturalne dziurki i naturalne szczeliny, ale nie są to wady jego struktury, lecz naturalnie występujący wynik wpływu bardzo wysokiej temperatury i ciśnienia, które tworzyły granit. (W zależności od rodzaju granitu, niektóre rodzaje mają więcej tych cech niż inne. W niektórych rodzajach granitu dziurki te są minimalizowane za pomocą np. żywicy.) Te cechy są częścią naturalnego piękna kamienia i nie mają wpływu na funkcjonalność lub trwałość materiału. Granity są różnej twardości, dlatego mogą być zarówno miękkie i twarde.
- 7.2. **MARMUR** - to skała metamorficzna, powstała przez przekształcenie wapienia w wysokiej temperaturze i ciśnieniu. Jego strukturę często prznikają kolorowe smugi innych minerałów. W zależności od domieszek może mieć barwę białą, szarą, różową, zieloną lub czarną. Marmur jest wapieniem. Wrodzoną cechą marmurów są tzw. „sztychy” czyli poprzeczne pęknięcia skały marmurowej w jej strukturze, osłabiają strukturę kamienia, powodując kruchość. Dlatego też niektóre marmury są wzmacniane od spodu specjalną siatką. Materiał ten posiada również naturalne szczeliny, pęknięcia, żyły. Występujące na powierzchni otwarte żyły są wypełniane, czynność ta jest wykonywana dla zapewnienia lepszej jakości produktu. Zdarza się również, że po montażu pojawiają się drobne żyłki i niewielkie dziurki, podkreślić jednak należy, iż jest to nieodłączną cechą tego materiału. Widoczne mogą być także ślady szlifowania, zjawisko to jest nieuniknione i nie wynika z błędów po stronie HODER.
- 7.3. **TRAWERTYN** - porowata skała osadowa składająca się głównie z kalcytu i aragonitu. Odmiana martwicy wapiennej. Koloru zwykle białego, często z uwarstwieniami koloru żółtego lub czerwonego. W martwicach często występują szczątki roślin i zwierząt. Przyczyną powstawania jest ubytek dwutlenku węgla z roztworu co następuje najczęściej na skutek spadku ciśnienia związanego z wpływem wód podziemnych na powierzchnię, asymilacji przez rośliny lub dyfuzji do atmosfery wynikającej z intensywnego ruchu wody. Ubytek dwutlenku węgla powoduje wytrącenie się węgla wapnia.
- 7.4. **KONGLOMERAT KWARCOWY** - składa się w 95% z naturalnych materiałów - głównie z kwarcu połączonych z 5% dodatków. Dodatki te zawierają żywicę (łączącą indywidualne komponenty oraz nadającą materiałowi odpowiednią twardość) i pigmenty koloryzujące (nadające estetykę i stabilność kolorów). Dopuszczalne są przebarwienia w materiale (np. białe kropki) w wielkości do 4 mm (każda) – wynika to z procesu produkcyjnego i nie świadczy o wadliwości produktu.
- 7.5. **ONYKS** - naturalne onyksy należą do rzadkich skał. Spotykane na całym świecie; powstają w pogazowych pustkach w skałach wulkanicznych. Często uzyskuje się onyks sztuczny, produkowany na bazie agatów. Niektóre onyksy przepuszczają światło, dzięki czemu można je podświetlać.
- 7.6. Należy pamiętać, że jako produkt naturalny każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.

8. Aglocement/ Lastryko/ Terazzo

Konglomerat marmurowy na bazie cementu, czyli terazzo jest materiałem prefabrykowanym, składającym się z kruszywa marmurowego połączonego z białym cementem i pigmentami. Zastosowanie tego materiału na elementy takie jak np. blaty kuchenne wymaga odpowiedniego użytkowania. Przede wszystkim zwracamy Państwu uwagę na podstawowe zasady i nawyki, które pozwolą na uniknięcie ewentualnych uszkodzeń.

1. Zasady i nawyki, na które należy zwrócić szczególną uwagę przy użytkowaniu materiału aglocement/ terazzo to:
 - Nie przesuwanie naczyń po powierzchni materiału – może to spowodować zarysowanie materiału.
 - Powierzchnię materiału należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
 - Nie kroić bezpośrednio na blacie. Używać w tym celu deski do krojenia.
 - Nie stawiać gorących naczyń, w tym tych bezpośrednio zdjętych z ognia, płyty elektrycznej czy indukcyjnej, wyjętych z piekarnika. Gorące naczynia należy stawiać na izolujących podkładkach, a nie bezpośrednio na blacie.
 - Nie obciążać blatów poprzez kładzenie na nich ciężkich przedmiotów oraz wywieranie na nie zmiennego nacisku, np. poprzez obciążenie rogów. Zbyt duże i dynamiczne obciążenie punktowe może spowodować pęknięcie materiału.
 - Tłuszcz, olej, herbata, owoce, wino, cytryna i inne artykuły spożywcze powinny być natychmiast usunięte z powierzchni materiału. Pozostawienie tych artykułów bezpośrednio na blacie może spowodować powstanie trwałych plam, a nawet uszkodzenie materiału.
 - Uważać, aby na blacie nie pozostawała zalegająca ciecz np. woda. Po odparowaniu wody może pozostać zalegający osad/ nalot wapienny.

- Do czyszczenia materiału zalecamy używanie wody oraz ogólnie dostępnych materiałów czyszczących nie zawierających środków ścierających ani wybielaczy, w tym chloru.
 - Czyszczenie w/w środkami dotyczy normalnego, codziennego czyszczenia blatów w powszechnym użytkowaniu.
 - Na blatach kuchennych nie należy kroić, szatkować warzyw, rozklepywać mięsa czy wałkować /ugniatać ciasta. Do tego typu czynności służą specjalnie przeznaczone przedmioty jak np. deska do krojenia, stolnica itd.
2. Unikać stosowania klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 6 oraz pozostawienia takich substancji na powierzchni materiału.
 3. Unikać stosowania środków zasadowych.
 4. Unikać stosowania wybielaczy, chloru oraz rozpuszczalników, a w razie przypadku ich kontaktu z materiałem natychmiast przemyć go wodą.
 5. Unikać pozostawienia na blacie środków zawierających w swoim składzie kwasy np. kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny czy wino (!), soki owocowe, coca-cola, ocet, sok z cytryny. Pozostawienie tych środków na blacie może spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.
 6. Do usuwania plam można stosować czysty aceton. Następnie środek należy spłukać wodą.
 7. Nie należy umieszczać materiałów w miejscach narażonych na bezpośrednie działanie promieniowania UV lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.
 8. Nie używać środków do zwiększania połysku, repelentów, uszczelniaczy czy nabłyszczaczy.