

MORE FROM WOOD.

E EGGER

Повърхности на EGGER:

Общи препоръки
за почистване

Повърхностите на EGGER не изискват специални грижи благодарение на своята устойчива, хигиенична, лесна за почистване и плътна повърхност. Това се отнася и за нашите суперматови лакови повърхности PerfectSense, които са по-малко податливи на пръстови отпечатащи благодарение на свойствата си за незадържане на следи от пръсти. За да се запазят това свойство и матовият външен вид, е важно да се почистват редовно.

Правилно почистване

- Редовно почиствайте повърхностите
- Незабавно отстранявайте мазни остатъци и течности
- Използвайте чиста, мека хартия или памучни кърпи
- Използвайте обикновени препарати за почистване на стъкло, топла вода с неутрална течност за миене на съдове без омазняващи съставки
- Ако е необходимо, направете тест върху участък от повърхността, който е скрит или не е много видим
- Винаги почиствайте по посока на структурата на повърхността
- При почистване на кантове избърсвайте бързо почистващия препарат, без да го оставяте да действа
- В зависимост от резултата повторете почистването
- Изплакнете с чиста, топла вода

Обикновено ивици се появяват при почистване с органични разтворители, използване на студена вода, многократно използвани кърпи или гюдерия. За да не се образуват ивици, винаги забърсвайте с топла вода и след това подсушавайте повърхността с чиста, мека кърпа.

ВАЖНО

- Не използвайте полиращи средства, восъци, почистващи препарати за мебели, омазняващи почистващи препарати / почистващи препарати за пластмаса и белина
- Не използвайте стържещи или абразивни средства като абразивни прахове и стоманена вълна
- Не използвайте почистващи средства, съдържащи силни киселини или силни киселинни соли (напр. препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за отпушване на канали, солна киселина, препарати за почистване на сребро или препарати за почистване на фурни)
- Не използвайте парочистачки

За дълготрайни красиви повърхности



Не използвайте повърхностите за рязане, тъй като като дори и върху толкова устойчиви повърхности остават следи от рязане. **Винаги използвайте дъска за рязане.**



Не слагайте върху повърхността горещи съдове като тенджери, тигани и т.н., които току що са свалени от котлона или извадени от фурната, тъй като това може да доведе до промяна в нивото на гланца или до повреда на повърхността в зависимост от степента на температурата. **Винаги използвайте подложки, които са устойчиви на висока температура.**



Винаги забърсвайте разляти течности незабавно, тъй като продължителното излагане на някои вещества може да доведе до промяна в гланца на повърхността.

Условна забележка: Тази информация е изготвена надлежно, използвайки цялата налична информация.

Предоставената информация се основава на практически опит и собствени изпитвания и отразява известните ни към момента данни. Не носим отговорност за евентуални грешки или пропуски в стандартите или печатни грешки.

