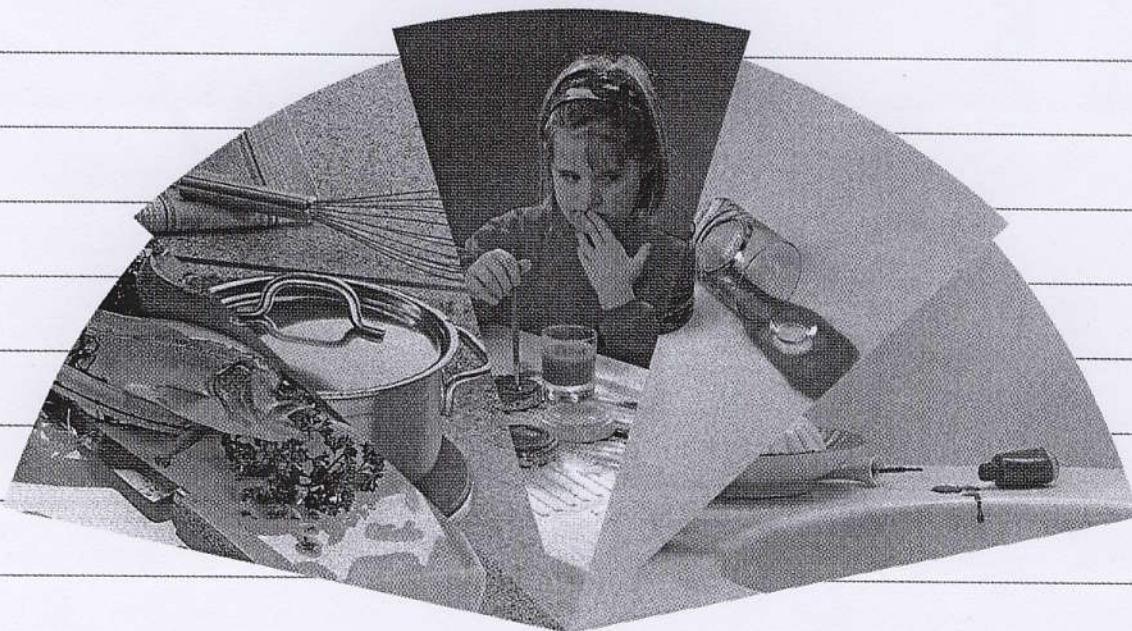


C O R I A N[®]



ZÁRUČNÍ LIST
A
NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBĚ

Jak užívat pohody s materiálem CORIAN[®]...

QUALITY NETWORK

CORIAN[®]
Created For Life.



**Pokud jste
si právě pořídili
domů CORIAN®,
brzy se
přesvědčíte, že...**

*... je to elegantní, hygienický,
kompaktní materiál
s homogenní barvou
a strukturou, používaný na
pracovní desky kuchyní,
koupelnové sestavy, sprchové
kouty, nábytek a v mnoha
jiných aplikacích.*

*Protože je vaše kuchyně
pravděpodobně
nejexponovanější místo ve vaší
domácnosti, odpoví vám tato
příručka na dotazy, jak
CORIAN® používat a jak o něj
pečovat, ať jste se rozhodli
instalovat jej kdekoli.*

*Jako všechny ušlechtilé
materiály také CORIAN®
se Vám odvděčí za šetrné
zacházení.*

**... přejeme Vám příjemné
bydlení s materiálem
CORIAN®.**

CORIAN®
Created For Life.



**CORIAN® se
zabydluje ve vaší
domácnosti**

CORIAN® má při instalaci u vás doma jemně lesklý saténový povrch. Používáním se povrch dále zjemní a získá hedvábně matný vzhled podobně jako je tomu například u matně lesklého stříbrného zboží. Čištění se pravidelnou údržbou stává snazší a rychlejší. Aby lesk, který materiál při čištění získává, nevznikal nerovnoměrně, použijte na pracovní plochu po několika prvních měsících jednou až dvakrát do měsíce jemný bělicí prášek (např. Ajax nebo Bar Keepers' Friend) nebo jemný brusný krém (Ajax, Cif apod.) a vlhkou houbu nebo vlhkou měkkou utěrku. Celou plochu čistěte rovnoměrnými kruhovými pohyby. Nakonec desku opláchněte a ořete vlhkou utěrkou a potom osušte papírovou utěrkou nebo měkkým hadrem. Budete potěšeni, jak CORIAN® odpoví na váš dotek.

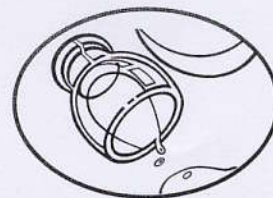
**Jak pečovat
o pracovní desky
a dřezy z materiálu
CORIAN® v kuchyni**

Údržba a čištění materiálu CORIAN® jsou snadné, ale sám se nevyčistí!

Běžná péče o pracovní desku, dřez nebo umyvadlo je velmi jednoduchá.



Většinu nečistot a skvrn lze odstranit pomocí mýdla, vody a houby/utěrky. Přestože CORIAN® nenasáká kapaliny, doporučuje se neponechávat rozlité tekutiny na pracovní desce a ořít je co nejdříve. Dřez nebo pracovní desku řádně opláchněte vodou a vyčistěte houbou nebo měkkým hadrem. Pokud neuspějete s vodou a běžným saponátem, použijte silnější čistící prostředek (Mr. Proper, Mr. Muscle). Nechte chvíli působit, potom vyčistěte houbou kruhovými pohyby, opláchněte vodou a ořete do sucha. Při běžném čištění nepoužívejte plastovou drátěnku.



Jednou nebo dvakrát týdně vyčistěte svůj dřez důkladně.

Všechny dřezy a umyvadla mají matnou saténovou úpravu povrchu. Při běžném čištění nejprve z dřezu odstraňte všechny zbytky tuků a olejů po přípravě jídel. Na čištění použijte saponát nebo jiný kuchyňský přípravek (Mr. Muscle, Mr. Proper).

Občas vyčistěte svůj dřez nebo umyvadlo tak, že jej naplníte do jedné čtvrtiny roztokem vody a bělicího prostředku (5-10 ml přípravku, např. Domestos Universal pro kuchyně). Nechte působit 15 minut, umyjte houbou stěny a dno. Pokud se vyskytnou trvalejší skvrny, nechte roztok vody a bělicího prostředku působit přes noc a ráno vypusťte. Tímto postupem se skvrny snadno odstraní a váš dřez získá původní zářivou barvu.

Co s těžko odstranitelnými skvrnami? Každé problematické místo se nejdříve pokuste vyčistit postupy popsány výše.

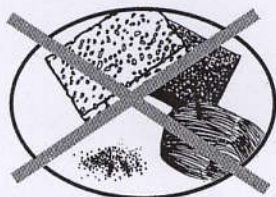
Stejně jako na porcelánu, keramice nebo akrylátu i na dřezích z materiálu CORIAN® mohou zůstat stopy po hrncích, pánvích a jiných nádobách na vaření (zejména hliníkových a litinových).

Rovněž při přípravě jídel mohou na materiálu CORIAN® zůstat stopy či potřísněná místa (od vína, čaje, kávy, rostlinných olejů, zbytků jídel atd.), podobně jako je tomu u dřezů z nerezavějící oceli, kde jsou však na temnějším podkladu méně patrné.

Tvrdá voda může v některých případech zanechat na materiálu CORIAN® viditelné usazeniny stejně jako např. na skle, proto je třeba dřez po použití dosucha ořít měkkou utěrkou nebo papírovou utěrkou, abyste usazeninám předešli.

Ve všech těchto případech zkuste stopy, skvrny nebo vodní kámen odstranit nejdříve houbou a vodou se saponátem popř. koncentrovaným přípravkem na čištění kuchyní nebo bělicím prostředkem. Dále můžete použít jemný brusný krém (Ajax). Na těžko odstranitelné skvrny, jako je liliový pyl nebo šafrán, nebo při silnějším poškrábání použijte jemný brusný prášek (Ajax, Bar Keepers' Friend) nebo jemný brusný krém (Ajax, Cif) a žínku Scotchbrite se zelenou abrazivní vrstvou.

Pokud použijete při čištění prostředky s brusnými přísadami či zelenou žinku Scotchbrite, ošetřete následně vždy celý povrch vlhkou houbou nebo měkkým vlhkým hadrem kruhovými pohyby pomocí jemného čistícího prostředku s brusným práškem (Ajax) nebo jemnou brusnou pastou (Ajax nebo Cif), abyste obnovili jemně hedvábný lesk celého povrchu.



Pokud zjistíte u odpadu v dřezu nebo na desce okolo vodovodních kohoutků silné usazeniny z vodního kamene, použijte prostředek na odstranění vápenných usazenin (např. Cilit Antikalk, Viakal nebo Lime-Lite). Postupujte přitom vždy podle pokynů výrobce přípravku. Pokud usazeniny zůstanou viditelné i po tomto ošetření, použijte k jejich odstranění zelenou žinku Scotchbrite, potom dřez dobře opláchněte a dosucha vyřete jemnou papírovou nebo látkovou utěrkou. Původní hedvábný lesk pak obnovíte stejně jako v předešlých případech.

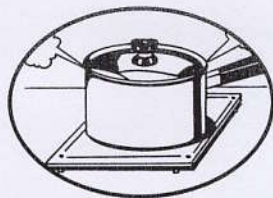
* *Koupelnové stolky a sprchové stěny zpravidla postačí každý den očistit běžným způsobem a otřít dosucha. Pouze pokud se na nich objeví vápenné usazeniny, ulpí zbytky mýdla nebo zůstanou skvrny po vodě, vyžaduje údržba více pozornosti a použití některého z výše zmíněných postupů.*

Předcházejte poškození pracovní desky

Na co je třeba dávat pozor...

Teplota: Materiál CORIAN® velmi dobře odolává vysokým teplotám, se kterými se při vaření v kuchyni setkáváme. Přesto je dobré předcházet náhodnému poškození nadměrným působením tepla, a proto doporučujeme:

- Pod horké hrnce, pekáče a další kuchyňské nádoby používejte vždy ochranné podložky, trnože či stojánky nebo nechte nádoby napřed na jiném místě vychladnout. Nikdy nestavte horké pánve nebo jiné kuchyňské nádoby přímo na pracovní desku. Nadměrné teplo může poškodit jakýkoli materiál!

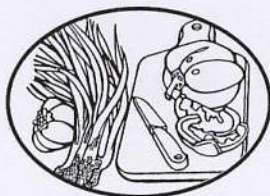


- Pokud potřebujete postavit horkou pánev či jiné nádoby na pracovní desku nebo do dřezu z materiálu CORIAN®, dejte pod ni ochrannou podložku, mokrou houbu nebo utěrku nebo napřed napusťte do dřezu několik centimetrů studené vody. Nejlepší je však nechat nádoby napřed mírně vychladnout.
- Vyléváte-li do dřezu vařící kapalinu, otevřete zároveň kohoutek se studenou vodou.

Při pečení a grilování dodržujte následující pokyny:

Moderní kuchyňská zařízení dosahují rychle vysokých teplot a často je dlouho udržují. Aby se předešlo poškození pracovní desky, dodržujte jak pokyny výrobce zařízení/přístroje, tak následující doporučení:

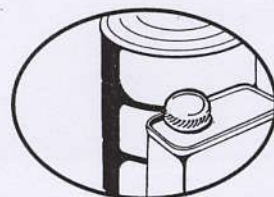
- Používejte vždy správnou velikost hrnce či pánve a stavte je na střed hořáku. Přesahující okraje nádobí mohou okolní pracovní desku poškodit.
- Nepoužívejte dvou hořáku jako jednoho (například pod velkou pánev) - účinek je stejný jako v předcházejícím případě.
- Chcete-li zmenšit teplotu, ztlumte hořák, místo abyste hrnce či pánve z varné desky částečně odsunuli.



Poškrábání: Nekrájejte ani nesekejte potraviny přímo na pracovních deskách z materiálu CORIAN® - používejte prkénka na krájení!

Jako na pracovních deskách z jiných materiálů i na deskách z materiálu CORIAN® se při každodenním používání může objevit mírné poškrábání. Na tmavších barvách se toto opotřebení může objevit dříve a vyžadují tedy větší péči podobně jako např. tmavé dřevo. Pokud dojde k silnějšímu poškrábání povrchu CORIAN® (např. od hrnců, domácích elektrospotřebičů nebo neglazované keramiky), můžete je zpravidla odstranit sami. Doporučujeme povrch celkově ošetřit v souladu s výše uvedenými doporučeními - postupujte stejně jako při čištění pracovní desky.

Chemické znečištění: Abyste předešli zbytečnému poškození pracovní desky, je třeba náhodná potřísnění silnými chemikáliemi (např. prostředky na odstraňování nátěrů, čisticí prostředky či kovy, ředidla, prostředky na čištění trouby na pečení, čistící prostředky s methylenchloridem, agresivní prostředky na čištění odpadů, odlakovače na nehty apod.) okamžitě opláchnout velkým množstvím mýdlové vody. Lak na nehty můžete odstranit odlakovačem bez acetonu a povrch poté opláchnout vodou.



Při delším působení chemikálií na pracovní desku nebo jestliže již došlo k jejímu poškození (např. při nepozorovaném úniku některé chemické látky z poškozené nádoby), se prosím poradte se zpracovatelem sítě CORIAN® Quality Network.

Váš zpracovatel sítě CORIAN® Quality Network vám poradí a pomůže!

Dojde-li k vážnějšímu poškození nebo budete-li chtít pracovní desku po několika letech vyměnit či osvěžit její vzhled, stačí se obrátit na některého zpracovatele sítě CORIAN® Quality Network nebo na Servisní středisko CORIAN®, kteří jsou dokonale kvalifikováni a vybaveni k údržbě i opravám všech výrobků z materiálů CORIAN®.

Kouzlo materiálu CORIAN® spočívá v tom, že i po mnoha letech používání vypadá stále pěkně. Pokud dojde k poškození, lze jej snadno opravit a obnovit jeho původní vzhled. Pracovní desky CORIAN® dlouho vydrží, dobře se na nich pracuje, snadno se udržují a jsou příjemné na dotek. Myslíme si, že většinu zásad uvedených v našem "Návodu k použití a údržbě" znáte a že je běžně v domácnosti používáte. Přesto doufáme, že naše shrnutí vám může být užitečné. Naše doporučení vyplývají z mnohaletých zkušeností z praktického života a používání materiálů CORIAN®. Věříme, že i pro vás se stane CORIAN® užitečným a příjemným společníkem, který u vás doma vytvoří atmosféru pohody.