

GRANITE



CARE AND MAINTENANCE

EESTI.....	2
ENGLISH	3
FRANÇAIS	4
DANSK.....	5
NORSK.....	6
SUOMI.....	7
SVENSKA	8



EESTI

Igapäevaseks puhastamiseks kasuta niisket (mikrokiust) lappi, sooja vett ja vajadusel neutraalset (pH 7), kergelt aluselist (pH 8-10) või kergelt happelist (pH 4-6) puhastusvahendit. Eelista spetsiaalselt looduskivi jaoks mõeldud vahendeid. Välti abrasiivseid, väga happelisi või pleegitavaid puhastusvahendeid.

Kaitse tööpinda plekkide eest. Välti kemikaalide ja söövitavate ainete sattumist tööpinnale.

Ära kunagi aseta teravate või karedate servadega/põhjaga esemeid tööpinnale või vea neid mööda tööpinda, kuna need võivad pinda kriimustada.

Happelised ained, nagu vein, kohv, puuviljamahlad, tomatikaste ja karastusjoogid, samuti toiduõlid võivad tööpinnale plekke jätta. Tugevamate plekkide eemaldamiseks on soovitatav kasutada spetsiaalselt looduskivi puhastamiseks mõeldud vahendeid. Pärast puhastusvahendi kasutamist tuleb tööpind alati üle pesta!

Graniit on üsna kriimustuskindel ja kõrge kuumuskindlusega, kuid siiski soovime kasutada lõikelaudu ja kuumanõu aluseid.

Graniit talub kõrget kuumust. Kuuma panni võib seega asetada otse tööpinnale, kuid meeles tuleks pidada, et järsk temperatuurimuutus võib põhjustada termolöögi ja seeläbi tööpinda kahjustada.

Materjali pikaajalise tagamiseks ja selleks, et vältida vedelike imendumist kivisse, töödeldakse kõik tööpinnad enne tootmist väljastamist immutusvahendiga.

Sõltuvalt graniidi kasutuskoormusest ja tüübist on soovitatav immutamist korrata spetsiaalselt looduskivi jaoks mõeldud immutusvahendiga vastavalt vajadusele kas igal aastal (hele graniit) või iga kahe-kolme või enama aasta tagant (tume graniit).



ENGLISH

For daily care, use a damp (microfiber) cloth, warm water and, if necessary, neutral (pH 7), slightly alkaline (pH 8-10) or slightly acidic (pH 4-6) cleaner. Prefer cleaners which are specially developed for natural stone. Avoid abrasive, highly acidic or bleaching detergents.

Try protecting the worktop from stains. Avoid getting chemicals and corrosive substances on the worktop.

Never place objects with sharp or rough edges or bottoms on the worktop or push them along the worktop as they may scratch the surface.

Acidic substances like wine, coffee, fruit juices, tomato sauce, and sodas may potentially stain the surface. Cooking oils may also leave a stain if not wiped up. As soon as possible, blot the spill with a soft cloth or paper towel, then clean the area with a granite cleaner and dry with a clean cloth. Remember to blot, not wipe, because wiping can spread the spill. Always wash down the worktop with a clean cloth immersed in clean water.

Although granite is quite scratch and heat resistant, it is still recommended to use cutting boards and trivets.

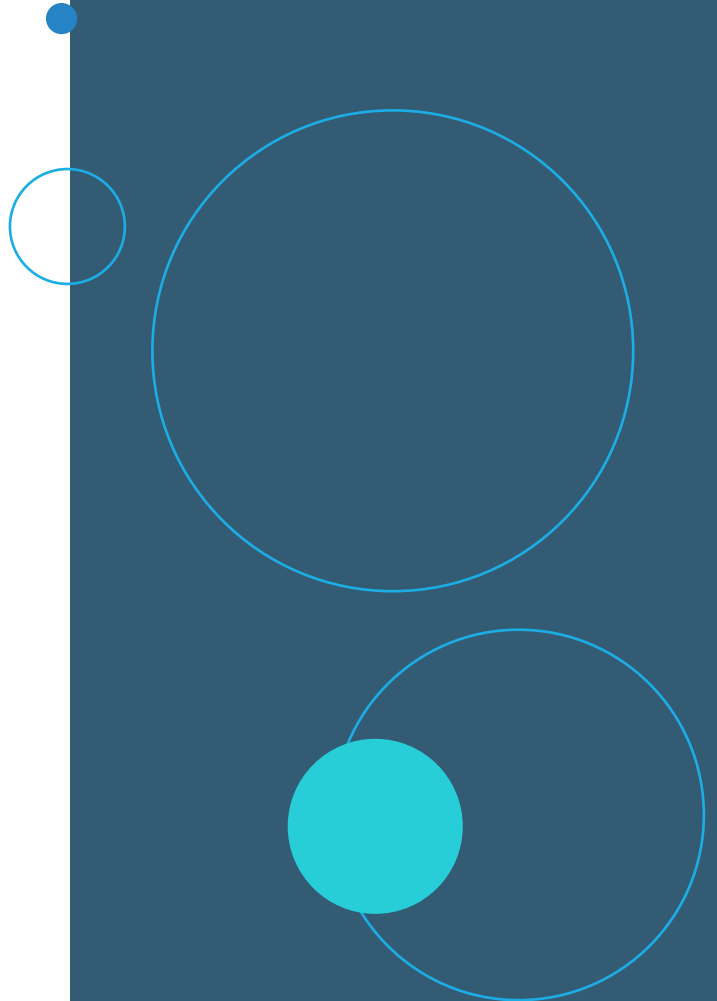
Granite can withstand high temperatures. A hot pot or pan can thus be placed directly on the worktop, but it should be kept in mind that sudden changes in temperature can cause thermal shock and thus harm or even crack the worktop.

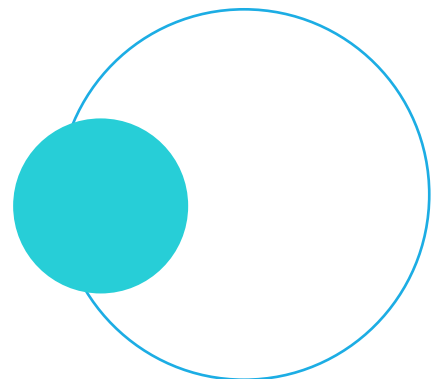
To ensure longevity of the material and to prevent liquids from being absorbed into the stone, all work surfaces are treated with an impregnating sealer prior to release from production.

Depending on usage and type of the granite, it is advisable to repeat the impregnation with a natural stone impregnating sealer either annually (light granite) or in every two-three or more years (dark granite), as appropriate.



FRANÇAIS





NORSK

For daglig rengjøring anbefales bruk av fuktig (mikrofiber) klut, varmt vann og etter behov et neutralt (pH 7), svakt alkalisk (pH 8-10) eller svakt syreholdig (pH 4-6) rengjøringsmiddel. Det bør foretrekkes rengjøringsmidler som er beregnet spesielt for naturstein. Skurende, svært syreholdige eller blekende rengjøringsmidler bør unngås.

Beskytt benkeplaten mot flekker. Unngå at kjemikalier og etsende midler havner på benkeplaten.

Legg aldri gjenstander med skarpe eller grove kanter eller bunner på benkeplaten eller skyv dem langs benkeplaten, da de kan skrape overflaten.

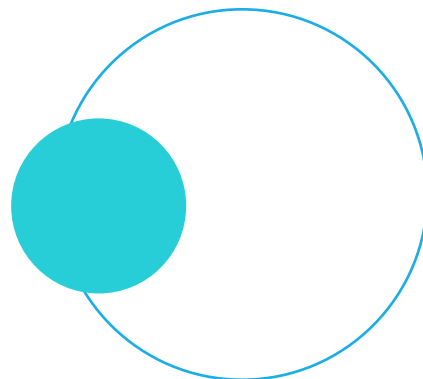
Sure stoffer som vin, kaffe, fruktjuice, tomatsaus, brus og matoljer kan potensielt etterlate flekk i overflaten. Flekkene anbefales fjernet raskest mulig med husholdningspapir, vann og vaskemiddel, slik at smuss ikke tørker eller blir absorbert i steinet. For fjerning av tøffe flekker anbefales bruk av spesialmidler for rengjøring av naturstein. Husk å overvaske benkeplaten etter bruk av et spesialmiddel!

Granitt er nokså skrapebestandig og har høy varmebestandighet, men vi anbefaler likevel å bruke skjærebrett og gryteunderlag.

Alle granittsorter tåler høy varme. Man kan derfor sette varme kjeler direkte på benkeplaten, men skal dog IKKE sette ekstremt varme objekter direkte på platen. Rask temperaturendring kan medbringe termosjokk og dermed skade platen.

Alle benkeplatene er behandlet med impregneringsmiddel for å sikre lang levetid og forhindre at væskene absorberer seg i steinet.

Avhengig av bruksgrad og granitttype anbefaler vi gjentatt behandling hvert (lysfarget granitt) eller hvert andre-tredje (mørkt granitt) år med impregneringsmiddel som er spesielt beregnet for naturstein.



SUOMI

