



caesarstone®



SKÖTSELRÅD

Daglig rengöring – Det skall vara enkelt!

Caesarstone® rekommenderar att man använder vatten och mildt rengöringsmedel vid den dagliga rengöringen av dina skivor. Det skall vara enkelt! En disktrasa med lite diskmedel så är det bara att torka av. Torkar man sedan torrt med en microtrasa så får man en perfekt yta, precis som ny. Tänk på att alla rengöringsprodukter skall hålla ett PH-värde mellan 5-9. Produkter utanför detta PH-värde riskerar att skada ytan. Vanligt diskmedel har PH-värde 7.

Vid behov

Då och då (när man upplever bänkbänarna lite feta) kan man skura av bänkbänarna med en skursvamp utan slipverkan och diskmedel. Skölj bort allt diskmedel med våt trasa. Torka torrt med microtrasa.

Värmetålig

Caesarstone® är värmetålig, men som alla stenmaterial kan Caesarstone® skadas av plötsliga och snabba värmechocker. Därför rekommenderar vi alltid att placera varma kastruller, ugnsplåtar och stekpannor direkt från ugnen eller värmeplattan på ett grytunderlägg. Vi rekommenderar också att alla elektriska matlagningsapparater som elpannor och långkokare placeras på en träskiva.

Matlagning

Caesarstone® rekommenderar alltid att hacka eller skära på en lämplig skärbräda och aldrig direkt på kompositskivan för att undvika att förstöra era köksknivar eller skada ytan på din bänkskiva.

Låt inte smuts och mat bli liggande på skivan utan torka av den så snart du är klar i köket.

Tuff? Ja. Oförstörbar? Nej.

Som med vilken yta som helst kan Caesarstone® skadas permanent genom exponering för starka kemikalier och lösningsmedel som skadar dess fysikaliska egenskaper. Undvik all kontakt med mycket aggressiva rengöringsmedel som ugnsrengöringsmedel som har höga alkaliska / pH-nivåer. Skulle ytan bli oavsiktligt utsatt för någon av dessa skadliga produkter, skölj omedelbart med vatten för att neutralisera effekten.

