

ÚDRŽBA FRAGRANITOVÝCH A TECTONITOVÝCH DŘEZŮ

Dřez je vyroben ze zdokonaleného materiálu, akrylátové polymerové pryskyřice, která obsahuje jemné granitové částičky. Z tohoto technologicky dokonalého materiálu je vymodelován dřez, který snadno snese zátěž každodenního užívání. Rádi bychom se s vámi podělili o instrukce pro péči o tento dřez, které pomohou vašemu dřezu zůstat přitažlivým prvkem vaší kuchyně po mnoho dalších let. Pro běžnou údržbu doporučujeme čisticí pastu **FRANKE – TWISTER**.

Správný postup – jak udržovat

- Základem je časté a pravidelné čištění dřezu. I v případě, že není zevrubné, je pravidelné čištění vhodnější než pouze příležitostné důkladné vyčištění dřezu. Nejlepší údržbou dřezu je časté umývání nádobí. U fragranitového dřezu je možnost použít pro pravidelnou údržbu běžné tekuté prostředky, krémy, pasty i suché prášky.
- Dokonalý vzhled vašeho dřezu může být ovlivněn kvalitou vody. V oblastech s tvrdou vodou se na dřezu mohou objevit šedivé nebo jinak zbarvené skvrny. Ty jsou ve skutečnosti jen vrstvou vodních usazenin nebo minerálů, která se běžně objevuje v oblastech s tvrdou vodou. Do tohoto minerálu se potom snadno vsakují látky, které zanechávají skvrny, jako je např. čaj, káva, červené víno, potraviny s vysokou barevnou pigmentací atd., a tím kazí vzhled vašeho dřezu. Proto byste měli dřez umýt a vysušit po každém použití. **Pokud usazeniny na vašem dřezu přetrvávají, použijte prostředek na odstranění vodního kamene (ne čističe odpadu). Také můžete vytvořit roztok z jedné části octa a tří částí vody, nanést na dřez a tím uvolnit nános kamene, nebo dřez potírat rozkrojeným citrónem. Usazeninu potom můžete snadněji odstranit pomocí houbičky a prostředku na čištění dřezu.**
- Pro odstranění každodenních stop po používání dřezu použijte měkkou látku nebo houbičku a prostředek na mytí nádobí. Přetrvávající skvrny odstraníte pomocí houbičky a aktivního čističe, např. **TWISTER**.
- **Pokud jsou skvrny velmi těžko odstranitelné, naplňte dřez roztokem vytvořeným ze 40 dílů vody a 1 dílu bělidla nebo biologického pracího prostředku a nechte působit přes noc. Poté dřez vypusťte a pečlivě vypláchněte. Tento způsob není rozhodně určen pro každodenní čištění dřezu. V případě delšího zanedbání údržby a následného zešednutí, zežloutnutí dna dřezu (usazení vodního kamene), je odstranění vodního kamene dlouhodobější záležitostí.**
- Váš fragranitový dřez je vyroben z extrémně odolného materiálu. Pokud ale budete posunovat po jeho povrchu kovové hrnce a pánve, mohou zanechat kovové stopy. Ty jsou však pouze na povrchu dřezu a můžete je odstranit krouživými pohyby hrubou stranou houbičky a čisticím prostředkem na dřezu.
- Pokuste se vyhnout pádům ostrých předmětů do dřezu, ty mohou naštvípnout nebo poškodit povrch.

Špatný postup – čemu se vyhnout

- Vždy se vyhněte používání kovových čisticích houbiček a drátěnek, protože jejich kovové části ulpívají na povrchu dřezu. Nezanedbávejte dlouho na povrchu dřezu ocelové a litinové kuchyňské potřeby. Pokud přesto na povrchu zanechají skvrny, můžete je odstranit pomocí houbičky a čisticího prostředku na dřezu.
- Nezanedbávejte ve dřezu přes noc plastové podložky do dřezu, vlhké čisticí houbičky a hadříky, protože pod sebou a v sobě zadržují vodu, a tak může dojít ke vzniku vrstvy vodního kamene na povrchu dřezu.
- **Dbejte na to, aby dřez nepřišel do styku s koncentrovanými bělicími prostředky nebo produkty obsahujícími chlorové účinné látky (odstraňovače nátěrů a prostředky na čištění štětců), s kyselinami (odstraňovač vodního kamene z konvic), s louhem sodným (čističe odpadu např. KRTEK) nebo s čisticími prostředky na trouby a prostředky obsahujícími kyslíčnick uhlíčitý. Použití těchto prostředků způsobí odbarvení pryskyřice, která spojuje granitové částičky.**
- Dřez je krátkodobě odolný proti teplotám až do 280 °C a nemělo by dojít k jakémukoli poškození. Přesto ale nedoporučujeme, aby byl dřez používán jako odkládací prostor ke chlazení vařících předmětů. Pro tento účel použijte oddělenou odkládací plochu a podložku. Nevylévejte horký olej do dřezu, mohlo by dojít k narušení povrchu. Horký olej má o mnoho vyšší teplotu než je 280 °C.
- Nepoužívejte dřez ke krájení potravin.