

SKÖTSELANVISNINGAR

MATERIALET

Stommen i bänkskivan består av högvärdig snickeri-spånskiva. Tillverkningen kontrolleras regelbundet så att avgången av fri formaldehyd håller sig väl under fastställda gränsvärden. Laminatet på ovansidan är ett högtryckslaminat, som till mer än 65% består av kraftpapper, impregnerat med fenolharts. Över detta ligger ett tryckt mönsterpapper, täckt med melamin. Undersidan är klädd med laminatbalans med inbyggd fuktspärr av Polyeten. Enfärgad sidenmatt yta POL har en sammetslen antifingerprint yta med hög rephållfasthet. Dock är en enfärgad och matt yta ändå känslig och visar fläckar och märken på ett tydligare sätt än en mönstrad och strukturerad yta. Avsågningar och spån som uppkommer under monteringen kan deponeras, komposteras eller förbrännas i godkänd anläggning för industriell förbränning.

RENGÖRING

Rengör laminatyten regelbundet med vatten och handdiskmedel. En mjuk nylonborste kan användas på svårare fläckar på en laminatyta med struktur. Vid rengöring använd aldrig några slipande rengöringsmedel på laminatyten som t.ex. skurpulver, stålull, nylonsvamp eller liknande. Detta kan repa ytan. Vid envisa fläckar går det bra att använda medel som T-sprit, laminatcleaner eller aceton. Undvik att koncentrerade mineralsyror och starkt färgande ämnen såsom jod, vätesuperoxid och bläck kommer i beröring med laminatyten. Dessa ämnen förorsakar frätskador eller missfärgningar. Viktigt att vatten inte blir stående mellan bänkskiva och spis eller bänkskiva mot diskbänk. Sådana skarvar ska vara silikonbehandlade så att fukt inte kan tränga in och bli stående i skarvarna.

Laminatbänkskivor tål värme upp till max 180°. Kastruller och stekpannor som tas direkt från spisen kan ha en temperatur ända upp till 350°, keramikhällar ger ännu högre värme. Använd därför alltid underlägg när du ställer kastruller och stekpannor på bänkskivan. Om du har en spishäll som är infälld i skivan, måste du tänka på att kokkärl alltid står helt på hällen och inte delvis över laminatyten.



Laminat är hårt, men mörka och/eller blanka ytor är känsliga för repor. Vanliga köksredskap åstadkommer normalt ingen skada, men ytan kan repas av keramiska kärl och vassa verktyg. Skär aldrig direkt mot bänkskivan, utan använd alltid skärbräda. Om bänkskivan har träkantlist från Vedum, ska denna oljas in en till två gånger per år.

Öppna inte diskmaskinen innan den är klar. Om man måste öppna innan torkningen är klar så öppna luckan helt. Torka sedan av vattnet som bildas på bänkskivans underkant när varm ånga släpps ur maskinen. Glöm ej att torka av luckorna på var sida om diskmaskinen och även den eventuella integrerade luckan på diskmaskinen.