

HORN GRANIT – FDV DATABLAD

Type:	Granit bordplade
Materiale:	30, 40 mm granit
Forside/bagside:	Massiv granit plade
Overflade:	Poleret/Mat/Struktureret (angivet v. bestilling m. producentens betegnelse (herunder suede, volcano, leather, patineret o.l.))
Kant:	Kant A, C, E, F, G, H (inkl. mulighed for sarg kant)
Farve:	Se sortimentoversigt på hornbordplader.dk

Materiale beskrivelse:

Granit er et naturprodukt bestående næsten udelukkende af mineralerne kvarts, feldspat og moskovit. Granit hugges ud af klipperne med alle naturlige aftegninger, og formes herefter til store slabs, der udskæres og forædles.

Afhængig af stentype kan overfladen være mere eller mindre åben. Tåler de fleste rengøringsmidler. UV-beständig.

Rengøring:	<p>Daglig rengøring klares med en fugtig klud, opvredet i rent varmt vand. Skuresvamp eller opvaskebørste tilsat vand med opvaskemiddel, kan bruges til at fjerne fedt og lignede. Husk at aftøre grundigt herefter.</p> <p>Granit er syrefast og tåler de fleste rengøringsmidler. Kontakt med basiske produkter som klorin og populære rengøringsmidler som Cillit Bang kan dog forårsage skader på overfladepoleringen.</p>
Vedligehold:	<p>Det anbefales at anvende stenolie til vedligehold og pleje af stenbordpladen, da dette gør dem mindre modtagelig overfor pletter.</p> <p>Brugsanvisning:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Påfør med en blød klud på en helt tør og ren overflade2. Lad virke ca. 1 min.3. Tør overskydende olie væk med en tør klud eller aftøringspapir. <p>Fjern vand omkring blandingsbatteriet hurtigst muligt og aftør med klud. Til fjernelse af kalkpletter, bruges en 5% eddike, fortyndet 1:1 med vand.</p>
Pletfjerning:	<p>Fedtstof fra madlavning kan trænge ned i granitplader og efterlade pletter. Forsøg på at fjerne fedtpletten med vand, kan gøre problemet værre. Pletten forsvinder som oftest af sig selv.</p> <p>Stærkt farvende væsker og madvarer kan misfarve særligt lyse plader. Til grundrengøring anbefales Q-Action, som er en kraftig sæbe fremstillet til rens, beskyttelse og genskab af stenpladers glans.</p> <p>Brugsanvisning:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spray Q-Action på overfladen i et jævnt lag.2. Lad produktet virke i ca. 1 min.3. Skyl med rent vand4. Aftør med tør klud5. Brug stenoil til pleje
Ridsefasthed:	<p>Brug altid skærebæret.</p> <p>Granit er ridsefast men varierer i styrke pga. naturligt forekommende forskelle i kvartsindhold. Køkkenknive og andet skarpt udstyr kan dog beskadige pladen for bestandigt.</p>
Varme:	<p>Anvend altid bordskånere.</p> <p>En granit plade tåler kortvarig varme, men varme gryder og pander overstiger let grænsen. For høj varme kan trække fedtstof op til overfladen og efterlade en plet.</p>