

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA KUCHNI

Informacja dla klientów, sprzedawców,
projektantów i montażystów.
Niniejsza broszura opisuje materiały
użyte do produkcji kuchni, ich cechy
oraz sposób pielęgnacji.



Zacznij z nami przygodę z nową kuchnią.

www.famadesign.pl



FUNKCJE I UŻYTKOWANIE KUCHNI

Z biegiem lat wygląd kuchni ulegał sukcesywnym zmianom, by dojść do estetyki, którą znamy z dzisiejszych projektów.

Jeszcze kilkanaście lat temu meble kuchenne składały się z pojedynczych elementów, takich jak wolnostojąca kuchnia gazowa, zlew czy stół. Czynności związane z gotowaniem pochłaniały wiele godzin – gospodynie musiały skupiać się na gotowaniu, zmywaniu i przygotowaniu potraw. Na tak długi czas poświęcony na prace kuchenne miało duży wpływ istnienie oddzielnych, niezależnych od siebie stref roboczych. Dziś, wraz z popularnością kuchni do zabudowy, problemy te zostały zniwelowane, a liczba obowiązków – ograniczona do minimum. Gotowanie stało się procesem znacznie szybszym, a przez to przyjemniejszym.

Dziś użytkownicy kładą nacisk nie tylko na duży poziom funkcjonalności, ale także na doskonały wygląd swojej kuchni.

Pomieszczenie to, z biegiem lat, ewoluowało z warsztatu pracy w przestrzeń służącą delektowaniem się jedzeniem, w którym można czuć się naprawdę dobrze. Wpływ na to ma także zastosowanie nowoczesnych, często naturalnych, materiałów, ale także na bardziej profesjonalne sprzęty kuchenne wspierające proces przygotowywania potraw.



PRZEGLĄD NAJPOPULARNIEJSZYCH MATERIAŁÓW STOSOWANYCH DO ZABUDOWY KUCHNI



DREWNO

Lite drewno jest materiałem naturalnym i pełnym wdzięku. Niestety, ma pewien istotny mankament, mianowicie jest bardzo podatne na obecność wody. Drewno pracuje przez cały czas, dynamicznie reagując na zmiany w zakresie wilgotności powietrza. Choć nowoczesne procesy obróbki są w stanie ograniczyć negatywny wpływ wilgoci, nie będzie w stanie całkowicie go wykluczyć. Stąd też tak istotne jest utrzymywanie w pomieszczeniu właściwej wilgotności powietrza (optymalna jest ta w przedziale między 40-70%). Te warunki wpływają pozytywnie nie tylko na stan naturalnego surowca, z którego stworzona jest zabudowa kuchenna, ale także na komfort życia domowników.

Do zasadniczych cech drewna należy zaliczyć element takie jak: widoczność słoików, zróżnicowaną strukturę oraz kontrasty kolorystyczne.

Czasem w drewnie mogą pojawić się również sęki i przebarwienia, co jest właściwością naturalną surowca i nie stanowi wady wyrobu. Te właściwości drewna, będące odzwierciedleniem warunków środowiska, w którym roślina wstąpiła, w zasadniczy sposób odróżniają naturalny surowiec od tworzyw sztucznych.

Rysunek słoików, niejednorodna faktura czy przebarwienia stanowią generalnie synonim dobrej jakości produktu. Warto mieć na uwadze, że wzornik jest jedynie małą próbką drewna i może nie oddawać w pełni jego wybarwienia czy usłojenia występującego na większej powierzchni. Każda seria produktu może różnić się nieco od poprzedniej, dlatego też lepiej kupować wszystkie szafki i elementy zestawu podczas składania jednego zamówienia. Na ostateczny kolor produktu może mieć wpływ również silne promienie słońca, które po pewnym czasie mogą nieco odbarwić meble kuchenne.

FORNIR

Fornir stanowi cienkie płyty drewna, uzyskiwane w procesie skrawania. Producenci z branży meblowej naklejają fornir na płytę wiórową lub sklejkę. W ten sposób można uzyskać atrakcyjny, do złudzenia przypominający lite drewno, efekt. Zaletą tego rozwiązania jest eliminacja wad drewna, związanych z jego wrażliwością na wahania poziomu wilgotności powietrza. Cechami typowymi dla forniru są: zróżnicowana struktura, duża rozpiętość kolorystyczna, przebarwienia i sęki. Te właściwości okleiny naturalnej, wynikające z jej naturalnego pochodzenia, odróżniają ją od tworzyw sztucznych i – jako takie – nie stanowią wady wyrobu. Mogą być potraktowane jako wyznacznik wysokiej klasy produktu.



PŁYTY DREWNOPOCHODNE - PŁYTA WIÓROWA I MDF

Płyty drewnopochodne są produktem powstałym na bazie wiórów drewnianych. Płytę wytwarza się z klejonych i sprasowanych - w warunkach wysokiego ciśnienia i temperatury - wiórów drewnianych. Na powierzchni płyty znajduje się okleina naturalna.

Płyta MDF powstaje w podobnych warunkach. Wytwarza się ją z drobnych wiórów. Może być poddana frezowaniu.

TWORZYWA SZTUCZNE

Tworzywa sztuczne są stosowane na powierzchniach frontów i blatów kuchennych. W branży meblarskiej wykorzystuje się zarówno tworzywa dysplastyczne (laminat), jak też termoplastyczne. Tworzywa sztuczne są chętnie wybierane przez klientów z uwagi na prostotę czyszczenia. W przypadku blatów często wykorzystuje się unilamy. Tworzywa termoplastyczne, takie jak folia PCV, są powszechnie wykorzystywane do tworzenia kuchennych frontów, gdyż są łatwe do kształtowania procesie produkcyjnym.

METALE - STAL SZLACHETNA I ALUMINIUM

Metale są od lat wykorzystywane w tworzeniu kuchennej zabudowy ze względu na wysoki poziom wizualny oraz trwałość. W kuchniach najczęściej stosuje się aluminium i stal szlachetną.

LAKIERY

Stosuje się je w celu zabezpieczenia powierzchni frontów drewnianych i frontów wykonanych z klejiny naturalnej. Produktem z podobnej gamy - proszkiem lakierniczym - często pokrywa się elementy metalowe zestawów kuchennych.

SZKŁO

Przeszklenia nadają meblom kuchennym lekkości i większej przestronności.

KAMIEŃ I PŁYTY Z TWORZYW MINERALNYCH

Blaty najczęściej wytwarza się z granitu, którego ogromną zaletą jest trwałość, wynikająca z twardości materiału. Sporą jego wadą jest natomiast łatwe przyjmowanie cieczy, na skutek czego na blatach mogą powstawać mało estetyczne plamy. Aby im zapobiegać, należy na bieżąco sprzątać wszelkie zabrudzenia oraz stosować podkładki (pod naczynia o chropowatym spodzie i pod rozgrzane naczynia). W celach pielęgnacji i zachowania ładnego wyglądu granitowych blatów stosuje się impregnat na bazie silikonu.

Płyty wykonane z tworzyw mineralnych są unikalne. Tak jak drewno, różnią się od siebie pod względem koloru i struktury. Płyty z tworzyw mineralnych stanowią połączenie kamienia i masy syntetycznej. Rodzaj zastosowanej masy ma duży wpływ na właściwości surowca.

ZAAWANSOWANE ROZWIĄZANIA

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Eligendi iure ipsam consequuntur asperiores dolore, quis, architecto illum vero? Saepe amet, non soluta blanditiis voluptas tempore in iusto illum. Dolores, voluptates.



NIELIMITOWANE PRÓBKİ

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Eligendi iure ipsam consequuntur asperiores dolore, quis, architecto illum vero? Saepe amet, non soluta blanditiis voluptas tempore in iusto illum. Dolores, voluptates.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Praca w kuchni nieodłącznie wiąże się z wysokimi temperaturami, parą wodną i wilgocią, a także produktami pozostawiającymi trudne do usunięcia plamy. Dzisiejsze materiały meblowe są – co prawda – odporne na większość z tych czynników, lecz nie należy narażać ich na zbyt duże i intensywne ich działanie.

Aby cieszyć się idealnym wyglądem kuchni przez wiele długich lat, warto pamiętać o kilku wskazówkach. Poniżej najważniejsze z nich.

1. W trakcie gotowania włącz okap kuchenny lub uchyl okno, aby para wodna miała swobodne ujście i nie gromadziła się na meblach.
2. Zanim otworzysz zmywarkę po zakończeniu jej pracy, odczekaj kwadrans. Wówczas masz pewność, że para nie będzie gromadzić się na powierzchni mebli.
3. Ogranicz rozlewanie wody.
4. Stosuj pochłaniacz pary.
5. Nie ustawiaj ekspresu do kawy lub czajnika tuż pod górnymi szafkami. Gromadząca się na ich powierzchni para wodna może uszkodzić meble.



6. Nie krój żywności bezpośrednio na blacie. Zawsze stosuj deski do krojenia.
7. Nie ustawiaj gorących naczyń bezpośrednio na blacie lub na innej części mebli. Zawsze używaj podstawki.
8. Naczynia wykonane z porcelany mogą mieć szorstki spód, który może porysować blat. Stosuj podkładki.
9. Sprawdź, od czasu do czasu temperaturę na krawędzi powierzchni drzwi piekarnika. Wskazówka: Dopóki krawędź drzwi można dotknąć palcem, temperatura pozostaje poniżej 70 stopni Celsjusza i nagrzewanie się jest w normie. Jeżeli nie, należy skontrolować szczelność drzwi piekarnika.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI

Regularna pielęgnacja kuchni do zabudowy pozwala na zachowanie jej nieskazitelnego wyglądu i znacznie przedłuża jej życie.

- Do mycia używaj wyłącznie łagodnych środków, przeznaczonych do czyszczenia i pielęgnacji mebli kuchennych.
- Do mycia zawsze stosuj miękką gąbkę kuchenną lub ścierkę.
- Usuвай zabrudzenia tak szybko, jak tylko jest to możliwe. Łatwiej odczyścić niezaschnięte plamy niż stare zabrudzenia.
- Po czyszczeniu frontów i blatów powierzchnię zawsze wycieraj do sucha.
- Nie używaj silnych rozpuszczalników lub proszków czyszczenia garnków i patelni. Mocne detergenty uszkadzają trwale Teflon, a sprzęty będą nadawać się do wyrzucenia.
- Do czyszczenia nie używaj urządzeń ciśnieniowych ani węża z wodą.



DREWNO LAKIEROWANE

Lakierowane powierzchnie drewniane najlepiej wyczyścić, stosując do tego celu ciepłą wodę z odrobiną łagodnego detergentu. Następnie powierzchnię należy dokładnie wytrzeć do sucha. Przy szczególnie mocnych plamach można użyć płynu do czyszczenia szyb. Dla bezpieczeństwa zawsze należy przeprowadzić próbę, rozpraszając odrobinę środka w niewidocznym miejscu.

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH (FRONTY, KORPUSY, BLATY)

Powierzchnie z tworzyw sztucznych powinno się czyścić łagodnym środkiem myjącym i przecierać miękką ściereczką. Na koniec należy przetrzeć całość do sucha. Przy szczególnie mocnych plamach można sięgnąć po płyn do czyszczenia szyb.

PŁYTY CERAMICZNE

Zabrudzenia, które nie uległy przypaleniu, mogą zostać usunięte mokrą ściereczką – bez konieczności stosowania dodatkowego środka.

STAL SZLACHETNA I EMALIA

W przypadku codziennej rutynowej pielęgnacji wystarczy zwyczajny płyn do mycia naczyń. W przypadku silniejszych zabrudzeń można zastosować środek do czyszczenia stali. Do zabrudzeń z rdzy warto stosować kwasek cytrynowy. Okucia, a w szczególności zawiasy, raz w roku powinno się posmarować wazeliną techniczną.

ALUMINIUM

Powierzchnie aluminiowe należy czyścić wilgotną, miękką ściereczką – bez konieczności stosowania innych dodatków. Powierzchnię zawsze warto wytrzeć do sucha. W przypadku silniejszych zabrudzeń można sięgnąć po płyn do mycia szyb.

ŁODÓWKI

Ze względów higienicznych lodówkę powinno się myć nie rzadziej niż co pół roku. Aby to zrobić, należy wyłączyć lodówkę z prądu i odczekać do momentu odmrożenia. Następnie należy opróżnić ją z żywności i szuflad. Teraz wystarczy wyczyścić wnętrze przy użyciu łagodnego detergentu i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

PODSUMOWANIE

Pielęgnacja kuchni wcale nie jest skomplikowanym zajęciem. W większości przypadków do jej umycia wystarczy – dostępny w sklepach – delikatny środek czyszczący i miękka ściereczka, a także czyszczenie zabrudzeń krótko po ich powstaniu. W instrukcji obsługi można znaleźć dodatkowe informacje dotyczące użytkowania poszczególnych sprzętów.

ZAAWANSOWANE ROZWIĄZANIA

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Eligendi iure ipsam consequuntur asperiores dolore, quis, architecto illum vero? Saepe amet, non soluta blanditiis voluptas tempore in iusto illum. Dolores, voluptates.



NIELIMITOWANE PRÓBKI

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Eligendi iure ipsam consequuntur asperiores dolore, quis, architecto illum vero? Saepe amet, non soluta blanditiis voluptas tempore in iusto illum. Dolores, voluptates.

