

Työpöytätaisojen hoito-ohjeet

Sisällys

Laminaattitasot.....	2
laminaattitason puhdistus ja hoito.....	2
mattapintaisten TS -laminaattitasojen ominaisuuksista ja hoito-ohje.....	2
Kompaktitasot	3
Massiivipuutasot	4
massiivipuutason ominaisuuksia	4
massiivipuutason hoito.....	4
Kivitasot	5
luonnonkivitasot.....	5
kvartsitasot	5
keraamiset tasot.....	5

Laminaattitasot

laminaattitason puhdistus ja hoito

Laminaattitaso kestää kodin puhdistamiseen tarkoitettuja kemikaaleja ja niiden käyttöä. Taso ei kestä hankaavia/hiovia puhdistusaineita eikä kovaa mekaanista puhdistusta, esim. teräsvillaa. Puhdista tasot kuten muutkin kalustepinnat, mutta jos tahra on vaikea, voidaan se poistaa laminaattipinnalta talousspriihin, asetoniin tai tinneriin kostutetulla siivouspyyhkeellä pyyhkäisten, ei hangaten. Taso ei kestä naarmuttamista terävillä esineillä. Tasoa ei voida käyttää leikkuualustana. Taso ei kestä sille laskettuja kuumia kattiloita, leivinpeltejä tai kuumenevia kodinkoneita. Käytä aina pannunalusia suojataksesi työtason pintaa. Kun työtason tulee upotettava pesuallas tai liitostyöstö, kosteuden pääsy kansirakenteisiin on ehdottomasti estettävä esim. silikonimassalla. Muista aina kuivata tasolle roiskuvat/tippuvat nesteet (vesi, kahvi, kastikkeet jne.). Muista puhdistaa pinnat huolellisesti säännöllisin ajoin, siten pidät tasot kuin "uusina". Muista tarkastaa säännöllisesti tasojen ja seinän pystypintojen saumassa oleva silikonimassan kunto. Tarvittaessa poista vanha massa ja korvaa se uudella silikonimassalla. Jos huomaat tasoissa joitain muutoksia tai vikoja, puutu niihin heti ja korjauta ne tarvittaessa. Näin ehkäiset vakavammat ongelmat. Älä avaa astianpesukoneen luukkuja heti pesuohjelman päätyttyä, sillä koneesta nousevat lämpö ja kosteus voivat imeytyä työtason tai oviin, jolloin ne turpoavat.

mattapintaisten TS -laminaattitasojen ominaisuuksista ja hoito-ohje

TS-mattapinta on mikroskooppisesti tarkasteltuna erittäin epätasainen pinta. Sormenjälkien hylkiminen perustuu siihen, että sormi koskettaa vain pinnan huippuja, jolloin pinta rasvaantuu vain huipuista, eikä näy tahrana ihmissilmään. Jos/kun pinta rasvoittuu myös pintamuodon pohjia myöten esim. ruoanlaiton yhteydessä, tahra näkyy myös ihmissilmään. Kun pintaa puhdistetaan vedellä, on muistettava käyttää pesuainetta veden pintajännityksen poistamiseksi. Näin vesi tunkeutuu muodon pohjalle ja puhdistaa pintaa pohjaa myöten. Suositeltavat puhdistusvälineet pitää olla pinnaltaan 'high density' pintoja. Käytännössä tämä tarkoittaa että liinan, sienen tms. tulee olla erittäin hyvin puhdistettavaa pintaa mukailevaa rakenteeltaan. Esimerkiksi keinokuituliinat (esim. tiskirätit) pyyhkivät vain pinnan huippuja, eikä käy pintaa läpi, kuten melamiinisieni (ihmesieni), mikrokuituliina tai vastaava. Ihmesieni ei vahingoita TS-pintaa. Jos pyyhinnästä sellainen vaikutelma jää, niin se johtuu siitä, että pyyhitty alue on ainut kohta joka on todella puhdistunut. Taso olisi käytävä kauttaaltaan samalla tavalla läpi, jolloin alkuperäinen mattamaisuus tulee vasta täysin esille. Pyyhittäessä tasoa saippuaveteen kostutetulla ihmesienellä tai rätillä, pyyhinnästä voi jäädä jälkiä tasoon. Tämä johtuu saippuaveden tunkeutumisesta pinnan sisään ja varsinkin musta mattapinta näyttää tummemmalta kastuessaan. Kosteutta on vaikea kuivata pintamuodon sisältä, mutta muutaman tunnin kuluessa kosteus haihtuu ja väri tasoittuu. Sama ilmiö käy jos vaikkapa märkä lasi tai juuri astianpesukoneesta otettu astia on tasolla. Astiasta jää herkästi rinkula tasoon, mutta se häviää kun pintamuodon sisään mennyt vesi haihtuu pois. Jos asutte alueella jossa on kovin kalkkipitoinen vesi, emme suosittele tumman TS-pinnan hankkimista keittiökäyttöön. Kalkkijäämät näkyvät vaaleina rinkuloina tummalla pinnalla.

Kompaktitasot

Muista aina kuivata tasolle roiskuvat/tippuvat nesteet (vesi, kahvi, kastikkeet jne.) ja muista puhdistaa pinnat säännöllisin ajoin pitääksesi pinnat ”kuin uusina”.

Muista tarkistaa säännöllisesti tasojen ja seinäpinnan välinen silikonisauma, tarvittaessa poista ja uusi sauma.

Taso kestää kodin puhdistamiseen tarkoitettuja kemikaaleja ja niiden käyttöä. Puhdista tasot kuten muutkin kalustepinnat, mutta jos tahra on vaikea, voidaan se poistaa laminaattipinnalta talousspriihin, asetoniin tai tinneriin kostutetulla siivouspyyhkeellä pyyhkäisten, ei hangaten.

Taso EI kestä hankaavia/hiovia puhdistusaineita, eikä kovaa mekaanista puhdistusta esim. teräsvillalla.

Taso EI kestä naarmuttamista terävillä esineillä, tasoa ei voida käyttää esimerkiksi leikkuualustana.

Taso ei kestä kuin hetkellisesti sille laskettuja kuumia kattiloita/pannuja. Kuumat pannut voivat aiheuttaa värimuutoksia tasojen pinnassa.

Massiivipuutasot

massiivipuutason ominaisuuksia

Työtasoihin käytetty puu on kuivattu kosteuspitoisuudeltaan 8%:in ja on tärkeää, ettei työtaso joudu alttiiksi jatkuvalla runsaalla ilmankosteudelle. Normaali kosteuspitoisuus keittiössä on 50-60%. Muissa olosuhteissa työtaso imee kosteutta ja turpoaa tai poistaa kosteutta ja kutistuu. Jos työtason ylä- ja alapuoli ovat alttiina eri kosteuspitoisuudelle, taso taipuu – tällainen taipuminen katoaa itsestään. Kun työtaso joutuu alttiiksi normaalille kosteudelle (50-60%), se levenee 1-2 mm. Mikäli kosteuspitoisuus on 85%, taso voi levetä jopa 10 mm. Pituussuunnassa laajeneminen on minimaalista. Puuta kuivattaessa siihen syntyy ilmataskuja. Nämä ilmataskut voidaan nähdä pieninä halkeamina valmiissa työtasossa. Pieniä halkeamia voi esiintyä niin ikään lämpö- ja kosteusvaihteluiden takia. Nämä halkeamat voivat näkyä pitkäänkin työtason asentamisen jälkeen. Isommat halkeamat voidaan täyttää puutäytteellä. Pienet halkeamat ovat luonnollinen osa massiivipuuta eivätkä oikeuta reklamaatioon

massiivipuutason hoito

Varmistuaksenne, että työtaso pysyy hyvänä koko sen eliniän, pitäkää huolta työtasoistanne. Mitä enemmän työtasoa hoidetaan, sitä paremmaksi sen lian ja kosteudenkestävyys tulee. Öljyllä käsitelty työtaso on saanut peruskäsittelyn. Käsitelty työtaso on jossain määrin likaa, vettä, alkoholia ja muita nesteitä kestävä. Jotta työtaso kestäisi hyvänä koko sen eliniän, käsitelkää työtaso laimentamattomalla työtasoöljyllä, jota on saatavissa Keittiötukusta. Työtaso öljytään tarvittaessa (suositus vähintään 1krt/vuosi). Levitä tasainen kerros öljyä puun pinnalle puuvillakankaalla ja anna sen imeytyä 15- 20 minuuttia (älä "uita" puuta öljyssä). Poista ylimääräinen öljy pehmeällä kankaalla.

Käytä jokapäiväiseen puhdistukseen väritöntä saippuaa tai Keittiötukusta saatavaa hoitoainetta, joka puhdistuksen lisäksi myös suojaa ja hoitaa työtason pintaa. Jos työtaso tarvitsee perusteellisempaa puhdistusta, hiokaa pintaa pituussuunnassa 220 karkealla hiomapaperilla. Tämän jälkeen puhdistakaa taso huolellisesti ja sen jälkeen öljytkää taso kahteen kertaan. Tarpeen vaatiessa välihionta öljyämisten välillä. Älä koskaan käytä tason hiomiseen teräsvillaa tai puhdistamiseen aineita, jotka sisältävät ammoniumkloridia tai hankausjauhetta (ammoniumkloridi voi värjätä puutasoa).

HUOM !!! Öljykäsittely muuttaa puun alkuperäistä väriä. Mikäli ette käsittele työtasoa, on otettava huomioon, että: 1. Rasva-, lika- yms. tahrat näkyvät paljon paremmin. 2. Työtaso imee itseensä helpommin kosteutta ja turpoaa. 3. On todennäköisempää, että puu vääntyy ja halkeaa. 4. Toimittaja ei vastaa pintakäsittelymättömissä työtasoissa esiintyvistä vioista.

Emme suosittele lakattua työtasoa, taso on käsiteltävä aina siihen tarkoitettulla öljyllä. Toimittaja ei vastaa lakatuissa tasoissa ilmenevistä vioista.

VAROITUS: Öljyiset rätit ovat erittäin tulenarkoja (kokoon puristettuna rätit voivat syttyä itsestään) ja siksi ne on säilytettävä ilmatiiviissä metallisäiliössä tai kasteltava tai poltettava välittömästi käytön jälkeen

Kotitalouslaitteita, jotka kehittävät lämpöä, esim. kahvinkeitin, leivänpaahdin, uunipelti jne., ei saisi koskaan laittaa suoraan työtasolle vaan lämpöä kestäväälle alustalle. Tämä suojaa työtasoa joutumasta suoraan kosketukseen lämmön kanssa, josta johtuen puusta voi lähteä väri, se voi kuivua tai pahimmassa tapauksessa haljeta.

Kivitasot

luonnonkivitasot

Kiiltävä graniittipinta on hygieeninen ja helppo pitää puhtaana. Pöytäpinnat pidetään puhtaina pyyhkimällä ne kostealla tai nihkeällä liinalla. Kiillotettu kivipinta on tiivis eivätkä graniitit yleensä ime likaa huokosiin. Halutessasi voit käyttää neutraaleja ja lievästi happamia tai lievästi emäksisiä pesuaineita. Puhdistukseen ei saa käyttää vahvasti happamia (pH alle 3) tai vahvasti emäksisiä (pH yli 10) eikä hankaavia aineita.

Jotkin vaaleat kivilaadut on hyvä suojata kivensuoja-aineella muutamia kertoja vuodessa. Tällaisia kivilaatuja ovat esimerkiksi Royal Beige, Blanco Perla, Kurun Harmaa, Juparana Colombo sekä Pohjolan loimu. Tahrat ja ruoka-aineet on syytä poistaa nopeasti näiden kivien pinnalta, etteivät ne ehdi imeytyä kiven pintaan. Pahimpia tahrājia ovat kahvi, punaviini sekä marjamehut. Lisäksi sitruuna (pH 2) voi jättää jäljen joidenkin kivien pintaan.

Vaaleilta kiviltä tahrat on poistettava heti. Mikäli kiveen on imeytynyt väriä, voidaan sitä puhdistaa asetonilla, jota on saatavana rautakaupoista. Kostuta puhtas kangas asetoniin ja pyyhi tahra useaan kertaan kankaalla. Pese puhdistettu alue normaalilla neutraalilla pesuaineella. Syvälle imeytynyt tahra ei välttämättä puhdistu täysin. Käsittele lopuksi taso Soledo-kivensuoja-aineella, jota voit hankkia hyvin varustellusta rautakaupasta tai Keittiötukusta.

Kiven päällä kannattaa käyttää leikkausalustaa, koska erikoisteräksestä valmistetut veitset saattavat olla kiveä kovempaa materiaalia ja näin ollen kiveä naarmuttavia.

Kivitasolle voit laskea lämpimän kattilan tai pellin. Mikäli haluat ruuan pysyvän lämpimänä pitkään, laita kivitason päälle puinen alusta, joka ei johda lämpöä kiven lailla. Kivitaso on erinomainen leipomisalusta, mutta taikinan nostatukseen on parempi puinen pinta tai esim. takan lämpö. Älä jätä tulista kattilaa tai peltiä kivitasolle.

kvartsitasot

Kvartsi- eli komposiittitasoihin pätevät samat hoito-ohjeet kuin graniittitasoihin. Poikkeuksena on kuumuuden kestävyys, sillä kuumuus voi vaurioittaa tasoa. Kvartsitasolle EI saa laskea kuumaa kattilaa tai peltiä, vaan pannunalusta on käytettävä aina.

Kvartsitasojen ollessa kyseessä ei ole vaaraa tahrantumisesta, sillä kvartsien pinta on äärimmäisen tiivis. Niitä ei tarvitse myöskään suojata kuten vaaleimpia luonnonkiviä.

keraamiset tasot

Keraaminen taso on huoleton ja helppo materiaali. Keraamisten tasojen pinta on tiivis. Se ei tahrannu eikä vaadi minkäänlaista suojakäsittelyä. Puhdistukseen voidaan käyttää mitä tahansa keittiön tasopinnoille soveltuvaa puhdistusainetta.

Keraamista tasoa ei tule käyttää leikkuualustana vaan leikkuulautaa on käytettävä aina.

Tason päälle voi laskea kuuman kattilan tai pellin, sillä keraaminen taso kestää jopa 800 astetta kuumuutta.

Vaikka materiaali on kova ja hyvin iskuja kestävä, ovat keittotason ja altaan aukon kohdat heikompia. Niiden päälle ei saa laskea mitään painavaa, eikä niistä saa ottaa tukea tai nousta päälle seisomaan.