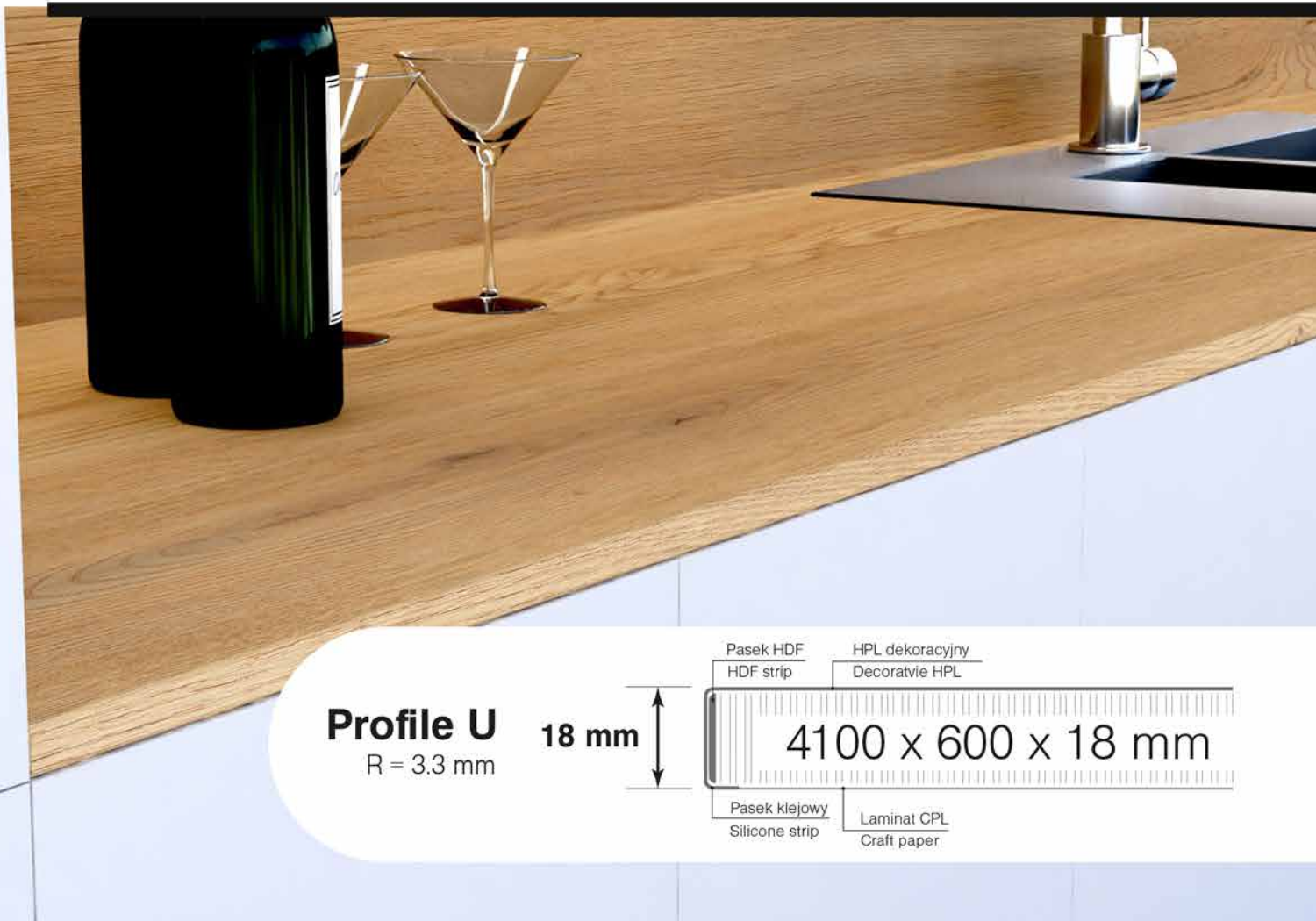


BLATY | WORKTOPS

NOWOŚĆ | NEW

FITLINE



Profile U
R = 3.3 mm

18 mm

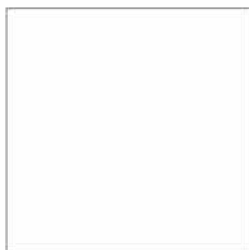
Pasek HDF
HDF strip

HPL dekoracyjny
Decorative HPL

4100 x 600 x 18 mm

Pasek klejowy
Silicone strip

Laminat CPL
Craft paper



8685 RS
Biel Alpejska



2794 BS
Marmur Calacatta



2738 WO
Dąb Cremona Torro



5527 WO
Dąb Kamienny



0190 RS
Czarny

kronospan

Zalecenia dotyczące użytkowania, konserwacji i pielęgnacji blatów

Aby powierzchnia blatu jak najdłużej zachowała nienaganny wygląd, zaleca się przestrzeganie następujących zasad:



Nie kładziemy zapalonego papierosa na powierzchni blatu roboczego, gdyż grozi to trwałym uszkodzeniem.



Nie stawiamy na powierzchni blatów gorących naczyń, garnków czy patelni ściągniętych bezpośrednio z palnika gazowego, płyty indukcyjnej lub wyciągniętych z piekarnika. Działania tego typu mogą powodować trwałe zmiany w połysku, strukturze i uszkadzać powierzchnię blatu. **Zalecamy zawsze stosowanie podstawek, podkładek żaroodpornych chroniących blat przed długo działającym gorącym.**



Nie przesuwajmy po powierzchni ciężkich naczyń metalowych i ceramicznych z szorstkim dnem, które mogą powodować trwałe zmiany i nieodwracalne uszkodzenia mechaniczne typu rysy i zmatowienia (dotyczy szczególnie blatów w połysku).



Chrońmy blat przed parą wodną wydobywającą się ze zmywarki, ekspresu do kawy, czajnika itp. Powyższe czynniki mogą pozostawić nie dające się usunąć plamy oraz przebarwienia. W przypadku zabudowy urządzeń AGD pod blatem, jego spodnia strona musi być dodatkowo i skutecznie zabezpieczona przed działaniem pary wodnej. Należy unikać otwieranie zmywarek tuż po zakończeniu programu zmywania, gdyż gorąca para może nieodwracalnie zniszczyć blat.



Przed zastosowaniem środków czyszczących przeczytajmy ulotkę w celu upewnienia się, że nadaje się on do tego typu powierzchni. **Zalecamy, aby w żadnym z przypadków środek czyszczący nie zawierał elementów ściernych.** Do utrzymania powierzchni blatu w czystości wystarczy miękka, chłonna ściereczka, bądź gąbka, zwilżona wodą z dodatkiem mydła lub płynu do mycia naczyń. W przypadku zabrudzeń nie dających się usunąć w ten sposób, można stosować miejscowo benzynę, spirytus lub aceton, ale nie narażając blatu na długotrwałe ich działanie.



Blaty posiadają wysoką wytrzymałość na zginanie, ale zbyt duże dynamiczne i punktowe obciążenie np. uderzenie może powodować mechaniczne pęknięcie laminatu.



Każda mechaniczna ingerencja (cięcie, frezowanie) w strukturę blatu i miejscowe łączenia blatów wymaga ją bezwzględnie, aby po zakończonej obróbce, miejsce cięcia i łączenia natychmiast zabezpieczyć przed działaniem wilgoci przy użyciu środków dostępnych w handlu.



Zaleca się sprawdzić obecność wszystkich stopek z miękkimi podkładkami przed uruchomieniem sprzętu AGD typu miksery, krawalnica, sokowirówka. Brak takiej stopki może powodować miejscowe uszkodzenie blatu.



Rozlane substancje takie jak herbata, kawa, wino itp. powinny być od razu usunięte, gdyż pozostawienie i późniejsze próby pozbycia się ich, mogą prowadzić do uszkodzenia powierzchni blatu.



Blat roboczy nie powinien być wykorzystywany jako powierzchnia, na której można kroić nożem, szlifować, uderzać tępym czy ostrym narzędziem. Tego typu działania pozostawiają trwałe ślady, obniżające walory estetyczne blatu. **Zalecamy zawsze używanie desek do krojenia.**



Blaty robocze przed montażem powinny być magazynowane w zamkniętych suchych magazynach (temperatura około 20°C i relatywna wilgotność powietrza 50-65%). Aby uniknąć szkód związanych z magazynowaniem należy stosować właściwe systemy regażów, a zmiany miejsc składowania przeprowadzać z należytą starannością w celu eliminacji potencjalnych uszkodzeń mechanicznych.

Dane zawarte powyżej opierają się na doświadczeniach praktycznych, jak również na przeprowadzonych próbach oraz badaniach i odpowiadają naszemu obecnemu stanowi wiedzy.

Zdjęcia dekorów produktów prezentowanych w ulotce mają charakter wyłącznie poglądowy i mogą różnić się od faktycznego koloru produktu. Tutaj prezentowany jest jedynie fragment całości płyty, który nie odzwierciedla całego wzoru. Podglądy całych płyt dostępne są na stronie: www.kronosfera.pl/pobierz-dekory

KARTA TECHNICZNA

KRONOSPAN Mielec Sp. z o.o.
ul. Wojska Polskiego 3 · 39-300 Mielec · Poland
T +48 17 5822 200 · F +48 17 5822 300
office.mielec@kronospan.pl · www.kronospan.pl

PRODUKT: BLATY ROBOCZE FITTLINE



Nowoczesna wersja blatu kuchennego **FittLine**, charakteryzująca się smukłą krawędzią wykonaną z postformowalnego laminatu HPL. Taka forma blatów stosowana jest do nowoczesnych, stylowych projektów kuchni.

Bazą produktu jest płyta wiórowa o grubości 18 mm pokryta od góry wysokiej jakości laminatem HPL a od spodu laminatem CPL zabezpieczającą blat przed działaniem wilgoci. Krawędź blatu wyposażona jest dodatkowo w specjalny pas z płyty HDF, który poprawia jakość profilu i zwiększa odporność na uderzenie.

Blaty robocze **FittLine** są łatwe w montażu i estetyczne w wykonaniu.

Wymagania jakościowe			
Parametry	Norma	Jednostka	Grubość 18 [mm]
Szerokość	EN 324-1	[mm]	600
Długość	EN 324-1	[mm]	4100
Tolerancja grubości	EN 324-1	[mm]	+ 2,0
Tolerancja długości	EN 324-1	[mm]	± 5,0
Tolerancja szerokości	EN 324-1	[mm]	± 5,0
Tolerancja prostoliniowości	EN 324-2	[mm/m]	± 2,0
Tolerancja prostokątności	EN 324-2	[mm/m]	≤ 2,0
Emisja formaldehydu E1	EN 717-1	[ppm]	≤ 0,1
Gęstość	EN 323	[kg/m ³]	≥ 630
Wytrzymałość na rozciąganie prostopadłe do płaszczyzny	EN 319	[N/mm ²]	≥ 0,35
Odporność na przetarcie wierzchniej warstwy	EN 438-2.10	[obroty punkt początkowy]	≥ 150
Odporność na zaplamienie wierzchniej warstwy	EN 438-2.26	[stopień]	Grupa 1 & 2 - stopień 5 Grupa 3 - stopień ≥ 4
Odporność na działanie pary wodnej	EN 438-2.14	[stopień]	Wysoki połysk - stopień ≥ 3 pozostałe struktury- stopień ≥ 4

Szczegółowe instrukcje w zakresie użytkowania, konserwacji oraz montażu dostępne są na stronie www.kronospan.pl oraz www.kronosfera.pl

Przechowywanie i transport: blaty kuchenne należy transportować i przechowywać w pozycji poziomej, na suchym, utwardzonym i płaskim podłożu, w taki sposób aby nie uległy zawilgoceniu i mechanicznemu uszkodzeniu bądź deformacji.

Opracował: Monika Kuroś
01.08.2024, v.1

Zatwierdził: Daniel Walas