



Moja nova kuhinja od kamena – Uputstva i saveti

Radni delovi kuhinje od prirodnog kamena važe kao lepi i praktični:

Lepi: zato što mogu da se izaberu mnogobrojne boje i strukture. Prirodnost kamena oživljava Vašu kuhinju i oduzima joj ono ograničenje kao u laboratoriji.

Praktični: zato što vrući tiganji ne prave štetu. Na strukturnoj površini se ne vidi odmah svaka ogrebotina i fleka. Peršun možete da seckate bez daščice. Sa jednim brisanjem vaša ploča je opet čista.

Pri izboru radnih delova kuhinje morate da postavite dva uslova da biste izbegli razočarenje:

Otpornosti na kiselinu: Kamen mora da bude otporan na kiselinu. Kao kiselina ne važi samo opasna sumporna kiselina iz akumulatora, već i sirće, limun ili pomorandža mogu da nagrizu polituru kamena, ako kamen nije otporan na kiselinu.

Otpornosti na sečenje: Radni deo kuhinje mora takođe da bude otporan na sečenje. Ako i sto puta koristite dasku za sečenje- jednom isećete samo krišku hleba bez daske i ogrebotina je već tu.

Na sreću svi graniti zadovoljavaju ove zahteve, pri čemu pod izrazom „granit“ se podrazumevaju sve vrste granita kao što su gnajs, porfir, gabro, kvarcit. Iz našeg dugogodišnjeg iskustva savetujemo da radni deo kuhinje ne bude od krečnog kamena, mermerska ili škriljca. Pogotovo ako Vam smetaju fleke i tragovi sečenja.

Još jedno svojstvo kamena utiče na izgled vaše kuhinje:

Sposobnost upijanja: Sposobnost upijanja zavisi od prirodnog poroziteta. Kamen sa malo sposobnosti upijanja (npr. Nero Assoluto, Labrador, Nero Impala, Nero Angola, Blue Eyes, Star Galaxy) zadržava svoj izgled veoma dugo. Čak i ostale kapi ulja ne naprave odmah tamnu fleku.



Jako upijajuće kamenje kao što su gnajs, kvarcit ili migmatiti (npr. Onsernone, Iragna, Rosa Quarzit) za minut upije vodu i postaje tamnije i opet se osuši. A ulje i masnoće ostavljaju tamne fleke.

Zaštita: Sa odgovarajućom impregnacijom se taj problem najčešće može rešiti. Sve elemente koje mi isporučujemo u proizvodnji kod nas se impregniraju. Sredstva za impregniranje naknadno možete poručiti kod nas.

A sada nešto o estetici kamena:

Sirova ploča: Kod kamena sa veoma izraženom teksturom crtež u kamenu je veoma prostran i različit. Zato Vam preporučujemo da kod nas, u našoj fabrici, pogledate sirove ploče i da ih ekskluzivno za Vas rezervišemo. Osim toga videćete proizvodnju od sirovih ploča do krajnjeg proizvoda i to mašinski i ručno izrađenog proizvoda („Swiss made“).

Uputstva za negu

Radni deo kuhinje od prirodnog kamena je praktičan i lak za održavanje. Zato je neophodna prava nega:

- Masnoće, ulje, prskanje pri prženju ne smeju duže da stoje.
- Jaka prljavština zato treba veoma brzo da se obriše sunđerom ili krpom i vrućom vodom. Vruća voda je najbolji odstranjivač masti, zato se i sudovi peru vrućom vodom. Možete uz to da stavite i neko sredstvo za čišćenje (npr. Vel, Handy ili Proper) - **ali nikako sredstva za čišćenje koji sadrže kiselinu (osim sredstava koje mi preporučujemo). Limunska kiselina s godinama pri pranju očisti najčvrstiji granit i granitu nestaje sjaj.**

Ako se slučajno desi da ostane fleka od masnoće nju možete da odstranite na sledeći način:

- Pospite 2-3 puta naš stop za masnoću i pustite da se osuši.
- Ili sipajte prašak za pranje sudove na fleku i onda stavite dobro natopljen sunđer da stoji sat vremena. Ponovite postupak ponovo ako se fleka nije totalno odstranila.



Kod korišćenja naše radne obloge od prirodnog kamena morate da pazite na sledeće:

Vrući tiganji: Možete na oblozi od prirodnog kamena da stavite bez problema vruć tiganj (kamen može da izdrži 500 stepeni). Ipak, ako je Vaša granitna ploča hladna izbegavajte spuštanje veoma vrelih posuda na istu.

Prstenovi: Ako vruć tiganj koji je ispod isprljan uljem stavite na radnu površinu onda mogu da nastanu ružni prstenovi. Vruće ulje ulazi jako brzo u kamen. Ti uljani krugovi mogu da se odstrane, kao što smo već napomenuli.

Kristalna tela: Ako se na radnoj površini nalaze mala izbijanja (do max. oko 2 mm) onda to nije loš kvalitet. Pri obradi i upotrebi mogu da se stvore mala kristalna tela u zavisnosti od vrste kamena. To važi i za svetlucave pločice. To ne umanjuje vrednost Vaše radne površine. Čak i žile kvarca i slične pojave nisu nedostatak. To je priroda ostavila svoj rukopis. Otvorene pukotine se naravno ne prihvataju.

Pitajte ako Vam nešto nije jasno osobu koja Vam montira kuhinju ili osobu koja isporučuje kamen. Mi Vam želimo puno radosti i udobnosti sa prirodnim kamenom u Vašoj kuhinji.