



1. OPIS

Granit należy do grupy wyjątkowo cenionych surowców pochodzenia naturalnego. Granit to luksusowy materiał, który dzięki swoim niepowtarzalnym walorom dekoracyjnym pozwala podkreślić ponadczasowy charakter obiektu, polepszyć standard użyteczności różnych przestrzeni architektonicznych. Granit charakteryzuje się mnogością kolorów i wzorów i bardzo dużą odpornością na ścieranie, niezwykłą trwałością i kwasoodpornością, dzięki czemu powstają z niego wyjątkowe i wytrzymałe kuchenne blaty, posadzki, schody, parapety i elementy dekoracyjne.

2. SKŁAD

Granit jest skałą poliminerálną i składa się przede wszystkim z kwarcu, skaleni, plagioklaz i miki. Jest zróżnicowany kolorystycznie (odcienie szarości, brązu, bieli, różu). Typowy granit wyróżnia się ziarnistą strukturą, w której gołym okiem można zaobserwować poszczególne minerały.

3. GRUBOŚCI I POWIERZCHNIE

Płyty w grubości: 20mm i 30mm. Płytki 10 – 20mm.

Powierzchnie: poler, mat, leather, szczotkowane, płomieniowane.

4. WŁAŚCIWOŚCI

Granit charakteryzuje się bardzo dużą odpornością na ścieranie, niezwykłą trwałością i kwasoodpornością, dzięki czemu powstają z niego schody, parapety, posadzki, okładziny ścienne i wytrzymałe kuchenne blaty granitowe. W zależności od rodzaju, miejsca wydobycia i składu zarówno kolory jak i właściwości mogą się różnić.

Główne właściwości fizykomechaniczne:

- Gęstość objętościowa 2,30 - 2,75g/cm³,
- Wytrzymałość na ściskanie 100 - 220MPa,
- Ścieralność na tarczy Boehmego 0,06 - 0,23,
- Nasiąkliwość wagowa 0,10-0,70%,
- Twardość według skali Mohsa - 6 - 7.

Główne właściwości użytkowe:

- Wysoka odporność na zarysowania i ścieranie
- Ograniczona odporność na zaplamienie – wymaga impregnacji
- Bardzo odporny na działanie kwasów i chemikaliów
- Dobra wytrzymałość na temperaturę
- Dobra akumulacja ciepła (ogrzewania podłogowe)
- Odporny na warunki atmosferyczne

5. UŻYTKOWANIE, KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

Niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany nasz blat kuchenny czy posadzka, przy niewłaściwym użytkowaniu nie unikniemy uszkodzenia.

- **Zabezpieczenie przed plamami.** Naturalne cechy granitu powodują konieczność zabezpieczenia go przed plamami. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne, co najmniej raz w roku, środkiem dedykowanym do tego kamienia, wg instrukcji dołączonej do preparatu. Do blatów kuchennych należy stosować preparaty posiadające atest do kontaktu z żywnością, do elementów na zewnątrz budynków odpornych na działanie warunków atmosferycznych, itd. Nasze blaty i inne elementy w chwili oddania są już zaimpregnowane. Impregnacja nie gwarantuje niestety 100% ochrony.
- **Codzienna pielęgnacja.** Blaty i inne elementy granitowe należy czyścić ciepłą wodą wraz z ogólnie dostępnymi środkami (np. płyn do naczyń, płyn do podłóg) przeznaczonymi do danych powierzchni i nie zawierających związków zakazanych (opisane w dziale środki ostrożności) i materiałów ściernych (np. Cif) zgodnie z instrukcją wydaną przez producenta danego środka czyszczącego. Nie należy narażać kamienia na długotrwałe działanie środka czyszczącego. Zawsze po zastosowaniu, szczególnie bardziej agresywnych substancji, należy przemyć powierzchnię dużą ilością czystej wody. Do czyszczenia uporczywych plam zalecamy środek AKEMI Steinseife, który należy stosować wg instrukcji producenta. W razie wątpliwości zachęcamy do kontaktu z naszą firmą.
- **Częstotliwość czyszczenia.** Powierzchnie i wyroby kamienne należy sprzątać tak często jak te wykonane z innych materiałów aby zachować pożądaną czystość i higienę. Jednakże trzeba uważać, aby na powierzchniach kamiennych długotrwałe nie zalegały ciecze substancje i produkty, które mogą doprowadzić do zaplamienia, odbarwienia i zniszczenia wyrobu. Kamień posiada naturalną porowatość i może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.
- **Krojenie na blacie.** Blaty kuchenne nie stanowią powierzchni roboczej do krojenia, siekania czy ubijania. Krojenie bezpośrednio na blacie bez użycia deski nie jest wskazane a szczególnie nie należy używać noży ceramicznych. Sporadyczne krojenie nie powinno doprowadzić do

uszkodzenia blatu jednak przy dłuższym takim jego wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. W razie uszkodzenia powierzchni czy krawędzi blatu nie ma możliwości miejscowej renowacji ze względu na technologię obróbki.

6. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Pomimo swojej wysokiej odporności są czynności, czynniki i substancje, na które należy zwrócić uwagę aby wyroby z tego kamienia długo służyły i zachowały swoim pięknem. Poniżej szczegółowa lista:

- unikać kontaktu powierzchni z wybielaczami i rozpuszczalnikami (szczególnie zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), w tym na bazie amoniaku, substancji na bazie chloru, sody kaustycznej, produktów o pH>6. W razie kontaktu z wymienionymi substancjami powierzchnię najszybciej należy niezwłocznie przemyć dużą ilością wody aby usunąć niedozwolone substancje,
- Nie polerować uszkodzonej powierzchni i nie stosować nablyszczaczy (woski, aerozole, środki polerujące). Zastosowanie nablyszczaczy mimo, że produkty te mają na celu wydobyć blask nie jest trwałe i po jakimś czasie blask zanika pozostawiając na powierzchni trudną do usunięcia warstwę nieaktywnego środka. Aby zwiększyć połysk powierzchni granitu, można użyć środka dedykowanego do kamienia.
- Nie należy stosować produktów czyszczących o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif, gąbki metalowe, skrobaki gdyż przy uporczywym i nadmiernym ich użyciu można zarysować/zmatowić powierzchnię.
- Nie zaleca się dłuższego kontaktu cieczy olejowych gdyż mimo niskiej porowatości i użycia impregnatu może dojść do powstania plam,
- Nie należy stawiać na powierzchni bardzo gorących przedmiotów w szczególności zdjętych bezpośrednio z ognia (palnik gazowy, płyta indukcyjna, płyta ceramiczna, piekarnik, itp.).
- Zbyt duże obciążanie może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego elementów. W przypadku blatów kuchennych zabronione jest siadanie, chodzenie czy miejscowe obciążanie przedmiotami o wadze powyżej 30kg.
- Powierzchnie i krawędzie blatów należy chronić przed uderzeniami, obiciem i porysowaniem.
- Zaleca się unikania lub zwracanie uwagi przy czynnościach takich jak: przesuwanie garnków i ciężkich przedmiotów po powierzchni; powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu,
- Gorące naczynia należy stawiać na podkładkach a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
- Tłuszcze i spożywcze substancje, które mogą zabarwić lub zniszczyć blaty kuchenne (herbata, kawa, wino, kurkuma, itp.) powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów.

7. PRZYGOTOWANIE PODŁOŻA DO MONTAŻU

Blaty. Właściwe przygotowanie mebli do pomiaru i montażu pozwoli na precyzyjne przeprowadzenie pomiaru, szybkie stworzenie projektu wykonawczego, sprawny przebieg realizacji i bezproblemowe użytkowanie blatów.

- Elementy zabudowy meblowej muszą być solidnie zmontowane, skrócone ze sobą i ustabilizowane aby uniknąć możliwości ich uginania i przesuwania się. Ma to bezpośredni wpływ na precyzję wykonania pomiaru, produkcję elementów, dopasowanie ich do pomieszczenia i zabudowy,
- Po wykonaniu pomiaru zabrania się wykonywania prac przy zabudowie meblowej, które mogą mieć wpływ na wymiary elementów blatu i ustalenia pomiarowe,
- Zabudowa meblowa musi być wypoziomowana. Montaż blatów na niewypoziomowanych meblach może skutkować ich uszkodzeniem,
- Zaleca się aby szerokość blatów wynosiła minimum 60cm. Dzięki temu uniknie się problemów z montażem sprzętów w blatach i ich wykonanie zgodnie z zaleceniami MARMO i producentów surowców,
- Łączenia blatów muszą być projektowane w miejscach solidnego podparcia aby uniknąć nadmiernej pracy elementów blatu w tym miejscu co może prowadzić do uszkodzeń,
- Blaty muszą mieć solidne i stabilne podparcie. Może być wymagane stworzenie dodatkowych punktów podparć przy ścianach, szafkach narożnych, w miejscach łączy, na końcu ciągu zabudowy meblowej jeżeli ta kończy się sprzętem takim jak zmywarka, chłodziarka, itp.,
- Przy blatach o grubościach 10, 12 i 20 mm wykonanie mebli i projekt montażu płyty grzewczej (szczególnie na równi z blatem) musi uwzględniać: mniejszą odległość płyty grzewczej do sprzętów znajdujących się poniżej, wystarczającą ilość miejsca na montaż blatu, który poniżej dolnej powierzchni może posiadać wzmocnienie po obwodzie otworu o wysokości do 10mm. W tej sytuacji aby montaż był możliwy należy obniżyć korpus szafki.
- Zabudowa meblowa musi być tak zaprojektowana i wykonana aby wyeliminować kolizje sprzętu i akcesoriów montowanych w blacie. Może być konieczne usunięcie lub podcięcie elementów zabudowy przez firmę stolarską,
- Zaleca się aby w trakcie trwania pomiaru była obecna osoba decyzyjna i przygotowane wszystkie sprzęty (zlew, umywalka, dozownik na mydło/płyn, płyta grzewcza/gazowa/indukcyjna, gniazda elektryczne, itp.), które będą potem montowane w/na blatach.

Okladziny ścienne i podłogowe. Podstawą uzyskania pożądanego efektu z inwestycji w okładziny kamienne jest jej profesjonalny montaż i prawidłowe przygotowanie podłoża. Usługa fachowego montażu spoczywa na MARMO. Zatem jak przygotować podłoże, na co zwrócić uwagę aby osiągnąć sukces? Bardzo ważne jest określenie rodzaju materiału z jakiego zostało wykonane i ocena jego stanu. Sposób przygotowania podłoża zależy także od tego, czy mamy do czynienia z powierzchnią ściany czy podłogi, czy podłoże jest stare czy nowe. Ocenę podłoża zaczynamy od sprawdzenia jego podstawowych właściwości. Określamy, czy jest: mocne i nośne, stabilne, równe, czyste i nienasiąkliwe.

- Nośność. W przypadku podłoża mineralnych, tj. tynk cementowo-wapienny, jastrych cementowy, jastrych anhydrytowy, nośność podłoża można sprawdzić między innymi poprzez jego zarysowanie ostrym narzędziem. Gdy fragmenty podłoża łatwo się kruszą i odpajają,

