

Jak na údržbu dřezů – granitové dřezy

Chcete, aby Vám dřež vydržel dlouho pěkný a vypadal i po několika letech stále jako nový? Pak je třeba věnovat mu **náležitou péči v závislosti na materiálu**, ze kterého je dřež vyrobený. Jinou údržbu vyžadují nerezové, tectonitové, keramické nebo granitové dřezy. V tomto článku se zaměříme právě na dřezy z granitu, které jsou mezi zákazníky stále oblíbenější, a představíme Vám tipy odborníků na jejich čištění.

Granitové dřezy jsou vyrobené z mletého přírodního křemičitého písku a akrylátové polymerové pryskyřice. Jejich přednostmi je, že neztrácejí barvu a krátkodobě odolají vysokým teplotám, jsou navíc odolné proti poškrábání, ulpívání nečistot a vzniku skvrn. Pravidelnou údržbu přesto vyžadují.

Tip 1: Nejlepší údržbou dřezu je umývání nádobí

Někteří odborníci říkají, že nejlepší údržbou dřezu je časté umývání nádobí. Platí to ale jen v případě, že dodržíte určitá pravidla. Po umytí nádobí **zbavte dřež mastnoty**, použít můžete přípravek na mytí nádobí. Přípravek důkladně opláchněte vodou a **dřež vytřete dosucha**. Vlhký hadřík nebo houbičku nenechávejte nikdy déle ležet ve dřezu.

Tip 2: Pravidelnost nade vše

Základním pravidlem údržby granitových dřezů je pravidelné čištění. Než vyčistit dřež velmi důkladně, ale jen jednou za čas, raději mu dopřejte rychlejší, ovšem pravidelnou očistu. K pravidelnému čištění cca 1x týdně používejte speciální čisticí prostředky doporučené výrobcem dřezu, například **Franke Colored Sinks Cleaner** v kombinaci s univerzálním hadříkem nebo houbičkou, nebo tekutý čistič **Teka Clean**, vyčistí Váš dřež do hloubky a zároveň šetrně.

Tip 3: Zatočte s vodním kamenem

Vodní kámen Vás potrápí zejména v oblastech s tvrdou vodou. Pokud se na dřezu tvoří skvrny z vodního kamene, přestože ho po každém použití umyjete a vysušíte, zkuste speciální přípravky na odstranění vodního kamene z granitových dřezů. Na trhu se vyskytuje množství těchto prostředků, jako příklad můžeme uvést **v boji proti vodnímu kameni** sprej **Blanco ANTIKALK**, nebo sprej **Alveus ALLSCHINE**.

Tip 4: Používejte správné postupy

Většina výrobců granitových dřezů nabízí na svých www. stránkách doporučené návody a postupy jak správně čistit dřezy a to formou videa. Tyto videa najdete i prostřednictvím



Je pouze potřeba zadat správný odkaz, například ve tvaru čištění granitových dřezů, návod jak čistit dřež apod.

Tip 5: Pozor na bělidla a čističe odpadu

Zamezte tomu, aby dřez přišel do styku s koncentrovanými bělícími prostředky nebo produkty obsahujícími chlorové látky, s kyselinami (např. odstraňovač vodního kamene z konvic) nebo s louhem sodným (čističe odpadu jako KRTEK). Použití těchto prostředků způsobuje odbarvení pryskyřice, která spojuje granitové částičky.

Tip 6: Vyhněte se nenávratnému poškození dřezu

Přestože jsou granitové dřezy vyrobeny z extrémně odolného materiálu, dávejte **pozor na ostré předměty a drátěnky**, které by mohly způsobit povrchové poškrábání. Snažte se zamezit také pádu těžkých kovových předmětů do dřezu a **nenechávejte ve dřezu dlouho položené ocelové nebo litinové nádoby**.

Nepoužívejte dřez ke krájení potravin.

Granitový dřez je sice krátkodobě odolný proti teplotám až do 280° C, ale nedoporučuje se používat k odkládání rozpálených hrnců nebo pánví. Pro tento účel použijte oddělenou odkládací plochu a podložku. Také do **dřezu nevylévejte horký olej**, mohlo by dojít k narušení povrchu. Horký olej má o mnoho vyšší teplotu než 280° C.