Instrukcja użytkowania stołów bankietowych marki MEXTRA

Stoły bankietowe należy użytkować zgodnie z ich przeznaczeniem i należytą dbałością. Niewłaściwe korzystanie ze stołu (np.: stawanie na blacie), a także nieprawidłowa jego eksploatacja zagrażają bezpieczeństwu użytkownika i mogą niekorzystnie wpływać na użyteczność stołu, a nawet powodować jego uszkodzenie.

PRZEZNACZENIE I CECHY STOŁÓW

Stoły bankietowe służą do ustawiania na nich zastawy stołowej, żywności lub innych przedmiotów do tego przeznaczonych. Stoły bankietowe marki MEXTRA są produktami kompletnymi niewymagającymi montażu. Przed użyciem należy rozpakować stół z opakowań ochronnych.
Obok wytrzymałości, jakości wykonania, żywotności, wygody i łatwości utrzymania stoły bankietowe marki MEXTRA posiadają szczególną cechę jaką jest możliwość sztaplowania. Poprzez nakładanie jednego stołu na drugi można je składować w sztaplach efektywnie wykorzystując powierzchnię przeznaczoną do przechowywania. Stoły przy sztaplowaniu muszą mieć złożoną podstawę. Maksymalna ilość stołów w sztaplu jest uzależniona od modelu stołu i może wynieść nawet 25 sztuk; zaleca się sztaplować stoły do maksymalnie 10 sztuk.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Blat: blaty stołów bankietowych wykonywane są z płyt wiórowych laminowanych zgodnych z Klasa Higieny E1 oraz zgodnych z Klasyfikacją Ogniową D-s2, d0.
Do czyszczenia i konserwacji blatów wykonanych z płyt laminowanych zaleca się stosowanie miękkiej, suchej lub wilgotnej ścierki. Ponieważ powierzchnia laminowana jest powierzchnią „ostatecznie skończoną" nie można stosować żadnych środków agresywnie czyszczących (np.: rozpuszczalników) ani nabłyszczających. W przypadku rozlania płynu na blat należy go niezwłocznie wytrzeć aby uniknąć „napuchnięcia" blatu i ewentualnego powstania plamy.
Rama: ramy stołów bankietowych są wykończone lakierem lub farbą proszkową. Ich czyszczenie i konserwacja polega na usunięciu warstwy kurzu lub innych zabrudzeń miękką ścierką nasączoną letnią wodą. Po usunięciu zabrudzeń ramę stołu należy wytrzeć do sucha, gdyż kontakt z wodą może powodować korozję. Do czyszczenia i konserwacji ram stołów bankietowych nie należy stosować substancji agresywnych chemicznie, mogących uszkodzić powłokę lakierniczą.

EKSPLOATACJA I PRZECHOWYWANIE

W prawidłowej eksploatacji stołów bankietowych marki MEXTRA należy unikać ich bezpośredniego kontaktu z cieczą. Stoły należy również chronić przed bezpośrednim działaniem światła słonecznego (promieniowania UV). Stołów nie wolno ustawiać w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła (np.: grzejników, promienników). Należy zwracać szczególną uwagę na możliwość zniszczenia powierzchni laminowanych i lakierowanych przez ich obicie lub porysowanie wynikające z nieprawidłowej eksploatacji.

Stoły należy przechowywać zgodnie z ich przeznaczeniem. Miejsce przechowywania stołów powinno być suche, o normalnej wilgotności powietrza. W przypadku kontaktu stołów z cieczą należy je niezwłocznie wysuszyć. Przechowywanie stołów w środowisku o podwyższonej wilgotności może powodować uszkodzenia blatów, w szczególności ich „napuchnięcie" oraz korozję części metalowych. Podczas przechowywania stołów należy także unikać ich ekspozycji na promieniowanie UV, które może powodować odbarwienie blatów.