

Instrukcje użytkowania materiałów

1. Konglomeraty kwarcowe – środki ostrożności

1.1. Odporność na wybrane produkty:

- a) Wybielacze: Nie są zalecane. Jeżeli wybielacz pozostanie na powierzchni dłużej niż 1 godzina, może pozostawić matową plamę.
- b) Zasadowe produkty czyszczące pH12: Nie są zalecane. Jeżeli produkty takie pozostaną na powierzchni dłużej niż 6 godzin, mogą pozostawić matową plamę.
- c) Trichloroetylen: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.
- d) Aceton: można stosować do usuwania plam. Następnie środek należy spłukać z powierzchni wodą.

1.2. Środki ostrożności:

- a) Nie należy umieszczać produktów kwarcowych w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.
- b) Na powierzchniach kwarcowych nie należy stawiać gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia powyżej 140° C.
- c) Nie należy używać wodoodpornych produktów do zwiększenia połysku.
- d) Żywica poliesterowa może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi. Powinno się unikać stosowania klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 12 oraz pozostawiania takich substancji na powierzchni.
- e) Nie należy stosować wybielaczy i rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczając do wyschnięcia tych środków.)
- f) Na powierzchniach blatów kwarcowych nie należy stosować substancji rozpuszczających tłuszcze oraz zawierających chlor.
- g) Konglomeraty muszą być oddalone od źródeł ciepła, takich jak kominki.
- h) Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- i) Brak połysku na powierzchni blatów kwarcu może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nablyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni kwarcu. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.
- j) Na blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata czy ocet. Na skutek zalegania ww. substancji blat może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.
- k) Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- l) Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- m) Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

2. Użytkowanie blatów z konglomeratu kwarcowego

2.1. Blaty kuchenne mimo, że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Do takich czynności należy np.:

- a) Unikanie przesuwania garnków po powierzchni, powierzchnie blatów należy chronić przed obciążeniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- b) Unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania specjalnej deski.
- c) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach” a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
- d) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
- e) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
- f) Codzienne czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów. Należy stosować zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego. Do czyszczenia bardzo zaplamionego blatu zalecamy np. środek AKEMI Quartz Intensive Claener (UWAGA: Bardzo silny środek - stosować zgodnie z instrukcją).
- g) Nie należy wystawiać blatów na długotrwale narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.
- h) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.

2.2. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze blaty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład robocza powierzchnia do szatkowania warzyw i krojenia mięsa. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne narzędzia. Przy wykonywaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z kwarcu pojawiają się zmiany i zarysowania. Warto też uważać, aby na blatach kuchennych długotrwale nie zalegały różne produkty spożywcze, ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok, herbata, owoce, ocet itp., gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić do zniszczenia powierzchni. Blat kwarcowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.

2.3. Powinno się unikać stosowania klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 12 oraz pozostawiania takich substancji na powierzchni.

2.4. Wybielacze lub rozpuszczalniki powodują uszkodzenie powierzchni. Należy je niezwłocznie spłukiwać wodą. Nie należy używać produktów zawierających chlor. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze.

2.5. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, powodują trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchnia już po krótkim czasie ich działania.

3. Granity - środki ostrożności

- 3.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nablyszczaczy, itp.
- 3.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacz do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójchlorek etylenu i chlorek metylenu), itd.
- 3.3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.
- 3.4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 12.
- 3.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielaczy lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody, nie dopuszczając do wyschnięcia tych środków.
- 3.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- 3.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- 3.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- 3.9. Na granitowych blatach nie powinny długotrwale zalegać ciecze oleiste oraz ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet. Na skutek zalegania ww. substancji blat może ulec uszkodzeniu, powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona.

- 3.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 12 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.
- 3.11. Na powierzchni blatów nie należy stosować produktów zasadowych. Blat granitowy może bowiem ulec uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
- 3.12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia.
- 3.13. Brak połysku na powierzchni blatów może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nablyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle, produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla blatów kuchennych.
- 3.14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
- 3.15. Powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- 3.16. Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

4. Użytkowanie blatów z granitu

- 4.1. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący blat kuchenny należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem AKEMI lub CONSIL do blatów granitowych i marmurowych, co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.
- 4.2. Poddanie procesowi impregnacji powinno być regularne wg instrukcji .
- 4.3. Granitowe blaty kuchenne mimo, że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Do takich czynności należy np.:
- a) Unikanie przesuwania garnków po powierzchni; powierzchnie blatów należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
 - b) Unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania specjalnej deski.
 - c) Gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach”, a nie bezpośrednio na blacie – dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
 - d) Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
 - e) Tłuszcz, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
 - f) Do czyszczenia blatu zalecamy np. środek AKEMI Crystal Clean (stosować wg instrukcji). Czyszczenia blatów należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ściernych powierzchni blatów, zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
 - g) Nie należy wystawiać blatów na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.
 - h) Czyszczenie dotyczy normalnego użytkowania blatów w kuchni i ich zabrudzeń w postaci plam oraz innych zabrudzeń powszechnych w codziennym użytkowaniu kuchni.
- 4.4. Zwracając uwagę na tak podstawowe czynności nasze blaty będą piękne przez wiele lat. Pamiętajmy, że blaty kuchenne mają swoje przeznaczenie, którym nie jest na przykład robocza powierzchnia do szatkowania warzyw i krojenia mięsa. Do tego typu czynności w kuchni przeznaczone są inne narzędzia. Przy wykonywaniu tych czynności bezpośrednio na powierzchni blatów wykonanych z granitu nic poważnego nie powinno się stać, jednak przy dłuższym takim wykorzystaniu, na pewno na powierzchni pojawią się zmiany i zarysowania. I niezależnie z jakiego materiału będzie wykonany blat kuchenny, przy niewłaściwym użytkowaniu takich wad nie unikniemy.
- 4.5. Warto też uważać, aby na granitowych blatach kuchennych długotrwałe nie zalegały ciecze oleiste oraz o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa lub zaplamiona. Może doprowadzić to do zniszczenia powierzchni blatu i będzie wymagała ponownej impregnacji, szlifowania.
- 4.6. Blat granitowy może ulec uszkodzeniu przy dłuższym kontakcie z produktami zasadowymi.
- 4.7. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.
- 4.8. Gorące garnki należy stawiać na podstawkach, aby uniknąć porysowania.
- 4.9. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
- 4.10. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni blatów – powstanie matowej i szorstkiej powierzchni już po krótkim czasie ich działania.
- 4.11. Korzystanie z powyższych produktów oraz wbrew zaleceniom wskazanym powyżej powoduje utratę gwarancji na produkt.

5. Marmur, trawertyn, onyks – środki ostrożności

- 5.1. Nie należy stosować repelentów, uszczelniaczy, nablyszczaczy, itp .
- 5.2. Należy bezwzględnie unikać kontaktu powierzchni z substancjami chemicznymi i rozpuszczalnikami, jak na przykład amoniak lub detergenty na bazie amoniaku, flamastry, markery, jodyna, środki do mycia grilla, kwas, zmywacze do paznokci, wybielacze optyczne, długopisy z niezmywalnym atramentem, oleiste mydła, inne rozpuszczalniki (szczególnie te do farb, zawierające trójtlenek etylenu i chlorek metylenu), itd.
- 5.3. Nie polerować uszkodzonej powierzchni.
- 5.4. Nie używać środków do usuwania farb, sody kaustycznej lub produktów o pH powyżej 6.
- 5.5. Nie należy stosować wybielaczy, ani rozpuszczalników. W przypadku zastosowania wybielacza lub rozpuszczalników należy niezwłocznie przemyć powierzchnię dużą ilością wody.
- 5.6. Należy unikać stosowania produktów na bazie chloru i wszelkiego rodzaju kwasów, a w szczególności kwasu jodowodorowego, fosforowego i solnego.
- 5.7. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- 5.8. Należy unikać stosowania gąbek metalowych - skrobaki do garnków i proszek do szorowania powodują rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- 5.9. Ciecze oleiste oraz ciecze o kwaśnych odczynach, typu sok czy ocet uszkadzają powierzchnie. Powierzchnia w miejscach kontaktu staje się natychmiast matowa lub zaplamiona.
- 5.10. Nie należy stosować na powierzchni blatów klejów i środków do pielęgnacji o pH powyżej 12 oraz nie należy pozostawiać takich substancji na powierzchni blatów.
- 5.11. Na powierzchni nie należy stosować produktów zasadowych; powierzchnia ulegnie uszkodzeniu przy kontakcie z takimi produktami.
- 5.12. Nie należy stawiać bardzo gorących przedmiotów, w szczególności zdjętych z ognia.
- 5.13. Brak połysku na powierzchni może być spowodowany użyciem produktów, takich jak woski, nablyszczające środki w aerozolu czy środki polerujące. Zwykle produkty te używane są, by jeszcze bardziej wydobyć blask, lecz efekt ich działania nie jest trwały i po jakimś czasie blask zanika. Nie ma to związku z naturalnym połyskiem powierzchni. Aby zwiększyć połysk powierzchni, można użyć różnego rodzaju środków do pielęgnacji, lecz muszą być one odpowiednie dla produktu.
- 5.14. Zbyt duże dynamiczne obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni.
- 5.15. Powierzchnie należy chronić przed obiciem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
- 5.16. Tłuszcz, olej, owoce, truskawki, herbata, wino i inne ciecze dostępne w handlu w kontakcie z marmurem powodują pozostawienie trwałych plam.
- 5.17. Nie należy umieszczać produktów marmurowych w miejscach narażonych na działanie światła słonecznego lub w pobliżu lamp UV oraz na zewnątrz.
- 5.18. Nie należy stosować produktów odtłuszczających o wysokiej zawartości minerałów oraz materiałów ściernych np. Cif.
- 5.19. Korzystanie z powyższych produktów powoduje utratę gwarancji na produkt.

6. Użytkowanie marmuru, trawertynu i onyxu

- 6.1. Marmur i trawertyn są wapieniami. Oznacza to, że wszystkie kwasy atakując ten kamień - wytrawiają go. Przy powierzchniach szerokich, ogólnie biorąc nie rzuca się w oczy, jednak przy powierzchniach polerowanych powstają matowe plamy. Tego nie można usunąć (jedynie przez polerowanie maszynowe). Zapobiegajcie więc Państwo, aby substancje zawierające kwasy - wino, soki owocowe, cola, ocet, sok cytrynowy, jak również środki czyszczące zawierające kwasy nie dostały się na wypolerowaną powierzchnię.
- 6.2. Skrobaki do garnków i proszek do szorowania powoduje rysy i dlatego nie powinny być stosowane.
- 6.3. W obrębie narażonym na plamy konieczna jest impregnacja, a potem regularna pielęgnacja specjalistycznymi środkami przeznaczonymi do kamieni naturalnych. Marmur i trawertyn są produktami naturalnymi o nieregularnej kolorystyce, dlatego występują różnice w barwie.
- 6.4. Nawet najlepiej wypolerowany i błyszczący marmur, trawertyn, onyks należy przed użytkowaniem zaimpregnować specjalnym impregnatem AKEMI lub CONSIL do marmuru, co pozwoli na utrzymanie wyjątkowego wyglądu przez długie lata.
- 6.5. Poddanie procesowi impregnacji impregnatem wg instrukcji powinno być regularne w zależności od miejsca przeznaczenia produktu i użytkowania:
- blaty łazienkowe i łazienki - raz w miesiącu
 - parapety wewnętrzne, okładziny ścienne - dwa razy w roku
 - posadzki - raz w miesiącu lub w zależności od użytkowania.
- 6.6. Blaty, mimo że są wykonane z tak doskonałego materiału wymagają odpowiedniego użytkowania. Mamy tu na myśli przede wszystkim zwracanie uwagi na podstawowe zasady i nawyki, które raz wykształcone pozwolą nam uniknąć ewentualnych uszkodzeń - niezależnie od materiału z jakiego będą one wykonane z marmuru, czy innego wapienia. Do takich czynności należy np.:
- unikanie przesuwania przedmiotami po powierzchni; powierzchnie marmurowe należy chronić przed obciążeniem i porysowaniem, szczególnie przez przedmioty wykonane z metalu.
 - unikanie krojenia produktów bezpośredniego na blacie bez używania specjalnej deski.
 - gorące naczynia należy stawiać na „podstawkach”, a nie bezpośrednio na blacie - dzięki czemu unikniemy porysowania i uszkodzenia blatu.
 - nie należy obciążać elementów poprzez kładzenie na nich bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku, zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni (pęknięcia elementu szczególnie na rogach).
 - łuszczyk, perfumy, olej, herbata, owoce, truskawki, wino i inne ciecze dostępne w handlu powinny być natychmiast usunięte z powierzchni blatów. Brak ich niezwłocznego usunięcia może spowodować pozostawienie trwałych plam.
 - do czyszczenia zalecamy środek AKEMI Intensive Clean (stosować wg instrukcji). Czyszczenia należy dokonywać za pomocą ciepłej wody oraz ogólnie dostępnych środków nie zawierających w swoim składzie materiałów ścierających powierzchnie blatów zgodnie z instrukcją zastosowania i użytkowania wydaną przez producenta danego środka czyszczącego.
 - nie należy wystawiać produktu na długotrwałe narażenie środkami czyszczącymi. Zawsze po zastosowaniu takiego środka czyszczącego należy go zmyć czystą wodą.
- 6.7. Warto też uważać, aby na powierzchni długotrwale nie zalegały ciecze np. woda, gdyż powierzchnia w miejscach zalegania może stać się matowa, a po odparowaniu wody zostaje nalot wapienny.
- 6.8. Elementy marmurowe ulegają uszkodzeniu przy kontakcie z produktami zasadowymi.
- 6.9. Powierzchnia ma naturalne pory może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.
- 6.10. Jako produkt naturalny, każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
- 6.11. Nie należy obciążać blatów poprzez kładzenie bardzo ciężkich przedmiotów oraz wywierać na nie zmiennego i mechanicznego nacisku. Blaty posiadają wysoką wytrzymałość, jednak zbyt duże dynamiczne ich obciążanie punktowe może doprowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni blatu (pęknięcia blatu szczególnie na rogach).
- 6.12. Środki chemiczne powodujące zniszczenie powierzchni blatu (kwas Amido sulfonowy, arsenowy, solny z tlenkiem chromu, fluorowodorowy z tlenkiem chromu) muszą być natychmiast usuwane. Środki te, mogą spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni blatów - powstanie matowej i szorstkiej powierzchni już po krótkim czasie ich działania.
- 6.13. Marmury, trawertyny i onyksy posiadają naturalne pęknięcia i otwory, które podczas produkcji zostały zaklejone szpachlą bądź klejem. W miejscach tych materiał jest bardziej wrażliwy na zarysowania i zmatowanie np. piasek na butach. Niektóre szczeliny są małe i nie udaje się ich wypełnić, po pewnym czasie można zaobserwować zalegający brud w szczelinach jest to normalne zjawisko - należy przy pomocy urządzenia parowego, bądź szczoteczki wyczyścić zalegający brud.

7. Podstawowa wiedza o kamieniach

- Kamienie dzielą się na rodzaje w zależności od procesów powstawania, składu mineralogicznego i chemicznego, według cech strukturalnych, barwy, a także miejsca eksploatacji. Kamienie naturalne dzielone są na kamienie twarde i miękkie. Kamieniami twardymi są np.: granit, gnejs, kwarcyt. Do kamieni miękkich należą: wapienie - trawertyn, marmur jurajski; krystaliczne wapienie - carrara, breccia, calacatta i inne.
- 7.1. **GRANIT** - jest to skała najbardziej rozpowszechniona, bodaj najczęściej przez człowieka użytkowana. Jest skałą magmową głębinową, która stygnąc powoli w ziemi wykrystalizowała składniki (minerały ją tworzące) w postaci kryształów różnego kształtu. Najważniejsze składniki granitu to ciemna mika, jasny biało-szary kwarc i różowy lub żółto-szary skałek. Mika jest minerałem miękkim, występuje w formie blaszek, kwarc jest bardzo twardy, a skałek jest nieco mniej twardy niż kwarc. Granit może występować w różnych barwach, a faktura jego może być różnorodna w zależności od wielkości ziaren. Granit może mieć również naturalne rysy, które nie wynikają z niedoskonałości struktury, ale z olbrzymich temperatur i ciśnienia, które uformowało kamień wieki temu.
- 7.2. **MARMUR** - to skała metamorficzna, powstała przez przekształcenie wapienia w wysokiej temperaturze i ciśnieniu. Jego strukturę często przenikają kolorowe smugi innych minerałów. W zależności od domieszek może mieć barwę białą, szarą, różową, zieloną lub czarną. Marmur jest wapieniem.
- 7.3. **TRAWERTYN** - porowata skała osadowa składająca się głównie z kalcytu i aragonitu. Odmiana martwicy wapiennej. Koloru zwykle białego, często z uwarstwieniami koloru żółtego lub czerwonawego. W martwicach często występują szczątki roślin i zwierząt. Przyczyną powstawania jest ubytek dwutlenku węgla z roztworu co następuje najczęściej na skutek spadku ciśnienia związanego z wypływem wód podziemnych na powierzchnię, asymilacji przez rośliny lub dyfuzji do atmosfery wynikającej z intensywnego ruchu wody. Ubytek dwutlenku węgla powoduje wytrącenie się węglanu wapnia.
- 7.4. **KONGLOMERAT KWARCOWY** - składa się w 95% z naturalnych materiałów - głównie z kwarcu i granitu połączonego z 5% dodatków. Dodatki te zawierają żywicę (łączącą indywidualne komponenty oraz nadającą materiałowi odpowiednią twardość) i pigmenty koloryzujące (nadające estetykę i stabilność kolorów).
- 7.5. **ONYKS** - naturalne onyksy należą do rzadkich skał. Spotykane na całym świecie; powstają w pogazowych pustkach w skałach wulkanicznych. Często uzyskuje się onyks sztuczny, produkowany na bazie agatów. Niektóre onyksy przepuszczają światło, dzięki czemu można je podświetlać.
- 7.6. Należy pamiętać, że jako produkt naturalny każdy kamień jest niepowtarzalny, a więc poszczególne płyty mogą się różnić pod względem koloru i struktury.
- 7.7. Powierzchnia blatów ma naturalne pory, a co za tym idzie może przyjmować ciecze. Po impregnacji przyjmowanie cieczy może być zmniejszone, ale nie zlikwidowane.