La cura della cucina

Manuale d'uso e manutenzione

I nostri consigli

Piccoli gesti quotidiani, se rispettati, possono preservare a lungo il buono stato del vostro arredo. In questa guida troverai consigli ed informazioni utili su come trattare nel modo corretto le superfici e i materiali scelti.

Rizzi Design Studio

INDICE

PULIZIA: PRECAUZIONI E CONSIGLI GENERICI 3

PULIZIA CONTENITORI, ANTE E PIANI DI LAVORO 3

Strutture e ripiani interni 3

Elementi in legno impiallacciato 4

Elementi in Melaminico / Synchroface 4

Elementi in laminato 5

Elementi in stratificato HPL 5

Elementi Xgloss e Xmatt 6

Elementi in laccato lucido / opaco / effetto metallo / metallizzato / satinato 6

Elementi in fenix NTM - NTA® 7

Elementi in acciaio inox 9

Elementi in Peltrox® 10

Elementi in Okite® / Silestone® 10

Elementi in granito / porfido / pietra 11

Elementi in marmo 11

Elementi in vetro 12

Elementi in Dekton® 13

Elementi in Gres, Abitum e MDi 14

PULIZIA ALTRI COMPONENTI 14

Cerniere, guide cassetto ed accessori interni 14

Maniglie e gole 15

MANUTENZIONE ELETTRODOMESTICI 15

Il forno 15

I piani cottura 16

I frigoriferi e i congelatori 16

Le lavastoviglie **16**

MANUTENZIONE LAVELLI 17

Lavelli acciaio **17**

Lavelli Fragranite **17**

MANUTENZIONE CAPPE 18

La cappa aspirante **18**

La cappa filtrante **18**

La pulizia esterna della cappa **19**

PULIZIA: PRECAUZIONI E CONSIGLI GENERICI

Il rispetto di alcune semplici precauzioni permetteranno di preservare nel tempo l'integrità e la funzionalità dei componenti della vostra cucina.

- Accendere sempre la cappa durante le operazioni di cottura in quanto fumo e vapore, a lungo andare, possono danneggiare i componenti della cucina
- Evitare di sovraccaricare e appoggiarsi su cassetti e cestoni per non comprometterne la stabilità
- Non salire sui mobili, sul piano o su altre parti
- Non appendersi alle ante
- Non urtare le superfici vetrate
- Mantenere asciutti gli elementi della cucina, asciugandoli al più presto con un panno morbido, al fine di evitare la formazione di macchie di calcare
- Evitare ristagni d'acqua in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra il piano di lavoro e la parete, in quanto, nonostante l'impiego di materiale idrofugo, prolungate infiltrazioni possono causare danni ai mobili
- Non posizionare i mobili in prossimità di fonti di calore e/o umidità eccessiva
- Non lasciare aperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio, al fine di evitare la fuoriuscita di getti di vapore diretti sul piano di lavoro e le ante adiacenti
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per la pulizia delle superfici
- Non conservare sostanze tossiche e/o corrosive all'interno dei mobili (acetone, ammoniaca, trielina, candeggina, soda caustica, acido muriatico, diluente...), in quanto tali prodotti, oltre ad avere effetti corrosivi sugli elementi metallici (cerniere, guide cassetto, lavello...), hanno effetti tossici sui prodotti alimentari
- Pulire periodicamente la zona posteriore agli zoccoli, estraendoli tirando verso l'esterno. Una volta terminate le operazioni di pulizia, prima di rimontare gli zoccoli, assicurarsi che le pinze di aggancio abbiano mantenuto la posizione corretta.

PULIZIA CONTENITORI, ANTE E PIANI DI LAVORO

Strutture e ripiani interni

PULIZIA

Pulire con un panno morbido ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura.

EVITARE

- L'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi
- L'utilizzo di alcool o detergenti aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti
- Evitare di mantenere la pellicola protettiva oltre un mese dalla data di consegna.

Elementi in legno impiallacciato

Il legno è un materiale naturale e vivo. Con il trascorrere del tempo può assumere una tonalità leggermente diversa da quella inziale: questo processo non deve essere considerato un difetto, bensì una caratteristica peculiare del materiale.
L' eventuale differenza di venature o di tonalità tra le varie parti è da considerarsi assolutamente naturale e perciò non potrà essere motivo di contestazione. È consigliabile evitare di esporre gli elementi in legno alla luce diretta del sole. Inoltre, il legno è un materiale igroscopico, cioè scambia umidità con l'esterno, ed è quindi passibile di lievi "movimenti" dimensionali. Tali "movimenti" non sono da considerarsi difetti, ma naturale caratteristica di un prodotto vivo che manifesta crescite o ritiri al variare delle condizioni ambientali.

PULIZIA

Pulire con un panno morbido, umido e soffice. Per le macchie più persistenti, utilizzare un panno morbido a cui si è aggiunto un prodotto specifico per la pulizia del legno, quindi che non graffi. Seguire la direzione della venatura. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna dell'anta (in un angolo), prima di utilizzarlo nella parte esterna. Procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto gli elementi in legno con oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.
- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi
- Evitare l'utilizzo di alcool o smacchiatori, acetone, trielina, ammoniaca, candeggina, prodotti a base di cera d'api o ravvivanti, poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè olio o altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.
- È assolutamente vietata la pulizia con getti di vapore

Elementi in Melaminico / Synchroface

PULIZIA

Pulire con un panno morbido ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.
- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi.
- Evitare l'utilizzo di alcool o detergenti aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti, alcool o altri solventi.
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

Elementi in laminato

PULIZIA

Pulire con un panno morbido ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in laminato oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sotto pentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non
- opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.
- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Evitare l'utilizzo di alcool o detergenti aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

Elementi in stratificato HPL

PULIZIA

Lo stratificato HPL è veloce e facile da pulire. Utilizzare un panno morbido e inumidito nell'acqua calda per poi asciugare bene con un panno per evitare striature e opacizzazioni. È possibile anche usare un panno morbido e un detergente liquido neutro diluito che va poi sciacquato e asciugato con movimenti dolci. In caso di sporco

persistente è possibile anche usare spazzole morbide con setole di nylon o lasciare agire il detergente e poi risciacquare macchie di calcare, oppure utilizzare una spugna strizzata con acqua tiepida o un po' di aceto e lasciar agire al più 5 minuti prima di risciacquare e asciugare.

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi
- Evitare detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi (a base di acido cloridrico, formico o Amino solfatico)
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

Elementi Xgloss e Xmatt

PULIZIA

Il PET è un materiale molto pratico perché resistente e facile da pulire, oltre a essere particolarmente igienico. Per la pulizia, utilizzare solo un panno morbido in microfibra e un detergente liquido neutro. Risciacquare con un panno inumidito con acqua calda e asciugare con cura.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.
- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi
- Evitare l'utilizzo di acetone, alcool o detergenti contenenti cloro e aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

Elementi in laccato lucido / opaco / effetto metallo / metallizzato / satinato

Gli elementi laccati sono trattati con fondo poliestere e successivamente laccati con vernici sottoposte a prove di laboratorio per resistenza alla luce, abrasione, comportamento alle sollecitazioni chimiche e prodotti di pulizia, durezza della superficie, resistenza al calore, secondo normative di riferimento per arredi interni.
Le superfici laccate subiscono tuttavia nel tempo delle variazioni dovute all'azione della luce. È consigliabile evitare di esporre gli elementi laccati alla luce diretta del sole.

PULIZIA

Pulire con un panno umido e morbido, procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura. Solo sul laccato lucido, per macchie persistenti, utilizzare un panno morbido (non microfibra) a cui è

stato aggiunto del sapone neutro. Procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura. Si consiglia di provare sempre qualsiasi prodotto nella parte interna di un'anta (in un angolo), prima di utilizzarlo nella parte esterna.

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che righerebbero irrimediabilmente la superficie dell'anta
- Evitare l'utilizzo di acetone, trielina, ammoniaca, alcool o prodotti a base alcolica
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.
- I test sui liquidi che accidentalmente possono aggredire la superficie hanno dimostrato un'ottima resistenza agli acidi contenuti sui prodotti normalmente usati in cucina (acido citrico – acetico – ammoniaca). Il prodotto teme la ritenuta allo sporco da macchia di caffè o di liquidi contenenti certi coloranti aggressivi.
- Se macchiato accidentalmente da tali prodotti bisogna rimuovere la macchia nel più breve tempo possibile in quanto se il prodotto ristagna per qualche minuto sulla superficie potrebbero formarsi degli aloni indelebili.
- In caso di scalfitture della vernice utilizzare la "boccetta ritocco" fornita in dotazione al momento della consegna della cucina.

Elementi in Fenix NTM - NTA®

La superficie degli elementi Fenix NTM® - NTA® è ottenuta con l'ausilio di nanotecnologie ed è trattata con resine termoplastiche di ultima generazione. Grazie alle tecnologie impiegate, Fenix NTM® - NTA®, oltre alle sue principali caratteristiche di opacità, anti impronta, morbidezza al tatto e riparabilità dei micro graffi, si contraddistingue per proprietà specifiche che agevolano i normali processi di pulitura e non richiedono particolari manutenzioni di questo materiale innovativo: estrema facilità di pulizia, alto abbattimento della carica batterica e proprietà antimuffa, grande resistenza allo strofinamento, ai graffi e all'abrasione, così come ai solventi acidi e ai reagenti di uso domestico.

PULIZIA

La superficie deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare: è sufficiente un panno umido, con acqua calda o detergenti. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detergenti o disinfettanti domestici. È consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melaminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie.

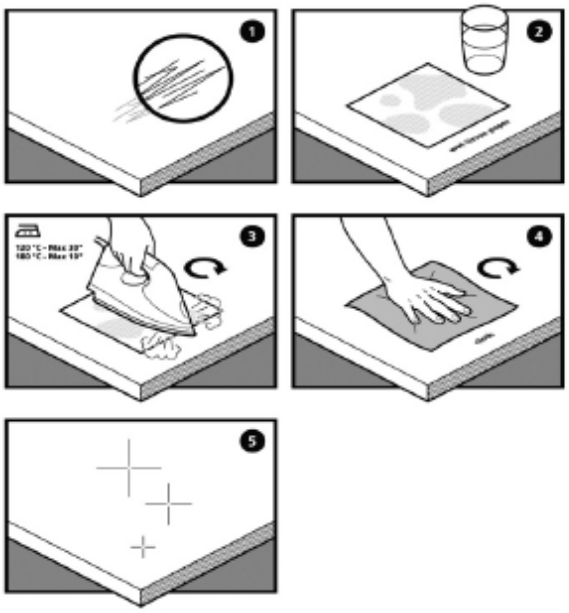
Nella tabella seguente sono riportate alcune comuni tipologie di macchie ed il prodotto consigliato per la pulizia:

Tipo di macchia	Prodotto di pulizia consigliato
Sciroppo, succo di frutta, marmellata, liquori, latte, tè, caffè, vino, sapone, inchiostro	Acqua con una spugna

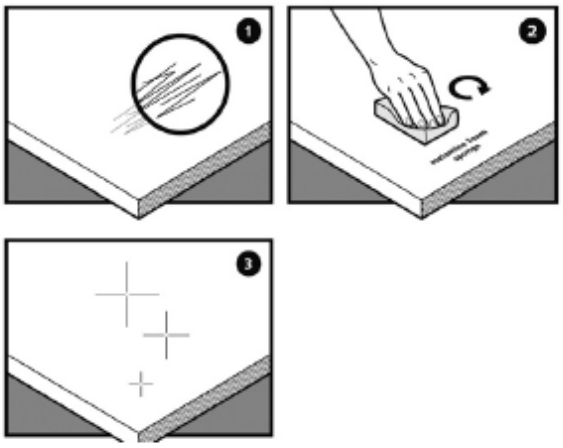
Grassi animali e vegetali, salse, sangue secco, vino e liquori secchi, uova	Acqua fredda con sapone o detergente domestico con una spugna
Nero fumo, gelatina, colle vegetali e viniliche, residui organici, gomma arabica	Acqua calda con sapone o detergente domestico con una spugna
Smalti per unghie, spruzzi di lacche, olio di lino	Acetone con panno di cotone
Lacche per capelli, oli vegetali, biro e pennarelli, cera, fondo tinta e ciprie grasse, aloni residui di solventi	Mek - alcool - acetone con panno di cotone
Pitture sintetiche a olio	Trielina solvente alla nitro con panno di cotone
Colle neopreniche	Tricloroetano con panno di cotone
Tracce di silicone	Raschietti di legno o plastica, facendo molta attenzione a non graffiare la superficie
Residui di calcare	Detergenti che contengono basse percentuali di acido citrico o acetico (max. 10%)

In caso di presenza di micro graffi, si raccomanda di seguire le istruzioni per la riparazione della superficie riportate negli schemi seguenti:

FERRO DA STIRO



SPUGNA DI SCHIUMA MELAMINICA



Per ulteriori dettagli in merito alla modalità di pulizia degli elementi Fenix NTM®- NTA®, fare riferimento ai consigli tecnici del produttore, visitando il sito: *http://www.fenixntm.com/it/maintenance*

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive / pagliette metalliche o di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere che potrebbero compromettere la peculiarità della superficie e dei bordi.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Evitare l'utilizzo di prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini poiché potrebbero macchiare la superficie

- Quando si usano solventi, il panno utilizzato deve essere perfettamente pulito in modo da non lasciare aloni sulla superficie. Gli eventuali segni possono comunque essere rimossi sciacquando con acqua calda e asciugando.
- Evitare l'utilizzo di lucidanti per mobili e detergenti contenenti cere perché tendono a formare uno strato appiccicoso sulla superficie, a cui aderisce lo sporco.

Elementi in acciaio inox

Le parti in acciaio inox sono realizzati con l'impiego di acciaio AISI 304, contenente percentuali di cromo e nichel, elementi che conferiscono alla lega resistenza alla corrosione, elevata tenacità e resistenza. I piani e le ante in acciaio inox si distinguono per affidabilità ed igiene.

PULIZIA

Pulire quotidianamente le parti in acciaio inox con un panno morbido, con un movimento
che segue il verso della satinatura, utilizzando acqua e sapone neutro.
In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie utilizzando le seguenti soluzioni

- Acqua e aceto (acqua 80% e 20% di aceto)
- Succo di limone disciolto in acqua.
- Detergenti per la casa non abrasivi e/o corrosivi (vedi sotto per dettaglio dei prodotti da evitare).

Per le operazioni di pulizia si raccomanda l'impiego di acqua tiepida. Risciacquare abbondantemente le parti in acciaio inox ed asciugare con cura utilizzando un panno morbido ed asciutto. Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni: passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
Arieggiare i locali dopo il trattamento.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi acciaio inox oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro.
- Evitare oggetti ferrosi (forbici, barattoli di latta, ecc..) a contatto delle superfici per lungo tempo, specialmente se bagnati, possono causare la formazione di ostinate macchie di ruggine.
- Utilizzare un sotto pentola o altro supporto resistente al calore.
- Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.
- Evitare di trascinare sul piano di lavoro utensili da cucina e in generale gli oggetti che possono rigare la sua superficie; nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sotto pentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
- Evitare l'utilizzo di prodotti / detergenti corrosivi, che possono diminuire la resistenza alla corrosione dell'acciaio, ossia acidi e composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri), soluzioni a base di cloro (es. candeggina), acido muriatico ed acidi in genere.

- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Evitare di lasciare appoggiati sul piano di lavoro per lunghi periodi oggetti in materiale ferroso (griglie per fornelli, forbici, barattoli, ecc.), soprattutto se bagnati, in quanto potrebbero causare la formazione di macchie di difficile asportazione.
- Evitare i depositi di acqua, in quanto possono dar luogo ad ossidazioni della superficie.

Elementi in Peltrox®

Il Peltrox è un acciaio inossidabile di prima qualità di tipo austenitico UNI 18/10 denominato AISI 304. Essendo atossico è garanzia di sicurezza igienica.

PULIZIA

Pulire le superfici con normale detergente neutro ed un panno o una spugna non abrasiva. Sciacquare con abbondante acqua, meglio se calda. Per mantenere la superficie senza macchie di calcare, asciugare con un panno di cotone.

EVITARE

- Evitare di graffiare la superficie strofinandola con abrasivi quali pagliette per pentolame, carta vetrata, oggetti acuminati che potrebbero rigarli profondamente.
- Non appoggiarvi sopra per lungo tempo oggetti molto caldi (es. caffettiera bollente) al fine di evitare che si distacchi la lamiera dal supporto sottostante e che si rovini la superficie.
- Evitare di appoggiare oggetti ferrosi per lungo tempo, specialmente se bagnati, possono causare macchie di ruggine.
- Evitare prodotti disossidanti, detergenti acidi, prodotti contenenti cloro o ammoniaca e paste abrasive.

Elementi in Okite® / Silestone®

Okite® e Silestone®, data la loro particolare costruzione (combinazione di quarzo, resina poliestere e pigmenti naturali) sono certificati come prodotti sicuri ed igienici, idonei per le zone di preparazione degli alimenti. Okite® e Silestone® sono resistenti alle macchie, facili da pulire e non richiedono particolare manutenzione. Non assorbono liquidi e hanno un ottimo livello di protezione da olio, caffè, vino, bevande gassate e da molti altri prodotti di uso quotidiano. Le loro superfici, non porose, impediscono l'assorbimento di cibi e non richiedono l'uso di agenti chimici protettivi. Gli elementi in Okite® e Silestone® hanno un'ottima resistenza ai graffi ed alle abrasioni. Tuttavia, per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano, si consiglia sempre l'utilizzo di taglieri.

PULIZIA

Per pulire versamenti accidentali di liquidi o sostanze in genere, assorbire con carta da cucina e lavare con un panno morbido con acqua calda e un detergente liquido. Per rimuovere le sostanze incrostate o appiccicose quali il chewing gum o cibi contenenti ad esempio senape o curry, e tutte le macchie di grasso, unto o vernici a base di acqua, raschiare delicatamente il residuo con una spatola in plastica non affilata. Pulire poi i piani in Okite® e Silestone® con una spugnetta non abrasiva e un detergente cremoso.
Sciacquare bene con acqua calda e asciugare la superficie con un panno pulito. Se necessario, ripetere l'operazione. Pulire il piano sempre a macchia fresca.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in Okite® e Silestone® oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sotto pentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.
- Evitare l'utilizzo di candeggina, prodotti alcalini, solventi per vernici, soda caustica, acido fluoridrico, diclorometano.

Elementi in granito / porfido / pietra

Granito, porfido e pietra sono prodotti naturali di origine vulcanica con una struttura porosa ed al tempo stesso compatta, particolarmente resistenti alle abrasioni e alle sollecitazioni d'urto. Entrambi necessitano di un trattamento periodico; essendo infatti materiali porosi, tendono ad assorbire i liquidi, per poi liberarli tramite evaporazione. Questa caratteristica espone i piani di lavoro al rischio di assorbimento di sostanze che potrebbero macchiarli irrimediabilmente (profumi, cosmetici, smalti ed altre sostanze).

PULIZIA

Pulire con un panno morbido con acqua calda ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido e ad un'accurata asciugatura. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare la formazione di macchie. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare la formazione di macchie.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in granito oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. (nonostante il granito risulti in genere poco attaccabile dal calore). Utilizzare un sotto pentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore.
- Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.

Elementi in marmo

Gli elementi in marmo sono costituiti essenzialmente da carbonato di calcio. Vista la sua natura calcarea, il marmo non ha una durezza elevata, per questo reagisce facilmente anche con acidi come l'aceto, il succo di limone o il pomodoro.

PULIZIA

I piani in marmo necessitano di una costante manutenzione per garantirne la conservazione. Come tutti i materiali naturali col passare del tempo l'aspetto estetico può variare a causa dei prodotti utilizzati per la pulizia. La porosità del marmo ne determina la delicatezza e il rischio di assorbimento di sostanze acide corrosive. Nel caso di macchie di questo tipo il ripristino non è sempre possibile, perché le sostanze possono danneggiare la parte superficiale del marmo. Come trattamento generale di manutenzione si consiglia di pulire la superficie con acqua tiepida e detergente delicato usando un panno o una spugna morbidi, umidi. Risciacquare ed asciugare quindi con un panno morbido. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare la formazione di macchie.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in marmo oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc., in quanto potrebbero causare delle opacizzazioni della superficie. Utilizzare un sotto pentola o altro supporto resistente al calore. Prestare particolare attenzione anche
- a forni o altri elettrodomestici d'appoggio in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono surriscaldare la superficie del piano di lavoro e col tempo creare delle rotture o alterarne il colore. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.
- Evitare di trascinare sul piano di lavoro utensili da cucina e in generale gli oggetti che possono rigare la sua superficie; nelle normali operazioni in cucina, utilizzare un tagliere o un sotto pentola. Per lo stesso
- motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Evitare l'utilizzo di prodotti / detergenti contenenti acido citrico (ad esempio succo di agrumi, pomodoro, ecc.) o normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, ecc.) in quanto potrebbero decolorare o alterare per assorbimento la superficie. Evitare l'utilizzo di alcool, ammoniaca o prodotti in genere che contengano sostanze acide o anticalcare.

Elementi in vetro

Caratteristica principale del vetro è quella di abbinare ad un forte impatto estetico, elevate garanzie igieniche derivanti dalla non porosità della superficie. Tutto questo determina un'alta resistenza al deterioramento e decadimento estetico nel tempo se correttamente utilizzati. Non assorbe liquidi e ha un ottimo livello di protezione da olio, caffè, vino e da altri prodotti di uso quotidiano.

PULIZIA

Per la pulizia utilizzare un panno morbido ed un normale detergente specifico per il vetro. Risciacquare ed asciugare quindi con un panno morbido.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc., in quanto il vetro tende a rompersi.
- Evitare utensili da cucina e in generale gli oggetti che possono rigare la sua superficie

- nelle normali operazioni in cucina. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sull'anta.
- Evitare l'utilizzo di prodotti / detergenti contenenti acidi ed in particolare acido
- fluoridrico.
- Evitare l'utilizzo di alcool, ammoniaca o prodotti in genere che contengano sostanze
- acide o anticalcare.

Elementi in Dekton®

Grazie all'assenza di porosità, la nuova superficie ultracompatta DEKTON® è altamente resistente, sia alle macchie occasionali nel caso di uso domestico sia agli agenti chimici risultando ideale come piano da cucina e superficie di lavoro.

PULIZIA

Per la pulizia quotidiana di DEKTON® by Cosentino, si raccomanda l'impiego di Q-Action insieme a un panno morbido. Qualora non sia possibile reperire questo prodotto, il miglior sostituto è acqua e sapone neutro.
Sciacquare bene con una spugna umida (preferibilmente in microfibra) pulita e in buone condizioni.
Per i colori con finitura lucida, dopo la pulizia si raccomanda di asciugare la superficie con una carta o un panno di cotone pulito.
Sebbene DEKTON® by Cosentino offra un'elevata resistenza ai prodotti chimici aggressivi come candeggina, acidi, ecc. si raccomanda di prestare la massima attenzione nell'uso di tali prodotti e di ridurre il tempo di contatto con la superficie.

Nella tabella sono riportati i possibili agenti macchianti, così come i prodotti per la pulizia consigliati caso per caso:

Tipo di macchia	Prodotto di pulizia consigliato
Grasso Detergente alcalino / solvente	Grasso Detergente alcalino / solvente
Vernice Solvente	Vernice Solvente
Ossido Acido	Ossido Acido
Calcare Acido	Calcare Acido
Vino Detergente alcalino / acido	Vino Detergente alcalino / acido
Gomma pneumatica Solvente	Gomma pneumatica Solvente
Gelato Detergente alcalino	Gelato Detergente alcalino
Resina/smalto Solvente	Resina/smalto Solvente
Caffè Detergente alcalino / solvente	Caffè Detergente alcalino / solvente
Cera di candela Solvente	Cera di candela Solvente
Bitume Giudea Acido	Bitume Giudea Acido
Residui di cemento Acido	Residui di cemento Acido
Gesso Acido	Gesso Acido
Giunzioni e colle epoxi Solvente	Giunzioni e colle epoxi Solvente
Coca-cola o simili Ossidante	Coca-cola o simili Ossidante
Succhi di frutta Ossidante	Succhi di frutta Ossidante

Catrame Solvente	Catrame Solvente
Nicotina Solvente / ossidante	Nicotina Solvente / ossidante

EVITARE

- Non esporre al contatto con acido fluoridrico (HF)
- Non usare pagliette metalliche
- Non rilucidare

L'uso di questo tipo di prodotti può causare la decadenza della garanzia sul prodotto

Elementi in Gres, Abitum e MDi

PULIZIA

La pulizia quotidiana delle superfici in gres della cucina è molto semplice. Servono panno o spugna morbidi e acqua calda, eventualmente detergente neutro. Procedere quindi al risciacquo con abbondante acqua e asciugare con un panno morbido o carta assorbente.
Prima si interviene sulla macchia, più è facile rimuoverla. Qualora, in caso di macchie persistenti, si decida di usare detergenti più aggressivi, è consigliabile fare preventivamente una prova in una porzione minima e poco visibile della superficie in gres, Abitum o MDi.
Per macchie persistenti possono essere usati anticalcare, candeggina, acetone e ammoniaca. L'anticalcare va messo a contatto diretto per massimo 10 minuti, dopodiché risciacquato con acqua e asciugato. La candeggina va usata solo per inumidire un panno morbido con cui frizionare per qualche secondo la superficie. Dopo 2/3 minuti la macchia dovrebbe scomparire; se non accadesse, insistere con il contatto diretto, avendo cura di protrarre la posa per massimo 10 minuti. Risciacquare sempre con abbondante acqua e asciugare. Per macchie di inchiostro e pennarello, pulire subito l'area con trielina o acquaragia, risciacquare e asciugare con cura per non spargere un alone sulla superficie.

EVITARE

- lasciare asciugare versamenti di liquidi come caffè, vino rosso, tè
- utilizzare detergenti o spugne abrasive
- trascinare stoviglie, pentole, coltelli, elettrodomestici sul piano
- tagliare direttamente sul piano i cibi
- utilizzare prodotti contenenti cere che potrebbero causare la formazione di patine opache

N.B. Le superfici in gres lucide sono più sensibili a macchie, graffi e prodotti chimici rispetto alla versione opaca, pur mantenendo prestazioni eccellenti.

PULIZIA ALTRI COMPONENTI

Cerniere, guide cassetto ed accessori interni

PULIZIA

Per la pulizia di cerniere, guide cassetto e altri accessori interni (cestelli, meccanismi estraibili, ecc.) utilizzare un panno morbido asciutto. Per assicurare un perfetto scorrimento delle guide cassetto nel tempo, verificare periodicamente la presenza di sedimenti all'interno della sede di scorrimento (ad esempio briciole, polvere, ecc..). Eventuali sedimenti vanno semplicemente tolti con un panno morbido asciutto oppure aspirati con un'aspirapolvere.

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di prodotti / detergenti corrosivi, che possono diminuire la resistenza alla corrosione dell'acciaio, ossia acidi e composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri), soluzioni a base di cloro (es. candeggina), acido muriatico ed acidi in genere.
- Evitare l'utilizzo di apparecchi che erogano vapore.
- Evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
- Evitare di lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o prodotti chimici che, nel tempo, potrebbero causare l'ossidazione dei componenti di ferramenta.

Maniglie e gole

PULIZIA

Per la pulizia di maniglie e gole utilizzare un panno morbido inumidito con acqua o sapone neutro.
Risciacquare quindi con un panno morbido ben strizzato ed asciugare accuratamente.

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di alcool o detergenti aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti.

MANUTENZIONE ELETTRODOMESTICI

Per ogni elettrodomestico fare riferimento ai manuali delle case produttrici. In ottemperanza alla norma CEI EN 60335-1. Per quanto concerne l'assistenza, vi invitiamo a rivolgervi ai centri di assistenza autorizzati.

Il forno

Innanzitutto togliere la corrente. **Se il forno non è equipaggiato di pannelli autopulenti, effettuare le pulizie subito dopo l'utilizzo**, quando le parti sono ancora tiepide. In questo caso è sufficiente passare una spugna imbevuta d'acqua tiepida e detersivo normale. Non si devono utilizzare detersivi aggressivi e tantomeno abrasivi o pagliette abrasive.

ATTENZIONE!

Prodotti spray anche specifici vanno usati con moderazione e comunque solo su superfici smaltate. Non devono essere trattati con questi prodotti: resistenze elettriche, ventola per l'aria ed eventuali pannelli autopulenti.

I piani cottura

Per le pulizie dei piani cottura con struttura inox o smaltate seguire le procedure già indicate per questi materiali. Eventuali piastre elettriche vanno pulite con un panno imbevuto di detergente non aggressivo e asciugate.
Per la pulizia dei piani cottura in vetroceramica, attenersi scrupolosamente alle istruzioni dettate dalla casa costruttrice. Non usate mai spazzole in acciaio o coltelli.

ATTENZIONE!
Le pentole non devono mai sporgere dal piano cottura perché l'eccessivo calore farebbe surriscaldare il piano di lavoro danneggiandone la finitura.

I frigoriferi e i congelatori

Per le pulizie dell'interno usate solo detergenti normali non aggressivi e non abrasivi. Sulle apparecchiature con sbrinamento automatico mantenete regolarmente pulita l'apertura dello sgocciolatoio posizionato sulla parete posteriore dell'elettrodomestico.

ATTENZIONE!
L'occlusione del foro di scarico provoca il trabocco di liquidi nell'apparecchio.
ATTENZIONE!
Se non fossero apparecchiature con sbrinamento automatico, come congelatori a scomparti ****, sbrinateli regolarmente: lo spessore del ghiaccio ostacola il rendimento!
Non usare mai oggetti in metallo o appuntiti per togliere lo strato di ghiaccio: potrebbero danneggiare le piastre evaporatici! Utilizzate l'apposito raschietto di plastica fornito con l'apparecchiatura.

Le lavastoviglie

Per un buon funzionamento della lavastoviglie osservate alcune regole fondamentali:

- Pulite regolarmente i filtri e di tanto in tanto il filtro del tubo di carico.
- Controllate il livello di sale e brillantante (osservate le quantità indicate nel libretto istruzioni del costruttore).
- Usate detersivi specifici per lavastoviglie e nella quantità sufficiente.
- Mantenete pulita la guarnizione del portello, ciò garantirà una chiusura ermetica. Una chiusura non perfetta causerebbe l'uscita di vapore che potrebbe danneggiare i mobili laterali.

MANUTENZIONE LAVELLI

Lavelli acciaio

Dopo l'utilizzo del lavello eliminate lo sporco normale con acqua e detersivi comuni, sciacquate quindi con acqua calda ed asciugate accuratamente. Nel caso di sporco resistente o macchie d'acqua, usate un prodotto specifico per acciaio inox. Non usare pagliette abrasive e prodotti aggressivi, acidi o abrasivi. Attenzione, i prodotti specifici per acciaio inox non devono essere messi a contatto con il piano di laminato, potrebbero danneggiarlo.

Lavelli Fragranite

Questi lavelli sono particolarmente resistenti al calore, ai graffi, all'usura intensa e quotidiana. I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti neutri. Per mantenere il lavello in buone condizioni non dimenticare di pulire dopo l'uso la superficie con acqua e sapone o con un detersivo neutro strofinando la superficie con una spugna di materiale sintetico oppure con un panno in microfibra, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una eventuale asciugatura con un panno morbido. Pulire il lavello sempre a macchia fresca e asciugare immediatamente eventuali gocce d'acqua.

MANUTENZIONE CAPPE

La cappa aspirante

Principalmente convoglia all'esterno vapori di cottura e odori, inoltre trattiene, in appositi filtri, le particelle di grassi normalmente in sospensione durante la cottura. Queste particelle sono la principale causa dello sporco dei mobili in cucina.

ATTENZIONE!

Non lasciate mai fuochi accesi liberi a cappa spenta, porre sempre dei tegami sui fuochi e accendere subito la cappa. In questo modo si eviterà il surriscaldamento del motore e si aumenterà l'efficacia contro odori e vapori prodotti dalla cottura.

ATTENZIONE!

Per mantenere in buona efficienza la cappa, lavate i filtri metallici almeno una volta ogni 3-4 mesi oppure sostituite il panno.

La cappa filtrante

Si utilizza quando non c'è un condotto per convogliare i vapori all'esterno. La cappa filtrante può assorbire (con il carbone attivo) solo una parte dei cattivi odori, mentre il vapore viene riciclato con l'aria parzialmente depurata

nella stanza. Per abbassare quindi il tasso di umidità in presenza di cappa depurante si consiglia di aprire spesso una finestra e ricambiare l'aria nella stanza.

ATTENZIONE!
Per assicurarsi una certa efficacia sostituite spesso i filtri carbone e lavate il filtro grassi almeno una volta ogni 3-4 mesi o sostituire il panno.

La pulizia esterna della cappa

Si raccomanda che le pulizie delle cappe con frontalino in alluminio, acciaio inox o rame, siano eseguite con un panno morbido imbevuto di detersivo liquido neutro da passare con movimento orizzontale. Per lo sporco difficile è consentito l'uso di alcool denaturato.
Non utilizzare assolutamente detersivi a base acida "anticalcarei" o caustica, come i prodotti per forni, per pavimenti, per lavastoviglie o sanitari. Danneggerebbero la finitura. Non utilizzate assolutamente prodotti abrasivi, pagliette o simili. Graffierebbero irrimediabilmente la superficie.

ATTENZIONE!
La cappa in rame è protetta da una vernice speciale che ne evita l'ossidazione. Non utilizzate assolutamente prodotti commerciali destinati al trattamento del rame. La danneggerebbero irrimediabilmente.