



## SCHEMA TECNICA CUCINE VISMA ARREDO

v.2.5 12/2018

### ELEMENTI COMUNI ED ACCESSORI

#### STRUTTURA SCOCHE

DI SERIE: realizzata con pannelli di particelle di legno spessore 18 mm CARB P2, nobilitati su 2 lati con finitura melaminica opaca nelle varie colorazioni. Bordatura per i pensili con bordo ABS 0,8 mm e colle poliuretaniche su 3 lati e bordatura in carta sul retro. Bordatura per le basi con bordo ABS 0.8 mm con colla poliuretaniche per 1 lato e bordatura in carta gli altri 3 lati.

IN ALTERNATIVA: Fianchi in finitura anta: in sostituzione dei fianchi strutturali in nobilitato.

#### RIPIANI IN TERNI

Ripiani nobilitati: realizzati come la struttura in nobilitato., bordati 3 lati e bordo frontale ABS dotati di clip di sicurezza antiganciamento. Possibilità di dotare i ripiani con profilo estetico in acciaio.

Ripiani in vetro: in vetro float molato temperato filo lucido 4 lati sp. 6 mm, 8 mm per i pensili da 120 cm di larghezza dotato di reggiripiani di sicurezza antiganciamento

SCHIENALI: pannello di fibra di legno a media densità sp. 3,2 mm.

#### COMPONENTI

##### CASSETTI E CESTONI

DI SERIE Antaro:

- Sistema Antaro della BLUM, di serie con sponde e retro in metallo verniciato Grigio Orion a resine epossidiche atossiche prof. 50 cm.
- Guide con fermo di fine corsa e sistema ad incastro per bloccaggio antiganciamento e dotato di sistema blumotion con richiamo automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4 cm.
- Fondo in pannello di particelle di fibre sp. 16 mm melaminico.
- Regolazione bidimensionale del frontale per i cassetti e regolazione tridimensionale per i cestoni.
- Portata dinamica: 30 kg. Nei cestoni di larghezza 120 cm la portata delle guide è 50 kg.
- Movimento silenzioso garantito oltre 100.000 cicli di apertura/chiusura.
- I cestoni sono dotati di ringhierina di contenimento in metallo verniciato Grigio Orion. Possibilità di richiedere i cestoni con sponda in vetro trasparente temperato sp. 8 mm.
- Possibilità di richiedere i cestoni inferiori della base livello con sistema di apertura elettrico SERVODRIVE Blum

IN ALTERNATIVA: Legrabox

- Sistema della BLUM, con sponde e retro in metallo verniciato grigio orion. Le sponde laterali sono dritte all'interno e all'esterno
- Guide con fermo di fine corsa e sistema ad incastro per bloccaggio antiganciamento e dotato di sistema blumotion con richiamo automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4 cm.

- Portata dinamica: 40 kg.
- Regolazione tridimensionale del frontale di cassetti e cestoni.
- Su richiesta con apertura spingi-apri con blumotion.

CERNIERE con sistema CLIPtop BLUMOTION della Blum interamente in metallo e nichel, dotate di tre regolazioni. Resistenza garantita oltre i 200.000 cicli di apertura/chiusura, innesto e sgancio rapido con clips.

La chiusura ammortizzata integrata nella cerniera stessa permette un movimento di chiusura dolce e silenzioso. Tale funzione può essere disattivata con facilità in qualsiasi momento.

ATTACCAGLIE per pensili In ABS stampato con gancio in acciaio e ricoperte da una protezione in alluminio, regolabili in altezza e profondità. Collaudate per sopportare (ciascuna) fino a 65 kg di peso (DIN 68840).

Per basi sospese in metallo, regolabili in altezza e profondità con sistema di fissaggio che impedisce lo sgancio dalla parete. Portata fino a 120 kg per attaccaglia (EN 14749)

INTERNO SCOLAPIATTI realizzato in acciaio AISI 201 stampato completo di vaschetta salvagoccia. Possibilità di dotare il telaio con luce led ad accensione con sensore.

FONDO LAVELLO dove previsto, in plastica che protegge il mobile da perdite accidentali d'acqua. FONDO COLONNA FRIGO In tecnopolimero preformato, resistente all'umidità, protegge la scocca dalla formazione di acqua di condensa e garantisce l'aerazione del frigorifero.

ZOCCOLI. PVC rivestito in carta melaminica, impiallacciato o laccato opaco; dotati di una guarnizione in gomma per una migliore aderenza. Fissaggio ai piedini dei mobili con ganci che ne consentono una facile rimozione.

Alluminio coestruso liscio con finitura inox, brunito, verniciato bianco o titanio. Fissaggio ai piedini dei mobili con ganci che ne consentono una facile rimozione. Legno sagomato costituito da pannelli MDF impiallacciato nelle varie finiture classiche.

CORNICI costituite da pannelli MDF impiallacciate nelle varie finiture classiche o laccate opaco.

PIEDINI In tecnopolimero di altezza variabile e regolabili in altezza fino ad 1 cm. Il montaggio è ad innesto rapido e quindi senza fori passanti sul fondo della scocca.

MECCANISMI DI APERTURA VASISTAS, A PACCHETTO, SOLLEVAMENTO VERTICALE E OBLIQUO con sistema a molla frizionato AVENTOS della Blum che permette l'arresto in qualsiasi posizione e con sistema frenante blumotion integrato che permette la chiusura dolce e silenziosa delle ante. I meccanismi sono regolabili tridimensionalmente.

Possono essere elettrificati con SERVODRIVE e l'apertura è a touch (è sufficiente lo sfioramento del frontale) mentre la chiusura tramite sensore in radiofrequenza.

MENSOLE costituite da pannelli di particelle di legno o in MDF nelle varie finiture disponibili. Bordo dritto ABS

## **PIANI DI LAVORO**

PIANO IN LAMINATO o IN LAMINATO SPECIALE: costituito da pannelli di particelle di legno sp. 20 mm, 40 mm o 60 mm idrorepellente\*, e rivestito in laminato HPL ad alta pressione (High Pressure Laminate) o CHPL, costituiti cioè da numerosi strati di carta impregnati con resine termoindurenti e compattati attraverso l'azione combinata di calore e alta pressione. Questo trattamento conferisce buona robustezza al materiale, resistenza ai graffi e urti.

\*nel settore del mobile si definiscono idrorepellenti quei pannelli di truciolare, MDF o multistrato "grezzi" che resistono al rigonfiamento provocato dall'acqua nelle fibre del legno. Tale resistenza non è assoluta ed esiste una scala di valori. Naturalmente alla resistenza all'acqua dei pannelli contribuiscono altri fattori come il tipo di nobilitato, il processo d'incollaggio e la sigillatura dei bordi; oltre all'uso e installazione del prodotto.

PIANO IN LAMINATO FENIX: costituito da pannelli di particelle sp. 20 mm o 40 mm e rivestito in laminato FENIX NTM (carta decorativa trattata con resine termoplastiche ottenuto con l'ausilio di nanotecnologie).

PIANO STRATIFICATO HPL: Lo stratificato HPL è un laminato a forte spessore (10mm) ad alta pressione (HPL), con superficie decorativa rispondente alle norme EN 438 e ISO 4586.

E' costituito internamente da strati di fibre cellulosiche impregnati con resine fenoliche e superficialmente da uno o più strati di fibre cellulosiche con funzione estetica, impregnati con resine termoindurenti.

Il processo produttivo prevede l'applicazione combinata di calore e alta pressione in apposite presse dove avviene la policondensazione delle resine. Disponibili in diverse varianti, in cui le resine fenoliche e/o le carte kraft sono additivate con sostanze ritardanti la fiamma.

**PIANO IN ACRILICO:** Materiale non poroso e certificato NSF 51 per le aree di preparazione dei cibi. Si tratta di una lastra composta di resine a base di metil-metacrilato e polimetil-metacrilato riempito di idrossido di alluminio e altre formulazioni specifiche che mantengono inalterate la bellezza e la qualità del prodotto.

**PIANO IN AGGLOMERATO DI QUARZO:** Materiale a base quarzo derivato da un impasto a grana grossa, medio, fine, con puntature all'interno grigio-nere colorate.

La possibile presenza di microinclusioni bianche, nere, grigie, colorate sono la caratteristica specifica di questo tipo di materiale. È impossibile per qualsiasi prodotto derivato da una miscela garantire che lo stesso sia sempre omogeneo al 100% su tutta la superficie della lastra, quindi eventuali punti in cui l'impasto sembra meno addensato rispetto agli altri non è da ritenersi un difetto ma una caratteristica specifica delle lastre ricavate con una granulometria medio fine.

**PIANO TOP QUARZO SFUMATO E QUARZO VENATO SFUMATO:**

Materiale a base di quarzo derivato da un impasto medio fine con presenza di venature/sfumature ricreate o con contrasto materico oppure tono su tono. Le venature/sfumature non sono stampate e riguardano quindi solo pochi millimetri superficiali di materiale, ma sono venature/sfumature derivate sempre da un impasto quindi la venatura si vede in tutto lo spessore del materiale ed è proprio per questo motivo che non può essere ripetuta ma rimane unica per ogni lastra.

Presenza di pezzi di quarzo più o meno grossi e di colore non sempre uguale al calore della base del materiale, è una caratteristica voluta e ricercata in questo tipo di collezione.

Zone in cui l'impasto è più scuro o zone in cui l'impasto è più chiaro, sono caratteristica intrinseca; queste stonalizzazioni volute servono per dare profondità al materiale.

Il disegno della venatura/sfumatura è discontinuo ed a volte può avere la forma di un cerchio irregolare.

Nel caso di accostamento di piani è normale avere un piano con un'intensità di colore e venatura diversa rispetto all'altro. La campionatura è da ritenersi indicativa, ed il campione discosterà sempre dal colore del piano finale. Vista la dimensione ridotta del campione rispetto all'intera lastra è possibile che alcuni campioni presentino più venatura/sfumatura ed altri meno, alcuni possono risultare senza venatura.

**PIANO QEVO/DIRESCO:** combinazione di quarzo (fino al 93%), pigmenti naturali e resine BIO-UV ovvero di origine vegetale con un buona resistenza sia agli agenti atmosferici (compreso il sole) sia al normale utilizzo dei piani di lavoro. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie leggere variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie anche all'interno della stessa lastra.

**PIANO IN SILESTONE:** combinazione di quarzo (fino al 94%), resina poliestere e pigmenti naturali. Buona resistenza a macchie, acidi, urti e graffi. Trattandosi di materiale naturale, sono da ritenersi proprie variazioni cromatiche sia di fondo che di venatura o macchie nella stessa lastra.

**PIANO IN CERAMICA:** Lastra in ceramica tecnica (grés porcellanato) prodotta con argille nobili sinterizzate a 1250° C, costituita da impasto, compatto, ingelivo, impermeabile (assorbimento d'acqua minimo) e resistente agli attacchi chimici.

**PIANO IN DEKTON®:** Dekton® è una miscela sofisticata di materie prime utilizzate in edilizia, vetro, materiali ceramici di ultima generazione e superfici in quarzo.

Per la produzione del Dekton® viene utilizzata l'esclusiva tecnologia TSP (Tecnologia di Sinterizzazione delle Particelle), un processo tecnologico che consiste in un'accelerazione delle modifiche metamorfiche alle quali è sottoposta la pietra naturale per millenni in condizioni di alta pressione e temperatura elevata. Dekton® è una superficie con elevata resistenza ai graffi. Non viene inciso dagli utensili di uso domestico. Tuttavia, si raccomanda l'uso di taglieri. Massima resistenza alle alte temperature, agli utensili da cucina provenienti direttamente dalla zona di cottura e ai raggi solari UV mantenendo inalterato il suo aspetto per tutta la vita utile del prodotto.

**PIANO IN LAMINAM®:** Porcellana laminata ottenuta per macinazione ad umido di materie prime argillose, rocce granitiche e metamorfiche, a componente feldspatica e pigmenti ceramici. Compattata da speciale formatura e sintetizzazione a 1200° C, con cottura a gas e rinforzo inerte (stuoia in fibra di vetro applicata sul retro).

Superficie igienica e idonea al contatto con alimenti, idoneo sia in ambiente interno che esterno, resistente al calore e alle alte temperature, resistente a funghi e muffe, nessuna alterazione cromatica ai raggi UV. Queste sono alcune delle principali peculiarità di questo prodotto, che

rendono Laminam ideale negli impieghi più delicati nei quali è necessario garantire la massima igiene e resistenza.

**PIANO IN CORIAN®:** Materiale composito avanzato, formato da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistente, igienico, ipoallergenico, idrorepellente, ripristinabile e non tossico.

**PIANO IN KRION®:** materiale caldo al tatto e simile alla pietra naturale, composto da due terzi di minerali naturali e da una piccola percentuale di resine ad alta resistenza. Tale composizione conferisce al KRION alcune particolarità esclusive: assenza di pori, proprietà antibatteriche senza alcun tipo di additivo, durezza, resistenza, durezza, manutenzione ridotta, nonché riparazione e pulizia agevoli. Il suo principio K-Life è addirittura in grado di purificare l'aria.

**PIANI IN MURATURA**

**SUPPORTO** Viene utilizzato un supporto multistrato di pioppo dello spessore necessario per realizzare il piano con il profilo prescelto.

**COLLANTE** Il collante è di tipo bicomponente, studiato appositamente per ottenere il massimo delle prestazioni nella tenuta dell'umidità, flessione e compressione.

**RIVESTIMENTO** Il rivestimento viene eseguito con sassi o pietre naturali.

**FUGATURA** La fugatura viene eseguita in maniera molto accurata, considerato il tipo di utilizzo che ne comporta. Disponibile in tonalità abbinata al rivestimento.

**ALZATINE** In alluminio oppure in materiale plastico rivestito con guarnizione coestrusa in PVC morbido.

## **SICUREZZA**

**MONTAGGIO:** il montaggio e il fissaggio di tutti gli elementi devono essere eseguiti da personale esperto e qualificato. Per motivi di sicurezza, non apportare al prodotto modifiche tali da compromettere la sua stabilità; possono infatti sussistere pericoli quali ribaltamenti o cedimenti in caso di installazione non corretta. Controllare anche l'idoneità della parete/soffitto, verificare che i dispositivi di fissaggio resistano alle forze generate utilizzando un'adeguata ferramenta per il fissaggio.

**CARICHI:** per garantire la massima sicurezza e tenuta nel tempo delle strutture che compongono la cucina e per una corretta gestione degli spazi/dispensa, si consiglia di riporre gli oggetti più pesanti sui fondi delle basi, evitando di sovraccaricare gli elementi pensili e i ripiani. Distribuire uniformemente il peso sulle superficie per una migliore tenuta del piano nel rispetto delle indicazioni di massima portata delle attaccaglie.

Portata ripiani riferiti al mobile contenitore

Vengono riportati in tabella i valori raccomandati di carico per ripiano.

Il rispetto di tali valori garantisce la flessione dei ripiani in accordo a quanto indicato dalla UNI EN 16122:2012 (valore ammesso fino a 0,5% della lunghezza del ripiano). Larghezza fino a 60 cm Da 60 cm a 90 cm Larghezza 120 cm

1 kg/ dm<sup>2</sup> 0,7 kg/ dm<sup>2</sup> 0,5 kg/ dm<sup>2</sup>

ES. ripiano pensile da 60: 5,62 dm x 2,80 dm = 15,74 dm , 15,74 x 1kg = 15,74 kg (portata ripiano) con un imbarcamento tollerato fino a 2,81 mm.

**INDICAZIONI GENERALI:**

- non salire con i piedi sui ripiani, sui cassetti e sui piani di lavoro;
- evitare ogni genere di urto contro le parti in vetro;
- evitare di intervenire per manutenzioni sui componenti del prodotto e per ogni evenienza contattare il rivenditore;
- per gli elettrodomestici riferirsi ai manuali d'uso e manutenzione delle ditte costruttrici che accompagnano il prodotto e non manomettere o modificare le parti elettriche. Per ogni necessità rivolgersi a personale qualificato.
- periodicamente accertarsi che i sistemi di fissaggio, assemblaggio e funzione siano fissati e funzionanti.
- non appendersi ai mobili

## **ISTRUZIONI PER L'USO, LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA**

Il consumatore è tenuto a rispettare scrupolosamente le indicazioni e i suggerimenti riportati; eventuali danneggiamenti dovuti all'uso improprio dei prodotti o alla manutenzione e pulizia non corretta non saranno soggetti a sostituzioni in garanzia.

- STRUTTURE E RIPIANI INTERNI

Pulizia. Si consiglia la pulizia con un panno morbido inumidito con acqua o detergente neutro. Da evitare. Si raccomanda di non utilizzare prodotti contenenti diluenti o acetone perché possono provocare deformazioni o rammollimenti nei bordi stessi. Inoltre evitare di porre direttamente a contatto stoviglie bagnate con gli elementi costituenti la scocca utilizzando correttamente le griglie dello scolapiatti.

- ANTE O ELEMENTI IN LAMINATO

Pulizia. Si consiglia di pulire con panno morbido inumidito con acqua. Per sporco più resistente o macchie di grasso utilizzare un sapone neutro (marsiglia) o alcool denaturato diluito in acqua (1/1). Risciacquare immediatamente e asciugare accuratamente le ante dopo la pulizia.

Da evitare. Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi, che contengono ammoniacca, cloro, acetone e solventi perché possono provocare deformazioni, alterazione di colore o cedimenti nei bordi stessi. Non strofinare panni asciutti o pagliette abrasive che potrebbero compromettere la superficie dell'anta. Per le macchie di calcare usare un panno inumidito con acqua tiepida e aceto bianco.

Da evitare assolutamente la pulizia delle ante con il vapore.

Nel caso di ante con maniglia integrata avere cura di rimuovere eventuali residui di prodotto per la pulizia, nell'incavo della maniglia perché potrebbero provocare alterazioni di colore.

- ANTE IN LEGNO O IMPIALLACCiate

Le ante in legno sono realizzate con legni essiccati e vernici che resistono a variazioni di temperatura e climatiche. Se sottoposti a repentini cambi di temperatura e umidità possono subire danni quali crepe, imbarcamenti e scrostamenti della vernice. Nel caso in cui le ante venissero a contatto con acqua o vapore asciugare con cura.

Pulizia. Si consiglia di pulire esclusivamente con panno morbido inumidito con acqua e asciugare accuratamente. Per sporco più resistente o macchie di grasso utilizzare un sapone neutro o alcool diluito in acqua. Asciugare accuratamente le ante dopo la pulizia.

Da evitare. Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi, che contengono cloro, acetone, trielina, ammoniacca, alcool puro o smacchiatori. Non strofinare energicamente ed evitare di utilizzare panni asciutti o abrasivi in quanto la lucentezza della vernice potrebbe alterarsi.

Variazioni colore. Il legno è un materiale naturale, per questo differenze di venature o tonalità tra le varie parti non possono essere motivo di reclamo. L'esposizione del legno alla luce diretta del sole può causare variazioni di colore; con il tempo il legno matura e può assumere una tonalità leggermente diversa che non deve essere considerata un difetto. Evitare di esporre la cucina ai raggi diretti del sole.

Umidità. Il legno è un materiale igroscopico, scambia cioè umidità con l'ambiente nel quale viene a trovarsi aumentando il volume in ambienti particolarmente umidi o diminuendo in ambienti particolarmente secchi, in alcuni casi modificando permanentemente la finitura superficiale.

Assicurarsi che l'umidità nella cucina si mantenga tra il 40% e il 65%. Brevi scostamenti per eccesso o per difetto nell'arco di 2-3 giorni non hanno nessun effetto negativo. Inoltre, con questi livelli di umidità relativa dell'aria vi sentite anche meglio.

Nell'installazione/spostamento della cucina in ambienti di recente costruzione l'elevata umidità dovuta alla presenza di malte ancora fresche, potrebbe generare variazioni dimensionali delle ante e particolari in legno.

Nel caso utilizzare un deumidificatore per portare l'ambiente su valori corretti di temperatura e umidità. Arieggiare spesso il locale e utilizzare sempre la cappa aspirante durante le fasi di cottura anche se brevi.

- ANTE LACCATE E VETRO

Le ante laccate o vetro sono più delicate rispetto alle altre ante e quindi necessitano di una cura maggiore. Inoltre i vetri essendo temperati garantiscono una maggior sicurezza in caso di rottura.

Pulizia. Utilizzare esclusivamente un panno morbido inumidito e sapone neutro. Nel caso di macchie o di grasso può essere utilizzato, solo per ante laccate o vetro lucide, alcool denaturato diluito in acqua.

Da evitare. Prodotti contenenti acetone, cloro, trielina e ammoniacca. Non utilizzare panni asciutti o abrasivi che possono compromettere la lucentezza delle ante e la superficie del vetro.

Variazioni di colore. Le vernici utilizzate sono sottoposte a test di laboratorio per garantire la resistenza alla luce. Da evitare in ogni caso l'esposizione alla luce diretta dei raggi solari in quanto nel tempo potrebbe portare a sensibili variazioni di colore.

Montaggio. È consigliabile eseguire il montaggio delle ante entro un massimo di 30 gg dal ricevimento per facilitare la rimozione della pellicola protettiva che, se lasciate in ambienti caldi, potrebbe surriscaldare l'adesivo e comprometterne la superficie.

#### • PIANI DI LAVORO

Il piano di lavoro riveste una notevole importanza all'interno della composizione della cucina essendo uno degli elementi più utilizzati.

Visma Arredo esegue un'accurata selezione dei materiali dei piani; lo scopo è quello di fornire un prodotto con buone prestazioni di utilizzo, indipendentemente dal tipo di materiale scelto.

Per un corretto uso e manutenzione del piano, al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche originarie, si raccomanda di leggere attentamente le indicazioni riportate.

#### **PULIZIA E INDICAZIONI GENERALI**

1. Per la pulizia quotidiana dei piani di lavoro utilizzare semplicemente panno morbido e acqua. Per le macchie persistenti usare un detergente neutro non abrasivo e risciacquare. Ricordarsi di asciugare sempre accuratamente dopo la pulizia.

2. Durante la cottura si raccomanda di mantenere posizionati all'interno del perimetro del piano cottura pentole, padelle e bistecchiere rispettando le indicazioni sul diametro adeguato al bruciatore che riportano i costruttori dell'elettrodomestico, al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro anche ad alzatine e schienale. Una volta danneggiata la superficie non può essere ripristinata in alcun modo.

3. Il calore può causare bruciatore e opacizzazioni della superficie del piano. Evitare di appoggiare direttamente sul piano pentole o tegami calde.

4. Al fine di prevenire infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro provvedere ad un'accurata sigillatura con silicone ed evitare di far stagnare l'acqua rimuovendola immediatamente. Evitare inoltre di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio, evitando così getti di vapore diretti sul piano.

Assicurarsi sempre, al momento dell'installazione, che gli elettrodomestici e l'alzatina siano debitamente sigillati con appositi collanti.

5. Non salire con i piedi sul piano ed evitare di caricarlo eccessivamente.

6. Prestare attenzione ad urti causati da oggetti pesanti fatti cadere direttamente sul piano, che potrebbero scalfirne la superficie.

7. Evitare di utilizzare il piano come superficie da taglio, è consigliato l'uso di taglieri in legno o polietilene.

8. Evitare il contatto prolungato con prodotti e alimenti utilizzati in cucina: succhi di frutta, olio, pomodoro, caffè, succo di limone, tè... che possono alterare la superficie del piano.

Asciugare e pulire immediatamente qualsiasi deposito di tali sostanze per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento.

9. Garantire una sufficiente ventilazione e areazione dell'ambiente mentre si cucina.

10. Utilizzare regolarmente la cappa lasciandola accesa per un certo periodo dopo la cottura.

11. Non disporre piccoli elettrodomestici (macchina da caffè, bollitore, etc...) sotto ai pensili, a lungo andare possono danneggiare i mobili.

#### • PIANI DI LAVORO LAMINATI – LAMINATI SPECIALE

Pulizia. Utilizzare un panno o una spugna morbida e un detergente neutro. Avere cura di asciugare il piano con un panno asciutto assicurandosi che non rimangano residui di detersivi sul piano. Per le macchie di calcare è possibile utilizzare acqua tiepida e aceto bianco.

Da evitare. L'utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Non usare prodotti che contengano solventi o paste abrasive.

Decolorazioni. Evitare il contatto con succhi di frutta, candeggianti, prodotti chimici o aggressivi (che contengono cloro, acetone, trielina, ammoniaca, alcool puro, smacchiatori...) che possono provocare decolorazioni del piano. Nel caso di contatto con queste sostanze, avere cura di pulire ed asciugare immediatamente.

Nel caso di Laminati in fenix: seguire le precedenti indicazioni, in aggiunta è consigliabile l'uso di una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica, per la normale pulizia e manutenzione della superficie.

#### • PIANI, LAVELLI ED ELEMENTI IN ACCIAIO

L'acciaio inossidabile è un materiale che per le sue caratteristiche di resistenza alla corrosione, durabilità ed igienicità è particolarmente indicato per l'impiego in cucina. Come tutti i materiali necessita comunque di particolari attenzioni per mantenere inalterate nel tempo le sue caratteristiche e la sua brillantezza.

**Pulizia.** Utilizzare un panno morbido e un normale detersivo per stoviglie per la pulizia quotidiana con un movimento che segua il verso della satinatura. Asciugare sempre con cura il lavello dopo l'uso per evitare la formazione di macchie. Per le macchie di calcare usare una crema detergente per inox o acqua molto calda con ¼ di aceto. Sciacquare abbondantemente con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio e poi con acqua pulita. Asciugare con cura.

**Impronte e macchie di olio e di grasso, aloni da fiamma.** Usare un prodotto liquido per piatti o alcool denaturato o detergente per vetri con un panno morbido (es. microfibra).

**Macchie di tè o caffè.** Preparare una soluzione mescolando bicarbonato di sodio in acqua bollente; lasciare agire per ca. 15 minuti, sciacquare con cura e asciugare con un panno morbido. **Graffi superficiali.** Applicare un detergente apposito per acciaio inox, utilizzando un panno morbido.

**Macchie di ruggine.** Nella maggior parte dei casi si tratta di residui di sporco, depositi calcarei, attacchi corrosivi di natura elettrochimica dovuta ad utilizzo di prodotti non idonei all'acciaio (es. cloro, silicati o ossidi ferrosi), o sostanze alimentari lasciate depositare (limone, latte, pomodoro, coca cola, vino, sale, residui di bollitura, ecc).

Tali macchie sono eliminabili con un energico uso di detersivi in crema (es. Stal-fixo prodotti analoghi) con una normale spugna non abrasiva. Il prodotto va lasciato agire per qualche minuto e successivamente si procede a risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente. Da evitare. Non utilizzare pagliette, spazzole o dischetti abrasivi che possono graffiare le superfici. Non usare acido cloridrico (acido muriatico). Non usare detersivi in polvere abrasivi o sostanze per la pulizia dell'argento.

#### • PIANI IN AGGLOMERATO - QUARZO

I composti al quarzo sono materiali ad alta compattezza e privi di porosità, non assorbono liquidi, odori e grassi alimentari. Pertanto necessitano solo di qualche attenzione del normale utilizzo quotidiano.

**Pulizia.** Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda e asciugare con un panno pulito. Per macchie di grasso od olio, usare un detergente per cucina (sgrassatore), risciacquare bene e asciugare. Per incrostazioni o macchie più ostinate, usare Cif crema con una spugna umida; eseguire movimenti circolari e ripulire l'intera area della superficie. Sciacquare bene con acqua calda e asciugare con un panno pulito. Per macchie di silicone utilizzare una spatola e un po' di solvente (che non abbia nella sua composizione diclorometano, dimeticloro, etilencloro).

Risciacquare abbondantemente con acqua.

Nel caso di top scuri il silicone è particolarmente ostinato da rimuovere, quindi si raccomanda l'utilizzo dello scotch di carta e di lavarsi bene le mani prima di toccare la superficie.

**Resistenza al calore.** Nonostante il materiale possa resistere ad elevate temperature è opportuno proteggerlo con sottopentole per evitare il contatto diretto con pentole appena ritirate dal fuoco che possono causare macchie indelebili dovute al surriscaldamento della resina o rotture dovute a shock termico. Non utilizzare mai il piano come base di stiro.

**Resistenza al graffio.** Pur essendo resistente alle rigature, si consiglia di utilizzare i taglieri.

Da evitare. Utilizzo di alcool denaturato, candeggina, pagliette. Evitare la caduta di corpi contundenti (coltelli, bottiglie, pentole, utensili da lavoro ecc.) che possono causare scheggiature.

**Montaggio.** In fase di montaggio assicurarsi che il piano non sia posizionato per lunghi tratti su elementi vuoti che possano causare flessioni che generano rotture.

#### PIANI IN CERAMICA

**Pulizia.** Utilizzare un panno o una spugna morbida con acqua tiepida e un detergente alcalino, tipo Cif. Aver cura di asciugare il piano con un panno asciutto assicurandosi che non rimangano residui di detersivi sul piano.

Da evitare. L'utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Evitare la caduta di corpi contundenti (coltelli, bottiglie, pentole, utensili da lavoro ecc.) che possono causare scheggiature.

#### PIANI IN OKITE® - CORIAN® - ACRILICO

Pulizia. Utilizzate panno morbido inumidito con acqua. Per lo sporco superficiale utilizzare detergenti neutri e, in caso di sporco più ostinato, utilizzare una spugnetta non abrasiva e un detergente cremoso. Sciacquare bene con acqua tiepida e asciugare la superficie con un panno pulito. Se necessario ripetere l'operazione. Successivamente si procede a risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente.

Da evitare. Evitare l'uso di pagliette abrasive e prodotti contenenti candeggina.

#### PIANI STRATIFICATO HPL

Pulizia. Per la pulizia quotidiana è consigliato l'utilizzo di detergenti neutri. In caso di calcare ostinato è consentito l'utilizzo di aceto da cucina nella parte interessata lasciandolo agire per massimo 5 minuti e risciacquando abbondantemente subito dopo. Se il calcare persiste ripetere l'operazione.

Da evitare. L'utilizzo di prodotti abrasivi o pagliette che possono danneggiare la superficie. Non usare prodotti che contengano solventi o paste abrasive.

#### PIANI DEKTON®

Grazie all'assenza quasi totale di porosità, la superficie ultracompatta Dekton® è altamente resistente sia alle macchie causate dal normale uso quotidiano sia agli agenti chimici, risultando quindi ideale come ripiano da cucina e superficie da lavoro.

Pulizia. Per la pulizia ordinaria si raccomanda l'uso di Q-Action con una spugna o un panno.

Qualora non sia possibile reperire questo prodotto, il miglior sostituto è acqua, sapone neutro e una spugna morbida.

In presenza di macchie aggressive, sia dovute a prodotti resistenti ai detergenti di uso comune, sia perché tali macchie sono rimaste a lungo sulla superficie senza essere rimosse, si raccomanda l'uso di prodotti specifici, come ad esempio: detergenti in crema con particelle abrasive o solventi tipo acetone o solvente universale (nel rispetto di quanto previsto dal produttore nella scheda di sicurezza).

Da evitare. Anche se Dekton® è una superficie altamente resistente, è necessario evitare gli urti nei punti che risultano più esposti (angoli, bordi, bisellature, ecc.).

Evitare l'uso di pagliette metalliche o abrasive.

ATTENZIONE AL SILICONE nelle fasi di montaggio, si raccomanda di utilizzare lo scotch carta per la siliconatura su entrambi i lati della giunzione del piano e pulire bene le mani soprattutto se sporche di silicone prima di toccare la superficie.

Eventuali residui possono essere puliti con CleanColorsil.

#### PIANI LAPITEC®

Lapitec® è facile da pulire in quanto, non trattandosi di superficie porosa, non assorbe.

Pulizia. utilizzare panno umido e dell'acqua calda, alla quale eventualmente aggiungere un detergente neutro.

Sciacquare e asciugare accuratamente.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di pulire subito qualsiasi macchia senza lasciarla essiccare.

Da evitare. Evitare uso di cere, saponi oleosi, agenti impregnanti o altri trattamenti: la loro applicazione non è necessaria. Evitare di usare coltelli in ceramica o spugnette abrasive perché potrebbero compromettere la superficie. Non urtare il materiale con oggetti metallici appuntiti o pesanti, in quanto potrebbero sbrecciare o, in alcuni casi, provocare la rottura del materiale stesso.

Quando la pulizia ordinaria non è sufficiente. È possibile utilizzare prodotti alcalini (Cif, Ajax, Chanteclair), acidi (Viakal), solventi (universale, diluente, acquaaragia, acetone) o ossidanti (Candeggina, acqua ossigenata). Per l'utilizzo di questi prodotti fare riferimento alla scheda di sicurezza del produttore.

ATTENZIONE AL SILICONE nelle fasi di montaggio, si raccomanda di utilizzare lo scotch carta per la siliconatura su entrambi i lati della giunzione del piano e pulire bene le mani soprattutto se sporche di silicone prima di toccare la superficie.

#### PIANO IN LAMINAM®:

Pulizia. In generale, per pulire quotidianamente Laminam è possibile utilizzare acqua calda ed eventualmente detersivi neutri, utilizzando un panno morbido. Risciacquare con abbondante acqua ed asciugare la superficie con panni morbidi.

Da evitare. Per evitare la formazione di patine opache si consiglia di non utilizzare prodotti contenenti cere, alcune macchie non tempestivamente rimosse potrebbero lasciare un alone sulla superficie più o meno visibile, rientrando nella tolleranza della specifica tipologia di finitura.

La superficie Laminam Lucidato, per modalità di realizzazione, risulta più sensibile alle macchie, ai prodotti chimici e al graffio della corrispondente finitura opaca.

Evitare il trascinarsi di oggetti quali stoviglie, pentole, coltelli, elettrodomestici direttamente sul piano. Servirsi di un tagliere durante le operazioni di taglio e di sottopentola, tovagliette e sottobicchieri, non utilizzare spugne abrasive.

#### • ELEMENTI PIASTRELLATI

I piani sono trattati con un apposito prodotto antimacchia al momento della loro produzione.

Pulizia. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua, detersivi neutri.

Da evitare. Non lasciare a contatto con le superfici sostanze acide come ad esempio vino, succhi di frutta, limone, pomodoro, etc.

#### • TAVOLI, SEDIE E GAMBONI

Per i tavoli e le sedie non sono necessarie particolari manutenzioni. Controllare periodicamente il fissaggio della ferramenta (viti, bulloni) utilizzata per il fissaggio delle gambe ed i vari componenti del tavolo.

I tavoli e le sedie non sono da utilizzare in ambienti esterni. Le sedie devono essere utilizzate con le quattro gambe a pavimento. Non dondolarsi sulla sedia e non sedersi mai sulla spalliera. Sia le sedie che i tavoli non sono da usare in sostituzione di scale.

Pulizia. Seguire le indicazioni in base alla tipologia di materiale sopra indicato.

Per conservarle a lungo e proteggerle i sedili delle sedie è consigliato l'utilizzo dei cuscini.

Ricordiamo che le parti metalliche verniciate o cromate non devono essere pulite con prodotti per l'acciaio ma semplicemente con detersivi neutri che non contengano acetone, trielina, ammoniaca, cloro e alcool che possono provocare macchie o esfoliazione della vernice.

Da evitare. L'uso di pagliette e prodotti abrasivi. Fare particolare attenzione agli schizzi quando vengono puliti i pavimenti con prodotti aggressivi. Non stirare sopra il piano tavolo per non causare alterazioni, scollamenti delle superfici e macchie indelebili determinate dal calore di un ferro da stiro.

#### • MANIGLIE E POMOLI

Pulizia. Usare un panno morbido e acqua tiepida. Per macchie di grasso usare esclusivamente sapone neutro.

Da evitare. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche e prodotti che contengono cloro, quali candeggina o acido muriatico, solventi o detersivi o pulitori o prodotti per l'acciaio in genere che possono provocare l'abrasione della verniciatura danneggiando irreparabilmente il rivestimento esterno del prodotto.

#### • ZOCCOLI E TELAI IN ALLUMINIO

Pulizia. Fare riferimento al punto elementi in acciaio

Evitare. Non utilizzare mai spugnette abrasive o detersivi con paste abrasive o prodotti chimici che possono opacizzare la superficie.

#### • CERNIERE E MECCANISMI DI APERTURA

Da evitare. Non lasciare aperte, all'interno dei mobili, confezioni di detersivi o di altri prodotti chimici che, nel tempo, potrebbero causare l'ossidazione o la corrosione del metallo.

#### **ELETTRODOMESTICI**

Fare riferimento scrupolosamente a quanto prescritto dalle case costruttrici nei manuali allegati all'elettrodomestico. Le ditte produttrici di elettrodomestici forniscono assistenza e garanzia sui loro

prodotti pertanto ogni richiesta di intervento va inoltrata ai centri di assistenza indicati nei libretti e nei certificati di garanzia che accompagnano ciascun elettrodomestico. L'installazione di elettrodomestico con danno estetico fa decadere la garanzia.

- **CAPPE D'ARREDAMENTO e CAPPE CLASSICHE**

Per la manutenzione fare riferimento scrupolosamente ai libretti di istruzione delle ditte produttrici. Ricordarsi di lavare o sostituire periodicamente i filtri per mantenere la loro efficienza.

Umidità, fumi e vapori. Il motore della cappa deve essere sempre acceso per tutta la durata del tempo di utilizzo del piano cottura, per permettere l'aspirazione dei fumi e dei vapori che nel tempo possono danneggiare le parti della cucina. Eventuali danneggiamenti dovuti a infiltrazioni di vapore non saranno oggetto di sostituzioni in garanzia.

- **ELEMENTI CON CAPPE INCASSO**

Devono sempre essere aspiranti con uscita fumi all'esterno del pensile. Questo perché il vapore e i fumi aspirati possono essere espulsi solo attraverso il tubo e, se fossero senza vie di fuga, potrebbero danneggiare l'elettrodomestico e il mobile. Ricordarsi di lavare o sostituire periodicamente i filtri per mantenere la loro efficienza.

- **LAVASTOVIGLIE:** non aprire lo sportello appena finito il ciclo di lavaggio ed aspettare il raffreddamento delle stoviglie, in quanto il vapore può danneggiare il piano e le parti adiacenti alla lavastoviglie. Le ditte produttrici forniscono un adesivo protettivo da applicare sotto al top con le allegate istruzioni. Possibilità di dotare le basi adiacenti con protezioni laterali in alluminio. Eventuali danneggiamenti del piano di lavoro o delle parti adiacenti dovute al vapore non saranno oggetto di sostituzioni in garanzia.

#### ASSISTENZE - SOSTITUZIONE DI ELEMENTI O COMPLETAMENTI

La nostra azienda si avvale di montatori selezionati e competenti in grado di risolvere eventuali problemi che possono sorgere successivamente all'acquisto.

Con l'inserimento di nuovi elementi in una cucina già in opera si possono evidenziare differenze di tonalità dovute ai normali processi di ossidazione dei materiali di cui sono composte le cucine.

