



CONSIGLI PRATICI SULLA MANUTENZIONE E PULIZIA DEI MATERIALI IN CUCINA.

PARTI NOBILITATE E LAMINATE

Pulire con un panno morbido e detergente liquido, risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare prodotti abrasivi o aggressivi, che contengono alcool e solventi. Si raccomanda di non utilizzare prodotti contenenti diluenti o acetone perché possono provocare deformazioni o scollature nei bordi stessi.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

PARTI IN LEGNO O IMPIALLACCIATE

Pulire esclusivamente con panno morbido inumidito con acqua e asciugare accuratamente. Per le macchie utilizzare un normale detergente neutro per superfici lavabili non abrasivo. Non strofinare energicamente in quanto la lucentezza della vernice potrebbe alterarsi. Non utilizzare prodotti contenenti acetone, cloro, diluenti o detersivi abrasivi.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

PARTI LACCATE

Pulire esclusivamente con panno morbido inumidito con acqua e asciugare accuratamente. Per le macchie utilizzare un normale detergente neutro per superfici lavabili non abrasivo. Non utilizzare prodotti contenenti acetone, cloro, diluenti o detersivi abrasivi. E possibile che durante le prime pulizie, il panno rimanga leggermente colorato, questo fatto è legato alla presenza di polveri di vernice che nell'operazione di essiccazione riaffiorano in superficie: una volta eliminate non si presentano più.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

TOP IN LAMINATO (HPL)

Utilizzare spugna o panno umido. Per le macchie utilizzare un normale detergente per superfici lavabili non abrasivo. Si raccomanda di asciugare perfettamente subito dopo la pulizia. Evitare il contatto diretto con pentole molto calde che potrebbero provocare delle macchie di calore o un rialzamento del laminato.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

TOP IN OKITE® IN STONE O IN AGGLOMERATI DI QUARZO

Per la pulizia ordinaria si consiglia una pulizia tempestiva e l'uso di detersivi neutri. Nel caso di superfici di lavoro particolarmente sporche si possono usare anche detersivi aggressivi a base acida come "Viakal" e "Ajax bagno". Per lo sporco più ostinato può essere utilizzata una spugna abrasiva, ma si consiglia di evitare solventi chimici quali candeggina, acetone e prodotti per la pulizia a base di alcalina. Nonostante il materiale possa resistere ad una temperatura di 100/120°, è opportuno proteggerlo con sottopentole per evitare il contatto diretto con le superfici di pentole e stoviglie appena ritirate dal fuoco così da evitare lo shock termico.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

TOP IN CERAMICA

Per la pulizia quotidiana si consiglia di utilizzare detersivi neutri o sgrassatori come "Glassex sgrassatore" o "Ajax classico", diluiti in acqua calda, seguendo le modalità riportate sulle confezioni.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

TOP IN MARMO/GRANITO/PORFIDO

Per la pulizia ordinaria si consiglia una pulizia tempestiva e l'uso di detersivi neutri ed acqua. Inoltre i top si possono trattare 1-2 volte l'anno con prodotti specifici impermeabilizzanti.

Per la pulizia dei marmi e dei porfidi sono assolutamente da evitare: i prodotti acidi (es. alcool o acido muriatico, aceto e succo di limone) che avrebbero un effetto corrosivo e renderebbero ruvida e opaca la superficie del marmo perdendo la lucidatura.

I prodotti detersivi che contengono acido fluoridrico (HF), fosforico (H₃PO₄) e cloridrico (HCL), che ha il potere di sciogliere completamente il quarzo che compone i silicati.

Si può usare l'ammoniaca, che non è acida ma basica.

Il granito invece è resistente agli acidi deboli come alcool, aceto, acido citrico e anche ad alcuni acidi forti che si usano nella pulizia domestica come l'acido muriatico (solforico). In ogni caso si consiglia di usare gli acidi forti solo in casi estremi e avendo provato prima tutti gli altri detersivi meno potenti.

Per tutte le pietre naturali sono assolutamente da evitare i prodotti anticalcare. Le pietre naturali non temono il calore.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

TOP CORIAN®

Le superfici in Corian® possono essere pulite con detersivi o creme abrasive come "Cif" agendo con movimento circolare.

Graffi: la superficie può essere graffiata da lame o oggetti appuntiti: evitare di tagliare o tritare direttamente sul piano.

Calore: il calore può danneggiare la superficie: non posare tegami roventi direttamente sul piano o sui lavelli Corian®. Usare sempre una sottopentola. Non versare acqua bollente in grande quantità sul lavello in Corian® e miscelare con acqua fredda.

Comunque si possono cancellare i segni del tempo con la lucidatura: si può ridare, anche dopo molti anni, il suo aspetto iniziale.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

PARTI IN RESINA CEMENTIZIA

Per la pulizia di tutti i giorni si consiglia di usare un panno in microfibra non abrasivo con detersivo neutro ad esempio multiuso senza ammoniaca. Per una pulizia ancora meno aggressiva ed ecologica si può utilizzare acqua distillata ed aceto al 20/30% circa. Per uno sporco più ostinato si possono utilizzare degli sgrassanti come "Chanteclair" o "Mastro Lindo" sempre con un panno in microfibra. Non usare in nessun caso acidi, alcool, acetone, alcool etilico puro o solvente per unghie.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)

PARTI IN ACCIAIO INOX

Pulire con acqua tiepida. Per macchie più resistenti, utilizzare aceto caldo diluito in acqua. Se l'acqua è molto calcarea pulire le macchie bianche con acqua calda e bicarbonato. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche e prodotti che contengono cloro, quali candeggina, viakal, acido muriatico. Aver cura di pulire nel senso della satinatura. Se l'acciaio è presente in una zona marina e inutilizzato per un lungo periodo, cospargere con un batuffolo di cotone imbevuto di olio di semi la superficie in modo da evitare che la salsedine ossidi il vostro acciaio Per la pulizia a fondo, lucidatura e per eliminare l'ossidazione e micrograffi, INDOORS, è in grado di fornirVi un detersivo altamente professionale specifico per l'acciaio.

(leggere in fondo alla pagina alla voce: NECESSARIO E INDISPENSABILE)



NECESSARIO E INDISPENSABILE

Attenzione alle parti laccate o in legno, sono sensibili alla luce diretta, ciò comporta la variazione delle tonalità del colore, evitare che i raggi del sole colpiscano direttamente i mobili. Tutte le vernici si rimuovono con diluenti e acetone. Quindi teneteli lontani dalla cucina.

Quando versate acqua bollente nel lavabo, per evitare che la condensa del vapore si depositi all'interno dello scolapiatti, è sufficiente aprire gli sportelli. Inoltre è importante aprire anche l'acqua fredda del rubinetto in modo da versare nello scarico acqua a temperatura tiepida; si possono così evitare dilatazioni nei tubi che sono causa di perdite. Infine, i contenitori di sostanze acide lasciati aperti, possono intaccare l'acciaio del lavello.

Quando si cucina usando il piano di cottura, mettere sempre in funzione la cappa, convoglia tutti i vapori umidi e grassi verso gli appositi filtri, salvaguardando i mobili vicini.

Quando occorre una miscela a base di acqua per la pulizia dei mobili, si ottengono risultati migliori usando quella distillata, soprattutto se dal vostro rubinetto esce ricca di calcare. Attenzione! Mai usare liquidi in quantità, ma solo panni inumiditi. Non lasciare attorno al piano cottura acceso rotoli di carta assorbente o strofinacci, sono elementi infiammabili che possono causare seri danni ai mobili. Urti con oggetti metallici scalfiscono le superfici laccate e in legno, per cui non potranno rientrare in garanzia eventuali danni dovuti da urti.

Conservare in un contenitore ben sigillato il sale da cucina ed i sali per lavastoviglie, i quali possono ossidare la ferramenta e i componenti in acciaio presenti nelle basi o pensili e di conseguenza comprometterne il buon funzionamento di: cerniere, cassetti, braccetti ecc. ecc.

