

Kit- chen

PRIMOPIANOCUCINE®
Kitchen by you.

Cura e Manutenzione

Kit- chen

La cucina è il luogo più importante della casa, spesso il cuore della vita familiare. Per questo motivo richiede maggiori attenzioni e un'adeguata **cura e manutenzione** per preservare la sua bellezza originale e una funzionalità durevole nel tempo. Seguire buone pratiche di gestione e pulizia non si limita semplicemente a una questione estetica, ma abbraccia anche il benessere, l'igiene e la sicurezza. In questo manuale scoprirai le migliori pratiche e consigli per mantenere l'unicità della tua cucina.

by
you-

Indice

1 - Consigli generali:

- Pulizia e manutenzione della cucina pag. 2
- Condizioni Ambientali pag. 3
- Contatto con superfici roventi pag. 4
- Distribuzione dei carichi pag. 4
- Elettrodomestici pag. 4

2 - Ante:

- Qualche consiglio pag. 5
- Laminato pag. 6
- Resina pag. 7
- Laccato pag. 8
- Legno pag. 9
- Vetro pag. 10
- PET pag. 11
- Melaminico pag. 12
- Gres pag. 13
- Acciaio Inox pag. 14

3 - Piani di Lavoro:

- Dekton pag. 15
- Pietre naturali pag. 16
- Stratificato HPL pag. 17
- Quarzo pag. 18
- Acciaio Inox pag. 19
- Gres pag. 20
- Fenix pag. 21

Consigli Generali



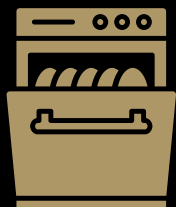
Pulizia e manutenzione della cucina

- Pulire la cucina dopo ogni uso per evitare la formazione di sporco e batteri. Una cucina pulita non solo è più piacevole alla vista, ma anche più sicura e igienica.
- Usare sempre panni e spugne puliti per tutti i componenti della cucina. Usare panni diversi per pulire le varie superfici, ad esempio uno per il piano di lavoro e un altro per le pentole.
- Evitare di utilizzare detergenti troppo aggressivi che potrebbero danneggiare i componenti della cucina.
- Evitare di utilizzare strumenti come spugne abrasive, raschietti o spazzole metalliche per pulire la cucina. Questi strumenti possono graffiare e danneggiare le superfici, causando danni permanenti.
- Evitare di utilizzare acidi, basi forti o solventi per pulire la cucina. Questi prodotti chimici possono causare danni alle superfici, alla vernice e ai rivestimenti.



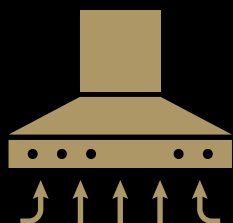
Condizioni Ambientali

- Mantenere la cucina pulita e asciutta è fondamentale per evitare la formazione di muffe e batteri. Inoltre, è importante mantenere una buona ventilazione per evitare l'accumulo di odori e umidità.
- Evitare di utilizzare pulitori a vapore sulla cucina. L'umidità può penetrare nelle superfici e causare danni.



■ Lavastoviglie

I vapori rilasciati dalla lavastoviglie possono provocare danni ai bordi dei mobili adiacenti, deterioramento delle superfici e la formazione di muffe. Per evitare tali problemi, è consigliabile aprire la lavastoviglie solo dopo 30 minuti dal fine ciclo.



■ Cappa

La cucina può subire alterazioni permanenti a causa di fumi, umidità e vapori. Per proteggerla efficacemente, ricordiamo di accendere la cappa 10 minuti prima dell'inizio del processo di cottura, così si potrà ottenere una maggiore potenza di aspirazione. Consigliamo di lasciare la cappa accesa per circa 10 minuti anche dopo la fine del processo di cottura. Inoltre, è importante pulire regolarmente i filtri metallici e dove presenti sostituire periodicamente i filtri ai carboni attivi, seguendo le istruzioni fornite dai produttori delle cappe, al fine di mantenere l'apparecchio in condizioni ottimali e massimizzarne l'efficienza.



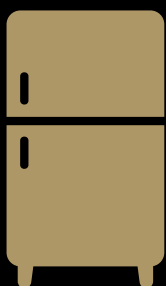
Contatto con superfici roventi

- Evitare di mettere pentole o padelle calde direttamente sulle superfici della cucina. Ciò può causare danni permanenti ai ripiani e ai rivestimenti.



Distribuzione dei carichi

- Quando si utilizzano i ripiani della cucina, è importante distribuire il peso in modo uniforme per evitare di sovraccaricare una sola area. Ciò contribuirà a prevenire la deformazione e l'usura dei ripiani.
- Quando si utilizzano i pensili della cucina, è importante non sovraccaricarli con pesi eccessivi. Ciò può causare la deformazione degli stessi e l'usura precoce delle cerniere.



Elettrodomestici

- Leggere attentamente le istruzioni del produttore per le operazioni di pulizia e manutenzione dell'elettrodomestico. Se dovesse presentarsi un problema anomalo o una rottura grave rivolgersi all'assistenza del marchio specifico dell'elettrodomestico.

Qualche Consiglio

■ CERNIERE SOFT CLOSE

Le ante delle cucine PRIMOPIANO dispongono di cerniere con chiusura soft close. Ricordiamo di evitarne la chiusura totale forzata optando per una chiusura accompagnata fino all'avvio automatico del sistema di chiusura che avverrà all'incirca alla metà del raggio di chiusura dell'anta.

■ NON FAR STAGNARE L'ACQUA!

Evitare di far stagnare acqua e liquidi nelle superfici in modo da evitare alterazioni, formazione di calcare ed altre macchie ostinate da rimuovere.

■ ATTENZIONE AL VAPORE!

Il contatto prolungato con il vapore, può in alcuni casi provocare delle alterazioni permanenti. Per questo ricordiamo di non utilizzare piccoli elettrodomestici a libera estrazione che generano vapore e calore a stretto contatto con il mobile. Ricordiamo inoltre di non aprire la lavastoviglie subito dopo la fine del programma di lavaggio aspettando almeno 30 minuti.

■ CAPPA ASPIRANTE

Se la tua cappa è incassata all'interno del pensile, ti ricordiamo di accenderla 10 minuti prima di ogni processo di cottura e se presente, di estrarre il vetro protettivo che si trova in prossimità dei tasti di accensione.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un prodotto specifico per la pulizia delle superfici (un detersivo neutro è il più consigliato)

■ COME FARE:

- Inumidire il panno con dell'acqua calda e spruzzare sul panno un quantitativo di prodotto in base al grado di sporco presente sulle ante.
- Passare il panno sulle superfici delle ante facendo attenzione nel pulire anche i bordi e l'interno.
- Con il secondo panno asciugare bene tutta la superficie delle ante.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare prodotti aggressivi, polveri abrasive, prodotti anticalcare a base acida o candeggina pura, perché potrebbero rovinare la finitura.
- Non utilizzare prodotti a base di cera o siliconi in quanto la loro applicazione potrebbe formare degli aloni alterando la lucidità dell'anta.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un detergente delicato e neutro

■ COME FARE:

- Le superfici della tua cucina in resina si possono facilmente pulire con un panno umido o una spugna e un detergente delicato.
- I liquidi non possono penetrare all'interno delle superfici, ma è comunque preferibile evitare che vi si depositino per lungo tempo. Per mantenere l'aspetto uniforme è indispensabile pulire ogni volta l'intera superficie.
- Se dovessero esserci macchie più ostinate usare, in progressione, fino alla scomparsa delle stesse:
 1. una spugna morbida e un comune detergente;
 2. una spugna morbida e una soluzione per la pulizia delle superfici a base di ammoniaca.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare prodotti aggressivi con acido perché potrebbero rovinare la finitura.
- Non utilizzare prodotti a base di cera o siliconi in quanto la loro applicazione potrebbe formare degli aloni alterando la texture della resina.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un prodotto per la pulizia dei vetri oppure un sapone neutro.

COME FARE:

- La pulizia quotidiana delle ante in laccato avviene con un panno umido e morbido. Risciacquare e asciugare con cura.
- Rimuovere le macchie velocemente in modo che non penetrino negli strati della laccatura con il rischio di aloni permanenti.
- Solo nel laccato lucido le macchie possono essere trattate anche con un panno a cui è stato aggiunto un prodotto per la pulizia dei vetri o un sapone neutro; in ogni caso si suggerisce di provare sempre qualsiasi prodotto sulla parte interna dell'anta prima di intervenire sulla parte esterna.

COSA NON FARE:

- Evitare l'uso di spugne abrasive, pagliette metalliche, prodotti abrasivi, detersivi in polvere, acetone, trielina, ammoniaca, alcool o prodotti a base alcolica.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un prodotto specifico per la pulizia del legno

■ COME FARE:

- La pulizia quotidiana delle ante in legno avviene con un panno soffice inumidito.
- Agire sempre subito sulle macchie; per le più persistenti utilizzare su un panno morbido un prodotto specifico per la pulizia del legno e seguire la direzione della venatura.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare prodotti aggressivi quali: alcool, smacchiatori, diluenti, acetone, trielina, ammoniaca, candeggina o l'uso di prodotti abrasivi.
- Evitare l'uso di detergenti a PH basico, soprattutto quelli contenenti ammoniaca. Non utilizzare getti di vapore e simili.
- Ricordiamo di non usare solventi, come acetone o alcool, che potrebbero intaccare le vernici protettive del legno.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un prodotto specifico per il vetro

■ COME FARE:

- Per la pulizia quotidiana delle ante in vetro della tua cucina, utilizzare un panno morbido e un detergente specifico per il vetro per poi risciacquare oppure usare un panno in microfibra, leggermente inumidito con acqua tiepida. In entrambi i casi asciugare bene.
- Le parti non a vista come gli interni delle ante, possono solo essere spolverate con un panno in microfibra e mai deterse.
- Per rimuovere eventuali macchie, diluire alcool etilico o ammoniaca domestica (max 30%) in acqua, meglio se distillata.

■ COSA NON FARE:

- Porre oggetti caldi sul vetro senza usare un sottopentola o senza un isolamento opportuno, come nel caso di elettrodomestici che tendono a surriscaldare in appoggio sul piano in vetro.
- Usare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive, detersivi in polvere o detergenti contenenti acidi, in particolare acido fluoridrico, nonché alcool, ammoniaca o prodotti in genere che contengano sostanze acide o anticalcare.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un detergente liquido neutro

■ COME FARE:

- Il PET è un materiale molto pratico perché resistente e facile da pulire, oltre a essere particolarmente igienico.
- È comunque sempre buona abitudine eliminare subito eventuali depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi con un panno morbido o carta assorbente.
- 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.

■ COSA NON FARE:

- Utilizzare spugne, pagliette e prodotti abrasivi.
- Utilizzare 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.
- Utilizzare oggetti caldi in appoggio, compresi forni o altri elettrodomestici non isolati nella parte appoggiata.

■ COSA SERVE:

- Due panni in microfibra
- Un detergente neutro

■ COME FARE:

- Per la pulizia giornaliera è bene usare un panno morbido o in microfibra e un prodotto detergente neutro e asciugare subito qualsiasi deposito di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi.
- Quando lo sporco è più impegnativo, si possono usare spazzole morbide e/o spugne con detersivi liquidi o detergenti neutri e poi rimuovere ogni traccia dei prodotti utilizzati con un panno asciutto per evitare che rimangano striature e zone opache.
- In caso di:
 1. macchie dovute al calcare usare una spugna strizzata con acqua tiepida o un po' di aceto.
 2. macchie di inchiostro intervenire subito con un panno imbevuto di detergente o alcool denaturato, quest'ultimo con cautela e solo se consentito dalle istruzioni d'uso del produttore.

■ COSA NON FARE:

- Pulire le ante con prodotti abrasivi e aggressivi, pagliette metalliche e detersivi acidi.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un detergente neutro

■ COME FARE:

- La pulizia quotidiana delle superfici in gres della cucina è molto semplice. Servono panno o spugna morbida 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.
- 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 prostrarre 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.
- In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie con:
 1. acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto)
 2. succo di limone disciolto in acqua
 3. detergenti per la casa non abrasivi e/o corrosivi

■ COSA NON FARE:

- Utilizzare detergenti o spugne abrasive.
- Utilizzare prodotti contenenti cere che potrebbero causare la formazione di patine opache.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un prodotto specifico per l'acciaio oppure un detergente neutro

■ COME FARE:

- Per la pulizia delle superfici in acciaio inox della cucina usare un panno morbido, acqua tiepida e sapone neutro, oppure gli specifici prodotti per l'acciaio, eseguendo movimenti nel verso della satinatura.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con cura con un panno morbido asciutto.
- In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie con:
 1. acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto)
 2. succo di limone disciolto in acqua
 3. detersivi per la casa non abrasivi e/o corrosivi

■ COSA NON FARE:

- Pulire le ante con utensili da cucina e oggetti che possono rigare la superficie.
- Pulire con prodotti o detersivi corrosivi, come acidi e composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri), soluzioni a base di cloro (es. candeggina), acido muriatico e acidi in genere.
- Fare ristagnare depositi d'acqua perché potrebbero ossidare la superficie.

■ COSA SERVE:

- Un panno morbido in microfibra
- Del sapone neutro oppure un detergente cremoso
- Una spugna in microfibra

■ COME FARE:

- La pulizia quotidiana delle superfici in Dekton può essere eseguita con un panno morbido e sapone neutro con l'aiuto di una spugna in microfibra umida risciacquando bene alla fine della pulizia.
- Nel caso in cui il tuo piano in Dekton ha una finitura lucida, è opportuno asciugare bene la superficie con un panno di cotone pulito.
- Per le macchie più persistenti utilizzare la spugna in microfibra abbinata ad un detergente cremoso con particelle abrasive oppure un solvente, come ad esempio l'acetone.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare prodotti con acido fluoridrico (HF) e pagliette metalliche.

■ QUALCHE CURIOSITÀ:

Il Dekton è una miscela composta da oltre 20 minerali naturali. Nel suo processo produttivo sono inseriti vetro, materiali ceramici e quarzo di altissima qualità. Per creare questo materiale viene usata la Tecnologia di Sinterizzazione delle Particelle o TSP in grado, sfruttando condizioni di alta pressione e temperatura elevata, di accelerare e realizzare in poco tempo quelle mutazioni metamorfiche a cui la pietra naturale è sottoposta nel corso di migliaia di anni. Le lastre ottenute possono raggiungere dimensioni molto ampie e spessori molto ridotti, mantenendo intatte le prestazioni notevoli di questo materiale tecnico.

Il Dekton, materiale altamente tecnologico, vanta caratteristiche notevoli:

- estremamente resistente a graffi e abrasioni in genere
- estremamente resistente alle macchie
- estremamente resistente al calore
- stabile nel tempo
- molto compatto e quindi igienico
- totalmente impermeabile ai liquidi
- immune a impronte e aloni
- adatto anche per cucine outdoor e zona barbecue

Piani di lavoro in Pietre Naturali

■ COSA SERVE:

- Un panno morbido in microfibra
- Un detergente liquido neutro

■ COME FARE:

- Per la pulizia quotidiana del tuo piano in pietra naturale utilizzare un panno morbido con acqua calda e il detergente. Successivamente risciacquare con cura e infine asciugare rimuovendo ogni deposito liquido in modo da evitare la formazione di macchie e aloni.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare detergenti contenenti acido citrico, alcool, ammoniaca e prodotti in genere che contengano sostanze acide o anticalcare.

■ CONSIGLI GENERALI:

- Utilizzare i taglieri evitando il contatto diretto del piano di lavoro con i coltelli.
- Evitare il contatto diretto del piano di lavoro con sostanze acide derivanti dal cibo come ad esempio il succo di limone o pomodoro.

■ QUALCHE CURIOSITÀ:

Marmo, granito, porfido, ardesia, quarzite e le altre pietre naturali sono tutti materiali lapidei, ovvero derivano dalle rocce e sono caratterizzati dalla raffinatezza naturale delle variazioni di colore e struttura, impossibili da riprodurre nei materiali artificiali.

Il marmo è una roccia metamorfica, composta prevalentemente da carbonato di calcio (CaCO_3). È impegnato sin dall'antichità come materiale per la scultura, l'architettura e l'arredamento. In questo senso il termine viene utilizzato per indicare anche altre pietre "lucidabili", ossia le cui superfici possano essere rese lucide attraverso la levigatura. Il colore del marmo dipende dalla presenza di impurità minerali (argilla, limo, sabbia, ossidi di ferro, noduli di selce), esistente in granuli o in strati all'interno della roccia sedimentaria originaria. Nel corso del processo metamorfico tali impurità vengono spostate e ricristallizzate a causa della pressione e del calore. Il marmo dopo l'estrazione dalle cave per mezzo di seghe "diamantate" può essere lavorato a forma di lastre piane nei diversi spessori. Trattandosi di un materiale poroso tende ad assorbire sostanze oleose, pertanto deve essere sottoposto a trattamenti protettivi specifici.

Piani Stratificato HPL di lavoro

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un detergente liquido neutro

■ COME FARE:

- Utilizzare un panno morbido inumidito nell'acqua calda per poi asciugare bene con un panno per evitare striature e opacizzazioni.
- È possibile anche usare un panno morbido abbinato a un detergente neutro diluito sciacquando e asciugando con movimenti leggeri.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare pagliette in acciaio, creme abrasive, detersivi in polvere, detergenti o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi (acido cloridrico, formico e amino solfatico).

■ QUALCHE CONSIGLIO:

- SPORCO PERSISTENTE

Per lo sporco persistente è possibile anche usare spazzole morbide con setole di nylon o lasciare agire il detergente e poi risciacquare accuratamente.

- MACCHIE DI CALCARE

Per le macchie di calcare utilizzare una spugna strizzata con acqua tiepida o dell'aceto e lasciar agire circa 5 minuti prima di risciacquare e asciugare.

- NON FAR STAGNARE L'ACQUA!

Evitare il più possibile di far stagnare acqua e liquidi nella superficie del piano in modo da evitare la formazione di calcare ed altre macchie ostinate da rimuovere.

- ATTENZIONE AL VAPORE!

Il piano non deve stare a contatto con il vapore per tempo prolungato.

In particolare non aprire la lavastoviglie subito dopo la fine del programma di lavaggio aspettando almeno 30 minuti.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un detergente liquido neutro

■ COME FARE:

- Per la pulizia del tuo piano di lavoro è sufficiente utilizzare un panno morbido accompagnato da un detergente liquido neutro risciacquando accuratamente ogni residuo di prodotto.
- Eventuali versamenti di liquidi o sostanze in genere vanno subito assorbite con carta da cucina per poi lavare la superficie con un panno morbido, acqua calda e un detergente liquido.
- Per rimuovere sostanze incrostate o appiccicose o macchie di grasso, unto o vernici a base di acqua, raschiare delicatamente il residuo con una spatola in plastica non affilata e passare con una spugnetta non abrasiva e un detergente cremoso.
- Sciacquare bene con acqua calda e asciugare la superficie con un panno pulito.

■ COSA NON FARE:

- Non utilizzare candeggina, prodotti alcalini, solventi per vernici, soda caustica e acido fluoridrico.

■ QUALCHE CONSIGLIO:

- UTILIZZA I SOTTOPENTOLA E TAGLIERI

Per una protezione più elevata durante l'utilizzo del tuo piano di lavoro ti suggeriamo di utilizzare dei sottopentola per oggetti caldi come pentole, caffettiere, ferri da stiro ecc. Non dimenticare di utilizzare i taglieri per la preparazione dei cibi in modo da evitare il contatto diretto del piano di lavoro con le lame.

- ISOLARE GLI ELETTRODOMESTICI

Se nella tua cucina hai elettrodomestici da appoggio come forni, macchine del caffè, Bimby ecc, è opportuno isolarli per non surriscaldare la superficie del piano evitando così rotture e alterazioni di colore.

- NON FAR STAGNARE L'ACQUA!

Evitare il più possibile di far stagnare acqua e liquidi nella superficie del piano in modo da evitare la formazione di calcare ed altre macchie ostinate da rimuovere.

- ATTENZIONE AL VAPORE!

In particolare non aprire la lavastoviglie subito dopo la fine del programma di lavaggio aspettando almeno 30 minuti.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un prodotto specifico per l'acciaio oppure un detergente neutro

■ COME FARE:

- Per la pulizia delle superfici in acciaio inox della cucina usare ogni giorno un panno morbido, acqua tiepida e sapone neutro, oppure gli specifici prodotti per l'acciaio, eseguendo movimenti nel verso della satinatura.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con cura con un panno morbido asciutto.
- In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie con:
 1. acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto)
 2. succo di limone disciolto in acqua
 3. detersivi per la casa non abrasivi e/o corrosivi

■ COSA NON FARE:

- Trascinare sul piano di lavoro utensili da cucina e oggetti che possono rigare la superficie.
- Pulire con prodotti o detersivi corrosivi, come acidi e composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri), soluzioni a base di cloro (es. candeggina), acido muriatico e acidi in genere.
- Utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano.
- Lasciare appoggiati sul piano di lavoro per lunghi periodi oggetti in materiale ferroso (griglie per fornelli, forbici, barattoli ecc.) perché, soprattutto se bagnati, potrebbero causare macchie difficili.
- Fare ristagnare depositi d'acqua perché potrebbero ossidare la superficie.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un detergente neutro

■ COME FARE:

- La pulizia quotidiana delle superfici in gres della cucina è molto semplice. Servono panno o spugna morbida 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.
- 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 prostrarre 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.

- In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie con:
 1. acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto)
 2. succo di limone disciolto in acqua
 3. detergenti per la casa non abrasivi e/o corrosivi

■ COSA NON FARE:

- 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 lucido sono più sensibili a macchie, graffi e prodotti chimici rispetto alla versione opaca, pur mantenendo prestazioni eccellenti.

■ COSA SERVE:

- Due panni morbidi in microfibra
- Un detergente neutro
- Spugna Magica

■ COME FARE:

- Per la pulizia del tuo piano di lavoro in Fenix è sufficiente usare con regolarità un panno inumidito in acqua calda con o senza l'aggiunta di detersivi, sapendo comunque che possono essere utilizzati tutti i normali prodotti detersivi o disinfettanti domestici.
- Per macchie o segni particolari, ricorrere a una spugna in schiuma melamminica, conosciuta anche come gomma magica.
- Se si decide di usare un solvente, il panno deve essere perfettamente pulito perché potrebbe lasciare aloni che comunque possono essere rimossi sciacquando con acqua calda e asciugando.
- In caso di macchie più ostinate, quali calcare o residui grassi, pulire la superficie con:
 1. acqua e aceto (80% acqua e 20% aceto)
 2. succo di limone disciolto in acqua
 3. detersivi per la casa non abrasivi e/o corrosivi

■ COSA NON FARE:

- Evitare l'uso di spugne abrasive e pagliette metalliche.
- Evitare l'uso di prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere.
- Evitare l'uso di prodotti con forte contenuto acido o molto alcalini poiché potrebbero macchiare la superficie.
- Evitare l'uso di lucidanti per mobili e detersivi contenenti cere perché tendono a formare uno strato appiccicoso sulla superficie, a cui aderisce lo sporco.
- Evitare l'uso di coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.

■ QUALCHE CONSIGLIO:

- UTILIZZA I SOTTOPENTOLA E TAGLIERI

Per una protezione più elevata durante l'utilizzo del tuo piano di lavoro ti suggeriamo di utilizzare dei sottopentola per oggetti caldi come pentole, caffettiere, ferri da stiro ecc. Non dimenticare di utilizzare i taglieri per la preparazione dei cibi in modo da evitare il contatto diretto del piano di lavoro con le lame.

- NON FAR STAGNARE L'ACQUA!

Evitare il più possibile di far stagnare acqua e liquidi nella superficie del piano in modo da evitare la formazione di calcare ed altre macchie ostinate da rimuovere.

PRIMOPIANOCUCINE®

Kitchen by you.

Sede PADOVA
Via Pontarola 1/A
35011 Campodarsego (PD)

Sede MILANO
Via De Sanctis 37
20092 Cinisello Balsamo MI

Sede BRESCIA
Via Niga 60
25020 Azzano Mella (BS)