

KITCHENS FOR US

SCHEDA PRODOTTO

2018

doimocucine

INTRODUZIONE

Gentile cliente,

grazie per aver scelto di acquistare una nostra cucina. Le forniamo oltre alla scheda prodotto (DL N°206/2005 “codice del consumo, a norma dell’articolo 7 della legge 29 luglio 2003, N°229”) alcuni semplici accorgimenti per l’uso, la manutenzione e la pulizia che permetteranno a questo prodotto di mantenersi pienamente efficiente e sicuro nel tempo. Ogni elettrodomestico inserito in questa cucina è corredato di una sua documentazione contenente tutte le informazioni utili sul prodotto.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Tutti i prodotti DOIMO CUCINE sono **garantiti 5 anni** dalla data di acquisto o consegna, comprovata dallo scontrino fiscale.

Qualsiasi comunicazione o richiesta di intervento in garanzia dovrà pervenire per iscritto al rivenditore autorizzato con il quale DOIMO CUCINE concorderà la modalità di intervento che sarà effettuato dal rivenditore stesso.

I componenti non forniti da DOIMO CUCINE sono esclusi da questa garanzia.

La presente garanzia copre la riparazione o la sostituzione delle parti difettose per cause imputabili alla fabbricazione, mentre saranno escluse le parti danneggiate per negligenza, trascuratezza, errata installazione, non corretta manutenzione o naturale usura del bene.

Eventuali differenze di tonalità nei colori, nei legni e nelle pietre non sono da considerarsi difetti di fabbricazione in quanto tali variazioni sono dovute al naturale comportamento degli elementi esposti alla luce domestica.

Gli elettrodomestici commercializzati sono garantiti dalle ditte produttrici.

DOIMO CUCINE non può essere ritenuta responsabile di qualsiasi danno a persone, cose o animali dovuto alla non osservanza delle norme di sicurezza o all’uso improprio dei prodotti.

DOIMO CUCINE si impegna ad apportare le modifiche necessarie, senza l’obbligo di preavviso, al fine di migliorare e mantenere costante la qualità dei prodotti.

Per qualsiasi controversia è competente il foro di Treviso.

INDICE

01. CONTENITORI

Struttura	p. 08
Ripiani	p. 08
Schiena	p. 08

02. FRONTALI

		ASPEN	CROMATIKA	EASY	SOHO	FJORD	VOGUE	MATERIA	STYLE
Anta telaio alluminio 53 mm + Stratificato	p. 08	●							
Anta telaio alluminio 53 mm + Gres	p. 08	●							
Anta telaio alluminio 53 mm + laminato	p. 08	●							
Anta telaio alluminio 53 mm + Fenix NTM® E NTA®	p. 08	●							
Anta telaio alluminio 53 mm + impiallacciato	p. 08	●							
Anta telaio alluminio 53 mm + vetro laccato	p. 08	●							
Anta impiallacciata opaca	p. 09				●		●	●	●
Anta impiallacciata lucida	p. 09				●		●	●	●
Anta impiallacciata termotrattata opaca	p. 09				●		●	●	●
Anta impiallacciata termotrattata lucida	p. 09				●		●	●	●
Anta impiallacciata vassoio	p. 09				●				
Anta impiallacciata telaio	p. 09						●		
Anta laccata lucida / opaca / supermatt / effetto metallo	p. 09			●	●	●	●	●	●
Anta laccata opaca / supermatt a vassoio e telaio	p. 09				●		●		
Anta nobilitato / melaminico	p. 09		●	●	●	●		●	●
Anta in laminato	p. 09					●			
Anta in Ecomalta®	p. 10								●
Anta Fenix NTM®	p. 10				●			●	
Anta in polimerico	p. 10			●					
Anta in acciaio inox / inox vintage	p. 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Anta Peltrox®	p. 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Anta vetro temperato con telaio alluminio sp. 22 mm	p. 10	●	●	●	●	●	●	●	●
Anta vetro temperato con telaio alluminio sp. 20 mm	p. 10	●	●	●	●	●	●	●	●

03. CASSETTI

Cassetto / cestone con sponda	p. 11
Cestello in filo cromato con fondo legno	p. 11
Cestello in filo cromato piatto con fondo legno e trattamento antiscivolo	p. 11
Cestello in ABS	p. 11

04. PIANO DI LAVORO / ALZATINE / SCHIENALI

Piano di lavoro e fianconi in laminato HPL con bordo ABS	p. 11
Piano di lavoro e fianconi in laminato HPL e CHPL cemento con bordo ABS	p. 11
Piano di lavoro e fianconi in laminato HPL con bordo unicolor	p. 11
Piano di lavoro e fianconi in Stratificato HPL	p. 12
Piano di lavoro e fianconi in Fenix NTM® con bordo Fenix NTM®	p. 12
Piano di lavoro in Quarzo Okite®	p. 12
Piano di lavoro in Silestone®	p. 12
Piano di lavoro, schienale e alzatina in Dekton®	p. 12
Piano di lavoro in pietra naturale	p. 12

Piani di lavoro e fianconi in Ecomalta®	p. 12
Piani di lavoro e fianconi in Acciaio inox satinato e vintage	p. 13
Piani di lavoro e fianconi in Peltrox®	p. 13
Piani di lavoro in vetro lucido e satinato	p. 13
Piani di lavoro e fianconi in Betacryl® e Corian®	p. 13
Piani di lavoro e fianconi in Gres	p. 14

05. PANNELLI

Pannello nobilitato finitura scocca	p. 14
Pannello nobilitato finitura anta	p. 14
Pannello laminato finiture top	p. 14
Pannello polimerico	p. 14
Pannello nobilitato laccato 2 facce e 4 bordi	p. 14
Pannello mdf laccato 2 facce e 4 bordi	p. 14
Pannello in Ecomalta®	p. 14
Pannello impiallacciato opaco	p. 14
Pannello impiallacciato lucido	p. 15
Pannello impiallacciato termotrattato opaco	p. 15
Pannello impiallacciato termotrattato lucido	p. 15

06. ELEMENTI A GIORNO

p. 15

07. ELEMENTI TERMINALI A GIORNO AD ANGOLO TIPO "A" "B" "C"

p. 15

08. ELEMENTI A GIORNO SOPRA-TOP - prof. 150 mm

p. 15

09. ELEMENTI SOPRA-TOP A GIORNO LINEA MODULAR - prof. 130 mm

p. 16

10. BOISERIE

p. 16

11. ALZATINE

Alzatina in alluminio opaco	p. 16
Alzatina in finitura top	p. 16

12. ZOCCOLI

Zoccolo PVC alluminio	p. 16
Zoccolo alluminio	p. 16
Zoccolo alluminio laccato opaco	p. 16
Zoccolo rovere verniciato	p. 16
Zoccolo Ecomalta®	p. 16
Zoccolo alluminio laccato effetto metallo	p. 16

13. SISTEMI DI APERTURA E MECCANISMI

Gola a "C" e gola piatta	p. 16
Maniglia - Pomolo	p. 16
Maniglie Line	p. 17
Apertura Push-Pull	p. 17
Apertura con meccanismo motorizzato	p. 17
Cerniere	p. 17
Meccanismi aperture particolari	p. 17

14. RIPIANI VETRO E FILOCROMO

Ripiano Vetro	p. 17
---------------	-------

Ripiano Strike	p. 17
Ripiano Filo Cromo	
	p. 17
15. SISTEMI DI ILLUMINAZIONE	p. 17
16. ELETTRODOMESTICI	p. 18
17. USO E MANUTENZIONE	
Installazione elementi a muro: pensili e mensole	p. 18
Regolazione cerniere	p. 18
Regolazione cassette / cestoni	p. 19
Regolazione attaccaglie	p. 20
Regolazione piedini	p. 20
Smontaggio zoccoli	p. 20
Fissaggio anta frigorifero	p. 21
Aerazione frigorifero	p. 21
Uscita vapori	p. 21
Installazione cappa	p. 22
Installazione piano di lavoro	p. 22
Collegamento elettrodomestici	p. 22
18. PULIZIA: PRECAUZIONI E CONSIGLI GENERICI	p. 23
19. PULIZIA CONTENITORI, ANTE E PIANI DI LAVORO	
Strutture e ripiani interni	p. 23
Elementi in legno impiallacciato	p. 23
Elementi in nobilitato / melaminico	p. 24
Elementi in laminato	p. 24
Elementi in Stratificato HPL	p. 24
Elementi in polimerico	p. 25
Elementi in laccato lucido / opaco / supermatt / effetto metallo	p. 25
Elementi in Fenix NTM®	p. 26
Elementi in Ecomalta®	p. 27
Elementi in Corian® / Betacryl®	p. 27
Elementi in Acciaio Inox	p. 29
Elementi in Peltrox®	p. 29
Elementi in Okite® / Silestone®	p. 30
Elementi in Granito / Porfido	p. 30
Elementi in Marmo	p. 30
Elementi in Vetro	p. 31
Elementi in Dekton®	p. 31
Elementi in Gres	p. 32
20. PULIZIA ALTRI COMPONENTI	
Cerniere, guide cassetto e accessori interni	p. 33
Maniglie e gole	p. 33
21. KIT DI PULIZIA FORNITO CON L'ACQUISTO DI UNA CUCINA	p. 33
22. SERVIZI PER I CLIENTI	
Assistenza	p. 34
Consigli per l'utilizzo eco-compatibile	p. 34
Smaltimento del prodotto	p. 35

1. CONTENITORI

STRUTTURA

Realizzata con pannelli di particelle di legno, spessore 18 mm, idrofughi (categoria P3 corrispondente alla normativa Europea relativa all'utilizzo in ambienti umidi), a bassa emissione di formaldeide (certificati FSC Misto perché fatti con una combinazione di legno/cellulosa proveniente da foreste certificate FSC, da fonti controllate e/o riciclate post-consumo; certificati CARB P2 perché emettono una quantità estremamente bassa di formaldeide), nobilitati su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite.

Bordatura frontale in ABS spessore 1 mm e restanti bordature in ABS spessore 0,5 mm.

Applicazione di copertura protettiva del fondo in alluminio per base livello (escluso base livello con cestoni).

RIPIANI

Realizzati con pannelli di particelle di legno, spessore 18 mm, idrofughi (categoria P3 corrispondente alla normativa Europea relativa all'utilizzo in ambienti umidi), a bassa emissione di formaldeide (certificati FSC Misto perché fatti con una combinazione di legno/cellulosa proveniente da foreste certificate FSC, da fonti controllate e/o riciclate post-consumo; certificati CARB P2 perché emettono una quantità estremamente bassa di formaldeide), nobilitati su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite.

Bordatura frontale in ABS spessore 1 mm e restanti bordature in ABS spessore 0,5 mm.

Aggancio ai fianchi della struttura del mobile con reggipiani antiribaltamento.

SCHIENA

Realizzata con pannello di fibra di legno ad alta densità, spessore 3,2 mm, emissione di formaldeide in classe E1, nobilitata su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite.

2. FRONTALI

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + STRATIFICATO (sp. 20 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi, di un pannello in HPL stratificato spessore 4 mm, costituito internamente da strati di fibre cellulosiche impregnati con resine e superficialmente da strati di fibre cellulosiche decorative (con effetto liscio o pietra), impregnati con resine termoindurenti.

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + GRES (sp. 20 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi, di un pannello in Gres, un composto da materie prime naturali, argille e minerali, lavorate fino a ottenere una polvere uniforme di spessore 4 mm.

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + LAMINATO (sp. 20 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi, di un pannello di spessore 6,8 mm, costituito internamente di MDF, placcato su due lati con laminato HPL decorativo con spessore 1 mm. Bordatura su 4 lati con bordo Unicolor in tinta.

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + FENIX NTM® (sp. 20 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi, di un pannello di spessore 6,8 mm, costituito internamente di MDF, placcato su due lati con Fenix NTM®. Bordatura su 4 lati con bordo Unicolor in tinta.

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + IMPIALLACCIATO (sp. 23 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi, di un pannello di spessore 6,8 mm, costituito internamente di particelle fibro-legnose, impiallacciato sui due lati. Verniciatura con prodotti acrilici / poliuretanic.

ANTA TELAIO ALLUMINIO 53 mm + VETRO LACCATO (sp. 20 mm)

Realizzata con telaio perimetrale di alluminio anodizzato sez. 53x16 mm, nelle finiture Champagne o black.

Applicazione frontale mediante adesivo sigillante monocomponente, esente da isocianati e solventi di:

- vetro extrachiaro temperato lucido spessore 4 mm, retro laccato con vernici all'acqua.

- vetro extrachiaro temperato acidato spessore 4 mm, retro laccato con vernici all'acqua.

ANTA IMPIALLACCIATA OPACA (sp.23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno 23 mm con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze e finiture superficiali varie a seconda della collezione).

Verniciatura con prodotti acrilici / poliuretanic.

ANTA IMPIALLACCIATA LUCIDA (sp.23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno, spessore 23 mm, con emissione minima di formaldeide (classe E1 UNI EN 13986/2005), impiallacciato e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione).

Verniciatura con poliestere paraffinato, spazzolata e brillantata.

ANTA IMPIALLACCIATA TERMOTRATTATA OPACA (sp.23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno, spessore 23 mm, con emissione minima di formaldeide (classe E1 UNI EN 13986/2005), impiallacciato e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione) sottoposto a trattamento di affumicatura.

Verniciatura con prodotti acrilici.

ANTA IMPIALLACCIATA TERMOTRATTATA LUCIDA (sp.23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno, spessore 23 mm, con emissione minima di formaldeide (classe E1 UNI EN 13986/2005), impiallacciato e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione) sottoposto a trattamento di affumicatura.

Verniciatura con poliestere paraffinato, spazzolata e brillantata.

ANTA IMPIALLACCIATA A VASSOIO (sp.23 mm)

È realizzata con una cornice perimetrale in massello di rovere largo 12,5 mm e da un pannello interno sp. 18,5 mm in truciolare impiallacciato rovere con emissione minima di formaldeide (classe E1 UNI EN 13986/2005), impiallacciato e con tranciato di rovere (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della finitura).

Verniciatura con vernice acrilica / poliuretanic.

ANTA IMPIALLACCIATA A TELAIO (sp.23 mm)

È realizzata con una cornice perimetrale in massello di rovere largo 53 mm e da un pannello interno sp. 14,5 mm in truciolare impiallacciato rovere con emissione minima di formaldeide (classe E1 UNI EN 13986/2005), impiallacciato e con tranciato di rovere (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della finitura).

Verniciatura con vernice acrilica / poliuretanic.

ANTA LACCATA LUCIDA / OPACA / SUPERMATT / EFFETTO METALLO (sp. 14 – 20 – 23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno di media densità – MDF (sp. variabile a seconda della collezione), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005).

Verniciatura: fondo poliestere nei bordi e nelle superfici, finitura poliuretanic lucida spazzolata, poliuretanic opaca e poliuretanic opaca con trattamento superficiale supermatt.

Laccato effetto metallo: verniciatura fondo poliestere nei bordi e nelle superfici realizzata su base poliuretanic e finitura superficiale con vernice acrilica contenente componenti metallici, successivamente spazzolata manualmente per ottenere l'effetto metallo (interno anta laccato opaco).

ANTA LACCATA OPACA / SUPERMATT A VASSOIO E A TELAIO (sp.23mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno di media densità – MDF, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005).

Verniciatura: fondo poliestere nei bordi e nelle superfici, finitura poliuretanic opaca e poliuretanic opaca con trattamento superficiale supermatt.

Anta a vassoio: realizzata in MDF pantografato internamente fino ad uno spessore di 18,5 mm, con bordo perimetrale largo 12,5 mm.

Anta a telaio: realizzata in MDF pantografato internamente fino ad uno spessore di 14,5 mm, con bordo perimetrale largo 53 mm.

ANTA NOBILITATO/MELAMINICO (sp. 14- 20 – 23 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno (spessore variabile a seconda della collezione), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), nobilitato su due lati con finitura melaminica (gamma varia a seconda della collezione).

Bordatura 4 lati ABS spessore 1 mm, incollaggio mediante colle poliuretaniche.

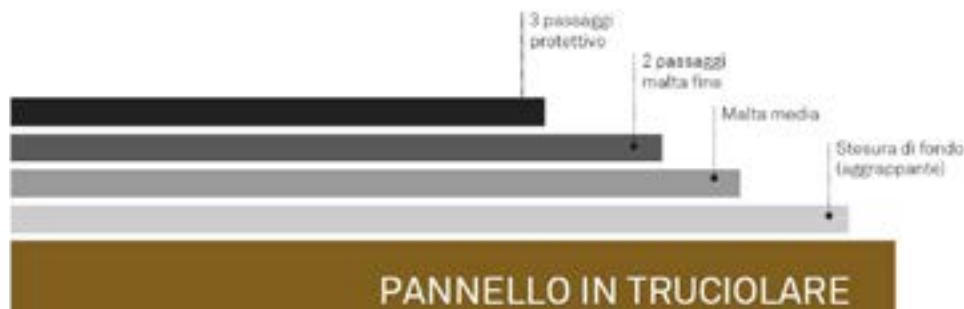
ANTA LAMINATO (sp. 14 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno (sp. 14 mm), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), placcato su due lati con laminato HPL decorativo ad alta pressione.

Bordatura 4 lati ABS spessore 1 mm, incollaggio mediante colle poliuretatiche.

ANTA ECOMALTA® (sp.23 mm)

Le ante sono realizzate con pannelli di particelle di legno con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005) rivestiti con una Ecomalta® a base d'acqua. I pannelli sono rivestiti manualmente da una successione di 7 passaggi complessivi di cui una stesura di fondo aggrappante, 3 di Ecomalta® media e fine, e da ben 3 applicazioni di vernice protettiva. Ogni passaggio di Ecomalta® ha tempi di asciugatura naturali a cui poi segue una leggera levigatura.



ANTA FENIX NTM® (sp.23 mm)

Fenix NTM® è un composto di cellulosa e resine innovative. È trattato con nanotecnologie che lo rendono anti impronta, igienico, morbido al tocco, resistente ad acqua, urti, sfregamenti, solventi. È riparabile in caso di leggeri micrograffi.

Le ante sono realizzate con un pannello di particelle di legno spessore 23 mm, placcato sul lato esterno con Fenix NTM® e sul lato interno con melaminico bilanciato in tinta. Bordatura su 4 lati in ABS in tinta.

ANTA POLIMERICO (sp.20 mm)

Realizzata con pannello di particelle di legno di media densità (MDF), spessore 18 mm, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), rivestito (superficie esterna e bordi) con un unico foglio di PVC termoformato (rivestimento PVC in finitura legno, opaco seta, lucido). Il lato interno dell'anta è in nobilitato colore bianco.

ANTA ACCIAIO INOX / ACCIAIO VINTAGE (sp.20-23 mm)

Realizzata con parte frontale e bordi in lastra di acciaio inossidabile di tipo austenitico denominato AISI 304 adatto all'impiego alimentare, non temprabile, buona stabilità e discreta resistenza alla corrosione cristallina. Ottima tenacità fino a basse temperature. La lastra viene saldata e rifinita negli angoli.

Parte retro in lastra di alluminio anodizzato. Anima centrale in espanso polimerico con rinforzo nei punti di applicazione della ferramenta. L'acciaio è trattato con prodotti nanotecnologici che sono applicati alle superfici impedendo a macchie come olio, grasso, calcare, ecc. di intaccare le superfici e favorendo una facile pulizia.

Acciaio Vintage: con trattamento artigianale di graffiatura superficiale che dona all'acciaio inox uno speciale effetto "anticato" che lo caratterizza per unicità ed eccellenza qualitativa.

ANTA PELTROX® (sp.20-23 mm)

Realizzata con parte frontale e bordi in lastra di acciaio inossidabile di tipo austenitico denominato AISI 304 in finitura Peltrox® adatto all'impiego alimentare, non temprabile, buona stabilità e discreta resistenza alla corrosione cristallina. Ottima tenacità fino a basse temperature. La lastra viene saldata e rifinita negli angoli. Parte retro in lastra di alluminio anodizzato. L'anima centrale è costituita da un pannello in multistrato.

ANTA VETRO TEMPERATO CON TELAIO ALLUMINIO sp.22 mm

Realizzata con telaio perimetrale in alluminio nero sez. 22 x 22 mm.

Applicazione ad incastro di:

- vetro temperato armato spessore mm 5
- vetro temperato trasparente bronzato spessore mm 5
- vetro temperato acidato grigio spessore mm 5

Realizzata con telaio perimetrale in alluminio finitura acciaio lucido sez. 50x22 mm

Applicazione ad incastro di:

- vetro temperato trasparente bronzato spessore mm 4
- vetro temperato acidato grigio spessore mm 4
- vetro temperato decorato millerighe bronzo spessore mm 4

ANTA VETRO TEMPERATO CON TELAIO ALLUMINIO sp.20 mm

Realizzata con telaio perimetrale in alluminio nero sez. 19 x 20 mm.

Applicazione ad incastro di:

- vetro temperato trasparente bronzo spessore mm 4
- vetro temperato acidato grigio spessore mm 4
- vetro temperato decorato floreale spessore mm 4

Realizzata con telaio perimetrale in alluminio sez. 52 x 20 mm.

Applicazione ad incastro di:

- vetro temperato acidato spessore mm 4

3. CASSETTI

CASSETTO / CESTONE CON SPONDA

Sponde cassetto / cestone realizzate in metallo verniciato antracite, bianco o nero. Fondo cassetto realizzato con pannello di particelle di legno (sp. 16 mm), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005).

Le guide hanno un sistema di bloccaggio per evitare la fuoriuscita accidentale del cassetto, con chiusura automatica che agisce negli ultimi 4 centimetri di corsa. Sono dotate di attenuatore di fine corsa "Soft Closing".

Possibilità di regolazione verticale e/o orizzontale del frontale cassetto.

I meccanismi di cassetto / cestone sono testati su 80.000 cicli di apertura/chiusura. Solo i cestoni possono essere realizzati con sponde laterali in vetro fumè o con coperture laccate opache.

Cestoni e cassette possono essere dotati del sistema "Tipmatic Soft-Close" per l'apertura push-pull.

CESTELLO IN FILO CROMATO CON FONDO LEGNO

Struttura realizzata con filo metallico cromato; fondo in legno. Installazione, in base alla modalità di estrazione, su:

- Guide metalliche ad estrazione totale con attenuatore di fine corsa "Soft Closing"
- Meccanismi metallici girevoli

CESTELLO IN FILO CROMATO PIATTO CON FONDO LEGNO E TRATTAMENTO ANTISCIVOLO

Struttura realizzata con filo cromato piatto; fondo in legno e trattamento antiscivolo. Installazione, in base alla modalità di estrazione, su:

- Guide metalliche ad estrazione totale con attenuatore di fine corsa "Soft Closing"
- Meccanismi metallici girevoli

CESTELLO IN ABS

Realizzato in ABS. Installazione su meccanismi metallici girevoli.

4. PIANO DI LAVORO

PIANI DI LAVORO E FIANCONI IN LAMINATO HPL CON BORDO ABS (sp. 40mm)

Piano di lavoro e fianconi realizzati con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente (a caratteristiche standard idro V70), placcato con laminato HPL (High Pressure Laminate), la superficie inferiore placcata con laminato bianco bilanciante e con sigillo siliconico.

Bordatura laterale con bordo laminato o abs in tinta sp.1 mm.

I fianconi sono dotati di piedini regolatori in metallo sul lato a terra.

Schienale in laminato sp.4 mm laminato realizzato con un pannello di particelle di legno di media densità (MDF) spessore 23 mm, placcato 2 lati e bordato con laminato HPL.

Schienale in laminato sp.1 mm laminato HPL sezionato e non bordato.

PIANI DI LAVORO E FIANCONI IN LAMINATO HPL E CHPL CEMENTO CON BORDO ABS (sp. 14 - 20 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro e fianconi realizzati con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente (a caratteristiche standard idro V70), placcato sulla superficie superiore con laminato HPL (High Pressure Laminate) o CHPL (Continuous High Pressure Laminate), e sulla superficie inferiore placcata con laminato bilanciante.

Bordatura frontale e laterale con bordo ABS sp. 1 mm in tinta.

I fianconi sono dotati di piedini regolatori in metallo sul lato a terra.

Schienale sp. 14 e 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro)

PIANI DI LAVORO E FIANCONI, LAMINATO HPL CON BORDO UNICOLOR (sp. 14 - 20 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro e fianconi realizzati con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente (a caratteristiche standard idro V70), placcato la superficie superiore

con laminato HPL (High Pressure Laminate), e la superficie inferiore placcata con laminato bilanciante. Bordatura frontale e laterale con bordo Unicolor sp. 1,2 mm in tinta. I fianconi sono dotati di piedini regolatori in metallo sul lato a terra. Schienale sp. 14 e 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO E FIANCONI IN STRATIFICATO HPL (sp. 12 mm)

HPL significa "high pressure laminate". È quindi un laminato però non ha come base un pannello di fibre legnose bensì un corpo unico formato da strati di fibre cellulosiche impregnati con resine fenoliche. È poi rifinito con uno o più strati esterni di fibre cellulosiche con funzione estetica, impregnati con resine termoindurenti. Il pannello è sottoposto ad alte pressioni per essere reso compatto. Raggiunge così caratteristiche tecniche di resistenza notevoli. Alzatina e schienale sp. 12 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO E FIANCONI FENIX NTM® CON BORDO FENIX NTM® (sp. 14 - 20 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro e fianconi realizzati con pannello costituito internamente di particelle fibro-legnose, rivestito su due lati con Fenix NTM® (struttura interna composta da particelle cellulosiche impregnate con resine: superficie esterna trattata con nanotecnologie). Bordatura su 4 lati con bordo Unicolor sp. 1,2 mm in tinta. I fianconi sono dotati di piedini regolatori in metallo sul lato a terra. Schienale sp. 14 - 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO QUARZO OKITE® (sp. 20 - 30 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro ottenuti da una miscela di quarzo naturale (il 93%), di resine e pigmenti ossidi, nei colori di gamma, così da aumentare le prestazioni tecniche. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura e lucidatura. È impermeabile, igienico, resistente all'abrasione, agli agenti chimici e al calore. Alzatina e schienale sp. 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO QUARZO SILESTONE FINITURA LUCIDA E FINITURA SUEDE (sp. 20 - 30 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro ottenuti da una miscela di quarzo naturale, di resine e pigmenti ossidi, nei colori di gamma. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura e lucidatura. È impermeabile, igienico, resistente all'abrasione, agli agenti chimici e al calore. Alzatina e schienale sp. 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO / SCHIENALE / ALZATINA DEKTON® (sp. 12 - 20 mm)

Piani di lavoro ottenuti da una sofisticata miscela delle migliori materie prime utilizzate nella produzione di vetro, materiali ceramici e quarzo di altissima qualità. È un materiale molto resistente e quindi assai duraturo. I bordi sono rifiniti frontalmente e lateralmente tramite levigatura e lucidatura. Alzatina e schienale sp. 12 e 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO PIETRA NATURALE (sp. 20 - 40 - 60 - 80 mm)

Piani di lavoro realizzati con lastre di materiale lapideo, nelle versioni:

- Marmo: roccia metamorfica sedimentaria composta prevalentemente di carbonio e silicio
- Granito: roccia intrusiva generata dal lento raffreddamento del magma
- Porfido: roccia vulcanica effusiva, composta per il 65% di pasta vetrosa o microcristallina e per il 35% di quarzo

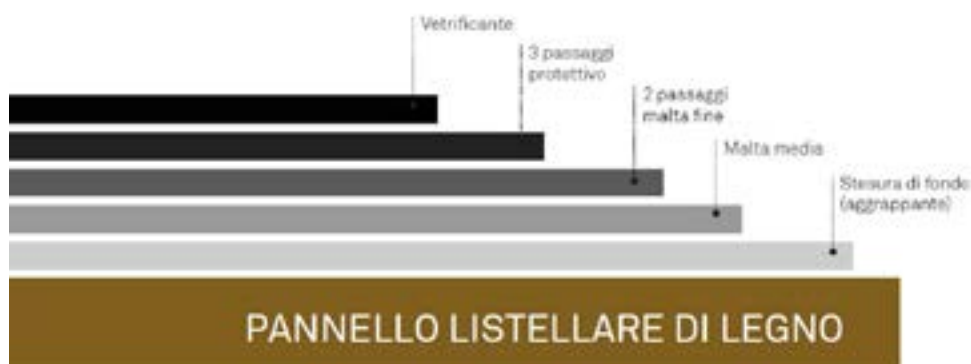
Le superfici a vista sono lucidate meccanicamente e trattate con liquido protettivo.

Tutti i piani in pietra naturale possono presentare variazioni di colore e struttura all'interno della stessa lastra. Tali variazioni sono da considerarsi la qualità principale che li contraddistingue da materiali artificiali.

Alzatina e schienale sp. 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO E FIANCONI ECOMALTA® (sp. 20 - 40 - 60 mm)

Piani di lavoro e fianconi realizzati con pannelli in multistrato di pioppo rivestiti con una Ecomalta® a base d'acqua. Piani e fianconi sono poi rivestiti manualmente da una successione di 8 passaggi complessivi (1 aggrappante, 3 Ecomalta®, 3 vernici protettive e 1 vetrificante finale).



PIANI DI LAVORO E FIANCONI ACCIAIO INOX – (sp. 13 - 20 - 40 – 60 – 80 - 100 mm) FINITURA INOX SATINATO E INOX VINTAGE

Piani di lavoro e fianconi realizzati con lamina di acciaio inossidabile di tipo austenitico denominato AISI 304 adatto all'impiego alimentare, spessore 1 mm, finitura satinato o vintage supportata da un pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente di rinforzo (categoria P3 corrispondente alla normativa Europea relativa all'utilizzo in ambienti umidi). Chiusure frontali e laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

Alzatina in acciaio, dove prevista, integrata sul piano di lavoro.

Presente anche con salvagoccia integrato (solo su spessori 40 e 60 mm)



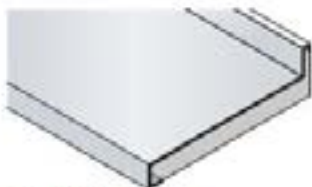
SENZA ALZATINA, SENZA SALVAGOCOCIA
Spessore 1,3 mm con labolare di rinforzo interno.
Finiture possibili: Satinato e Vintage



SENZA ALZATINA, SENZA SALVAGOCOCIA
Spessori disponibili da 2, 4, 6, 8, 10.
Finiture possibili: Satinato e Vintage



CON SALVAGOCOCIA
Spessori disponibili da 4 e 6
Finiture possibili: Satinato e Vintage



CON ALZATINA
Spessori disponibili da 4, 6, 8, 10
Finiture possibili: Satinato e Vintage



CON ALZATINA E SALVAGOCOCIA
Spessori disponibili da 4 e 6
Finiture possibili: Satinato e Vintage

Schienale sp. 13 e 20 mm e alzatina sp. 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro – spessore lamina 0.8 mm)

PIANI DI LAVORO E FIANCONI PELTROX® (sp. 13 - 20 - 40 – 60 – 80 - 100 mm)

Piani di lavoro e fianconi realizzati con lamina di acciaio inossidabile di tipo austenitico denominato AISI 304 adatto all'impiego alimentare, spessore 1 mm, finitura Peltrox® supportata da un pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente di rinforzo (categoria P3 corrispondente alla normativa Europea relativa all'utilizzo in ambienti umidi). Chiusure frontali e laterali con piegatura della lamiera e saldatura degli spigoli.

Alzatina in acciaio, dove prevista, integrata sul piano di lavoro.

Presente anche con salvagoccia integrato (solo su spessori 40 e 60 mm).

Vedi schema su piani di lavoro e fianconi in acciaio inox.

Schienale sp. 13 e 20 mm e alzatina sp. 20 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro – spessore lamina 0.8 mm)

PIANI DI LAVORO VETRO LUCIDO E SATINATO (sp. 13 mm)

Piani di lavoro realizzati con lastra di vetro, verniciato a freddo con prodotti all'acqua (3 passaggi di verniciatura : fissante, colore e strato protettivo antigraffio), supportato da una lamiera zincata spessore 1 mm che ne aumenta le caratteristiche di resistenza meccanica.

Finitura superficiale lucido o satinato. Bordi frontali e laterali a filo lucido.

Alzatina sp. 13 mm e schienale sp. 8 e 13 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

PIANI DI LAVORO E FIANCONI BETACRYL® – CORIAN® (sp. 24 - 40 - 60 – 100 mm)

La pietra acrilica Betacryl® è una Solid Surface composta da due terzi circa di idrossidi di alluminio e un terzo di resina acrilica e pigmenti coloranti naturali. L'idrossido di alluminio conferisce al prodotto un'ottima solidità mentre la resina acrilica di alta qualità garantisce igienicità, idoneità al contatto con alimenti e impermeabilità.

Piani di lavoro e fianconi realizzati con incollaggio di lastre di Betacryl® di spessore 12mm, su supporto in listelli di multistrato di pioppo.

Alzatina e schienale sp. 13mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro ad esclusione dell'applicazione dei listelli di supporto)

Corian® è un materiale solido, non poroso, omogeneo. È inerte e atossico, adatto all'uso alimentare. È composto da 1/3 di resina acrilica e da 2/3 di sostanze minerali naturali, realizzato in lastre saldabili fra loro senza nessun segno visibile. È resistente, ripristinabile qualora si riesca a scalfire, igienico, atossico, compatto e caldo al tatto.

Piani di lavoro e fianconi realizzati con incollaggio di lastre di Corian® di spessore 12mm, su supporto in listelli di multistrato di pioppo.

Alzatina e schienale sp. 13 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro ad esclusione dell'applicazione dei listelli di supporto).

PIANI DI LAVORO E FIANCONI GRES (sp. 12 mm)

Il gres, o gres porcellanato, è un materiale composto da materie prime naturali (argille e minerali estremamente selezionati e raffinati) poi lavorate fino a ottenere una polvere uniforme. Il composto viene steso, compattato, decorato in superficie e cotto fino a 1.200°C così diventa un materiale indivisibile e molto resistente, sotto forma di lastre ceramiche di grande formato (1580x3200 mm).

Alzatina e schienale sp. 12 mm (caratteristiche costruttive come piano di lavoro).

5. PANNELLI

PANNELLO NOBLITATO FINITURA SCOCCA (sp. 18 - 40 - 60mm)

I pannelli sp. 18 sono realizzati con pannello di particelle di legno CLASSE E0, certificati FSC Misto perché fatti con una combinazione di legno/cellulosa proveniente da foreste certificate FSC, da fonti controllate e/o riciclate post-consumo; certificati CARB P2 perché è un materiale atossico a bassa emissione di formaldeide. Idrorepellente, rivestito in melamina resistente alle abrasioni e di facile pulizia.

I pannelli sp. 40-60 mm sono realizzati mediante accoppiamenti di due o più pannelli.

PANNELLO NOBLITATO FINITURA ANTA (sp. 14 - 18 - 19 - 22 - 40 - 60mm)

I pannelli sp. 18-19-22 sono realizzati di particelle di legno con emissione minima di formaldeide (classe E1 norma UNI EN 13986/2005), idrorepellente (a caratteristiche standard idro V70), nobilitato su due lati con finitura melaminica.

I pannelli sp. 40-60 mm sono realizzati mediante accoppiamenti di due o più pannelli.

Bordatura 4 lati ABS spessore 1 mm.

Spessori variabili in base alla finitura.

PANNELLO LAMINATO FINITURE TOP (sp. 14 - 20 - 40 - 60mm)

Pannello con caratteristiche identiche al piano di lavoro, finito 2 lati e 4 bordi.

Spessori variabili in base alla finitura.

PANNELLO POLIMERICO (sp. 18 - 28 - 40 mm)

Per spessore 18 mm 1 faccia e 4 bordi con retro melaminico Bianco:

- Realizzato con pannello di particelle di legno di media densità (MDF), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), rivestito (superficie esterna e i bordi) con un unico foglio di PVC termoformato (rivestimento PVC in finitura legno, opaco seta, lucido).

Il lato interno è rivestito con foglia di colore bianco.

Per spessore 18 - 28 - 40 mm 2 facce e 4 bordi:

- Realizzato con pannello di particelle di legno di media densità (MDF), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), rivestito nelle due superfici con foglia di PVC (rivestimento PVC in finitura legno, opaco seta, lucido).

Bordato con la stessa foglia i quattro lati.

PANNELLO NOBILITATO LACCATO 2 facce e 4 bordi (sp. 14 - 18 - 22 mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005). Verniciatura sui 2 lati: fondo poliesteri nei bordi e nelle superfici, finitura poliuretana lucido spazzolato, opaco o supermatt.

Laccato effetto metallo: verniciatura fondo poliesteri nei bordi e nelle superfici realizzata su base poliuretana e finitura superficiale con vernice acrilica contenente componenti metallici, successivamente spazzolata manualmente per ottenere l'effetto metallo. Il pannello laccato effetto metallo può essere finito 2 facce e 4 bordi oppure 1 faccia e 4 bordi.

PANNELLO MDF LACCATO 2 facce e 4 bordi (sp. 14 - 19 - 22 - 40 - 60* mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno di media densità (MDF), con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005). Verniciatura sui 2 lati: fondo poliesteri nei bordi e nelle superfici, finitura poliuretana lucido spazzolato, opaco o supermatt.

Laccato effetto metallo: verniciatura fondo poliesteri nei bordi e nelle superfici realizzata su base poliuretana e finitura superficiale con vernice acrilica contenente componenti metallici, successivamente spazzolata manualmente per ottenere l'effetto metallo. Il pannello laccato effetto metallo può essere finito 2 facce e 4 bordi oppure 1 faccia e 4

bordi.

* spessore 60mm : pannello in legno listellare alleggerito.

PANNELLO IN ECOMALTA® (sp. 19 – 22 – 40 – 60* mm)

Realizzato con pannelli in truciolare rivestiti con una Ecomalta® a base d'acqua. I pannelli sono rivestiti manualmente da una successione di 7 passaggi complessivi di cui una stesura di fondo aggrappante, 3 di Ecomalta® media e fine, e da ben 3 applicazioni di vernice protettiva.

Ogni passaggio di Ecomalta® ha tempi di asciugatura naturali cui poi segue una leggera levigatura.

* spessore 60mm : pannello in legno listellare alleggerito

PANNELLO IMPIALLACCIATO OPACO (sp. 19 – 22 – 30 - 40 - 60 mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato sui due lati e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione).

Verniciatura con prodotti acrilici / poliuretanic.

Spessore pannello variabile in base alla finitura.

Pannello sp. 40 mm realizzato mediante accoppiamento.

PANNELLO IMPIALLACCIATO LUCIDO (sp. 19 – 22 – 40 - 60 mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato sui due lati e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6/1 mm con essenze varia a seconda della collezione).

Verniciatura con poliestere paraffinato, spazzolato e brillantato.

Pannello sp. 40 mm realizzato mediante accoppiamento.

PANNELLO IMPIALLACCIATO TERMOTRATTATO OPACO (sp. 19 – 22 – 30 - 40 - 60 mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato sui due lati e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione) sottoposto a trattamento di affumicatura.

Verniciatura con prodotti acrilici.

Pannello sp. 40 mm realizzato mediante accoppiamento.

PANNELLO IMPIALLACCIATO TERMOTRATTATO LUCIDO (sp. 19 – 22 – 40 - 60 mm)

Realizzato con pannello di particelle di legno, con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato sui due lati e bordato 4 lati con tranciato di legno (sp. 0,6 / 1 mm con essenze varie a seconda della collezione sottoposto a trattamento di affumicatura.

Verniciatura con poliestere paraffinato, spazzolato e brillantato.

Pannello sp. 40 mm realizzato mediante accoppiamento.

6. ELEMENTI A GIORNO

Realizzati con pannelli sp. 18 mm a scelta fra tutte le finiture disponibili. Le caratteristiche dei pannelli variano in base alla finitura scelta (vedi caratteristiche pannelli).

Dimensioni e tipologie di soluzioni realizzabili con misure standard.

Per elementi con misure diverse da quelle proposte inviare disegno e richiedere preventivo all'ufficio commerciale.

Utilizzabili come basi o colonne a giorno con applicazione di piedi su richiesta, oppure come elemento a giorno sospeso con applicazione di attaccaglie integrate su richiesta.

Elementi a giorno in metallo verniciato sp. 3 mm con attaccaglie integrate già comprese. Finiture a scelta fra gamma RAL.

* Gli elementi a giorno vanno obbligatoriamente fissati agli altri elementi o a parete (a cura del cliente).

7. ELEMENTI TERMINALI A GIORNO AD ANGOLO TIPO “A” “B” “C”

Realizzati con pannelli sp. 18 mm a scelta fra tutte le finiture disponibili. Le caratteristiche dei pannelli variano in base alla finitura scelta (vedi caratteristiche pannelli).

Dimensioni e tipologie di soluzioni standard non modificabili con piedi già compresi.

Non realizzabili in metallo.

* Gli elementi a giorno vanno obbligatoriamente fissati agli altri elementi o a parete (a cura del cliente).

8. ELEMENTI A GIORNO SOPRATOP sp. 18 mm – prof. 150 mm

Realizzati con pannelli sp. 18 mm a scelta fra tutte le finiture disponibili e tubolare in metallo fornito a parte. Le caratteristiche dei pannelli variano in base alla finitura scelta (vedi caratteristiche pannelli).

Dimensioni e tipologie di soluzioni realizzabili con misure standard.

Per elementi con misure diverse da quelle proposte inviare disegno e richiedere preventivo all'ufficio commerciale.

Non realizzabili in metallo.

* Gli elementi a giorno vanno obbligatoriamente fissati agli altri elementi o a parete (a cura del cliente).

9. ELEMENTI SOPRATOP A GIORNO IN METALLO LINEA “MODULAR” – PROF. 130 mm

Realizzati in metallo, con tondino in metallo singolo o doppio.

Finiture disponibili acciaio spazzolato e grafite scuro.

Dimensioni e tipologie di soluzioni standard non modificabili.

Elementi attrezzabili con accessori in metallo linea “Modular”.

10. BOISERIE

Sistema autoportante per il rivestimento delle pareti che consente di formulare soluzioni di grande leggerezza. E' costituito da profili in alluminio anodizzato “zero chimico” di diversa sezione a seconda della composizione che si desidera realizzare, da fissare a muro. La boiserie può essere “a terra”, “da appoggio” o “sospesa”.

La schiena è realizzata con pannelli agganciati ai profili con aggancio rimovibile. Pannelli verticali a scelta fra tutte le finiture disponibili in sp. 18 e 19 mm.

Mensole a scelta fra tutte le finiture disponibili in sp. 30, 40, 60 mm e in alluminio sp. 3 mm.

11. ALZATINE

ALZATINA IN ALLUMINIO OPACO

Realizzata con estruso di alluminio finitura opaca

Sezione 24x16mm – 10x40mm

ALZATINA IN FINITURA TOP

Possibilità di realizzare l'alzatina abbinata alla finitura del piano di lavoro.

Per finiture e dimensioni fare riferimento alla sezione “4 PIANI DI LAVORO”

12. ZOCCOLI

ZOCCOLI PVC ALLUMINIO H. 8 – 10 - 13 cm

Realizzato con estruso di materiale plastico rigido. Parti a vista rivestite in finitura alluminio.

ZOCCOLI ALLUMINIO H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Realizzato con estruso di alluminio. Finitura alluminio opaco, verniciato bianco, anodizzato nero opaco, finitura inox.

ZOCCOLI ALLUMINIO LACCATO OPACO – H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Realizzato con estruso di alluminio. Laccato 1 lato con finitura opaca dei colori di serie.

A richiesta laccato con gamma RAL.

ZOCCOLI ROVERE VERNICIATO – H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

In PVC realizzato con estruso di materiali plastico rigido, rivestito con tranciato di legno sul lato a vista in tutte le finiture Rovere legno. Verniciato con prodotti acrilici/poliuretanic.

ZOCCOLI ECOMALTA® H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Realizzato con estruso di materiali plastico rigido, rivestito con tranciato di legno sul lato a vista, finito 1 lato con lo stesso procedimento delle ante Ecomalta®.

ZOCCOLI ALLUMINIO LACCATO EFFETTO METALLO Rame, Ottone, Iridio, Titanio - H. 6 – 8 – 10 – 13 cm

Realizzato con estruso di alluminio. Laccato 1 lato con finitura metallo dei colori di serie.

Tutte le versioni di zoccolo prevedono guarnizioni in gomma nel lato di aderenza al mobile ed al pavimento ed ancoraggio (rimovibile) ai piedini del mobile (realizzato in ABS antiurto di colore nero) tramite ganci in nylon.

13. SISTEMI DI APERTURA E MECCANISMI

GOLA a “C” e GOLA PIATTA

Gola alluminio realizzata con trafilato di alluminio. Finitura alluminio opaco, verniciato bianco, Champagne e anodizzato nero opaco.

Gola laccato opaco colori di serie – a richiesta laccato gamma RAL - realizzata con trafilato di alluminio. Verniciatura con finitura opaca.

Gola rovere verniciato (in tutte le finiture Rovere-legno) realizzata con trafilato di alluminio, impiallacciato su superficie a vista con tranciato di legno. Verniciatura in tinta con prodotti acrilici / poliuretanic.

Gola Ecomalta® realizzata con estruso di materiali plastico rigido, rivestito con tranciato di legno sul lato a vista, finito 1 lato con lo stesso procedimento delle ante.

Gola laccato effetto metallo Rame, Ottone, Iridio, Titanio realizzato con estruso di alluminio. Laccato 1 lato con finitura metallo dei colori di serie.

MANIGLIA - POMOLO

Maniglie realizzate in: zama verniciato, zama cromato, alluminio anodizzato, alluminio brillantato, zama con inserti in metacrilato, inox, argento similucido, ferro antico, peltro, marmo.

Pomoli realizzati in: zama finitura inox lucido con cristallo, acciaio satinato, peltro, argento antico.

MANIGLIA LINE – esclusivamente per modello CROMATIKA LINE

Realizzata in alluminio, integrata nell'anta per basi e colonne. Posizionamento orizzontale o verticale. Finiture alluminio, laccata nei 18 colori presenti nel listino o in tinta con i colori delle ante Cromatika.

APERTURA CON PUSH-PULL

Apertura per ante battenti con Push Pull integrato nel fusto del mobile (posizionamento a seconda dell'apertura del mobile)

Apertura per cassetto e cestone con sistema “TipMatic-Soft Close” di Grass. Il sistema “Tipmatic Soft-Close” viene fissato al cassetto/cestone assicurato da una vite. Un'unità per tutti i cassetti ed elementi estraibili grazie alla regolazione a 3 stadi della forza di espulsione.

APERTURA CON MECCANISMO MOTORIZZATO

Utilizzabile esclusivamente per ante pensile a pacchetto, ante pensile basculante e ante pensile apertura traslata obliqua. I frontali (anche grandi) si aprono con un solo tocco e si richudono tramite un pulsante posto sul fianco del pensile. Facilita quindi, l'apertura e chiusura in certe situazioni di disagio. Funzionamento in bassa tensione.

Per ulteriori info vedere link: <https://www.blum.com/eu/en/products/motion-technologies/servo-drive/servo-drive-aventos/programme/>

CERNIERE

Realizzate in metallo con trattamento galvanico ad aggancio rapido, a triplice regolazione (verticale, orizzontale, profondità). Con meccanismo di “chiusura decelerata” (ad esclusione delle ante frigo).

Le cerniere decelerate consentono una perfetta regolazione delle ante con apertura a 110° o 135° per le ante delle basi angolo. Gli scolapiatti e i pensili angolo sono dotati di cerniere decelerate con apertura 180°.

MECCANISMI APERTURE PARTICOLARI

Tutti i meccanismi impiegati per le aperture particolari dell'anta (basculante, traslata obliqua, a pacchetto, con ante rientranti) utilizzano componenti testati e collaudati dalle ditte produttrici.

14 RIPIANI VETRO E FILO CROMO

RIPIANO VETRO

Realizzato con vetro temprato trasparente o fumè (sp. 8 - 10 mm). Aggancio ai fianchi della struttura del mobile con reggipiani antiribaltamento.

RIPIANO VETRO STRIKE

Realizzato con profilo perimetrale portante in estruso di alluminio (sp. 28 mm), con vetro temprato trasparente o fumè (sp. 4 mm).

Installazione al mobile con sistema antiribaltamento a scomparsa.

RIPIANO FILO CROMO

Realizzato con filo metallico saldato e cromato per elettrodeposizione. Aggancio ai fianchi della struttura del mobile con reggipiani antiribaltamento.

15 SISTEMI DI ILLUMINAZIONE

Tutti i sistemi di illuminazione impiegati sono LED, i loro componenti funzionali (trasformatori, alimentatori, sensori e cablaggi) utilizzano componenti testati e collaudati dalle ditte produttrici.

16. ELETTRODOMESTICI

Fare riferimento ai manuali delle case produttrici. In ottemperanza alla gazzeta ufficiale dell'U.E. C272 26/7/2016. Per quanto concerne l'assistenza, vi invitiamo a rivolgervi ai centri di assistenza autorizzati.

17. USO E MANUTENZIONE

INSTALLAZIONE ELEMENTI A MURO: PENSILI E MENSOLE

Possono essere appesi alla parete solo le mensole ed i pensili appositamente progettati per questo scopo. Non appendere alla parete mobili non predisposti per questo scopo.

Il montaggio delle mensole e dei pensili dev'essere eseguito da persona esperta; per l'installazione utilizzare tasselli adeguati al tipo di parete (mattoni, cartongesso, ecc.). Accertarsi periodicamente che gli agganci alla parete siano opportunamente fissati e serrati.

REGOLAZIONE CERNIERE

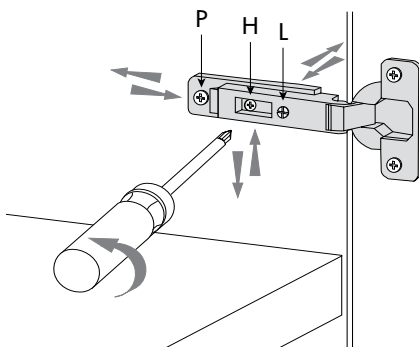
La cerniera è un meccanismo che con l'uso quotidiano può perdere le regolazioni al momento del montaggio della cucina, rendendo l'allineamento delle ante non esteticamente corretto.

Queste regolazioni possono essere facilmente ripristinate utilizzando un semplice cacciavite.

pos. H - per la regolazione dell'anta in altezza.

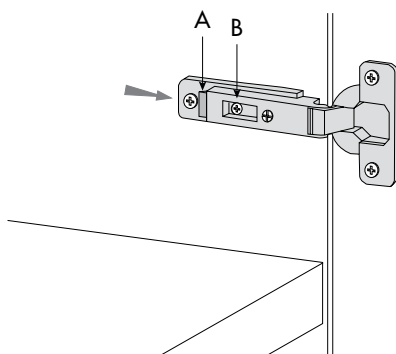
pos. L - per la regolazione dell'anta in larghezza.

pos. P - per la regolazione dell'anta in profondità



In caso di necessità di smontaggio dell'anta dal mobile, è sufficiente intervenire sulla leva di sgancio rapido indicato con la lettera "A".

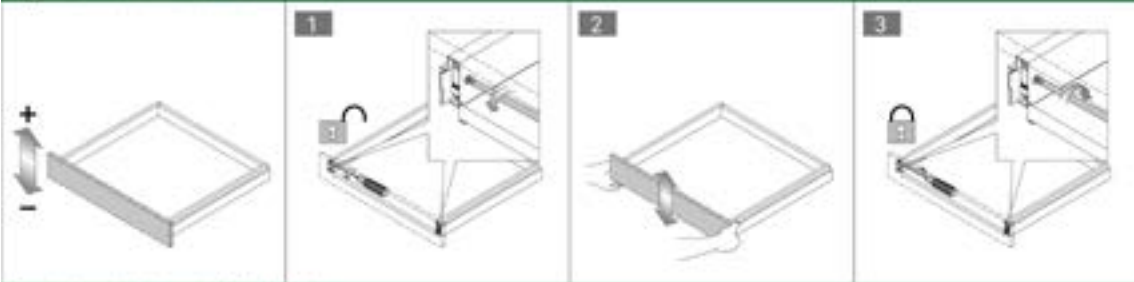
Le cerniere delle ante montate su colonna per frigorifero integrato non utilizzano questo dispositivo di sgancio rapido; sarà necessario perciò intervenire sulla vite indicata con la lettera "B".



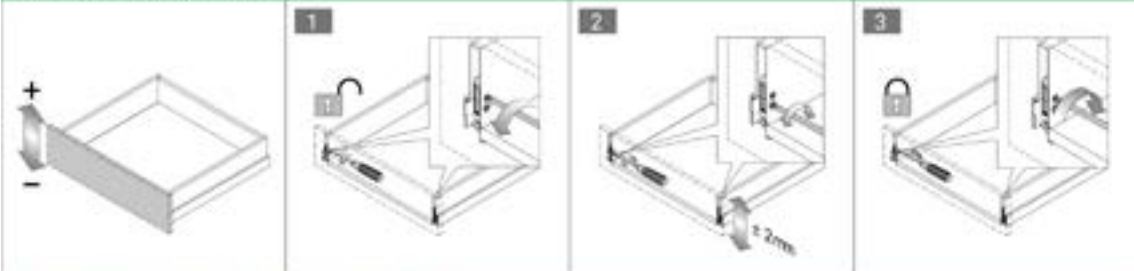
REGOLAZIONE CASSETTI / CESTONI

Con l'uso quotidiano i cassetti e/o cestoni, possono perdere le regolazioni effettuate al momento del montaggio della cucina, rendendo l'allineamento dei frontali non esteticamente corretto. Queste regolazioni possono essere facilmente ripristinate utilizzando un semplice cacciavite.

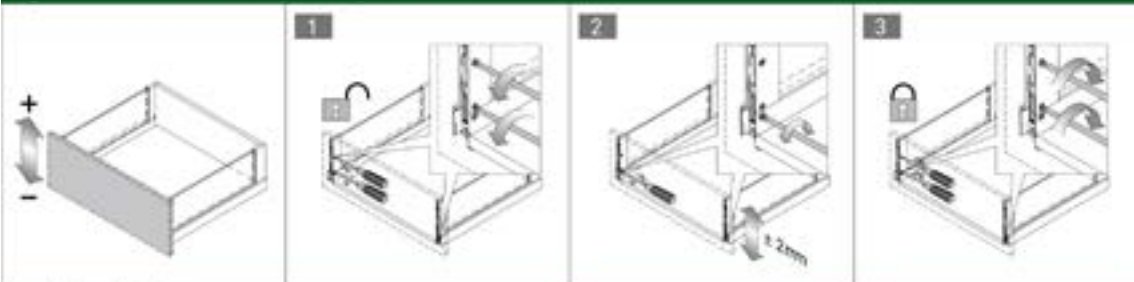
Regolazione dell'altezza H 63



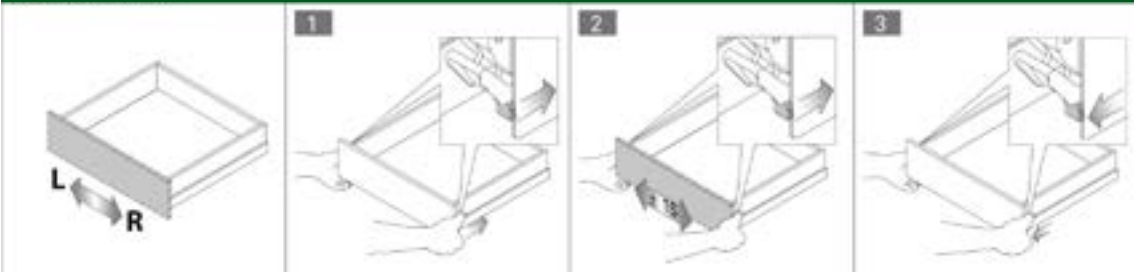
Regolazione dell'altezza H 90 e H 122



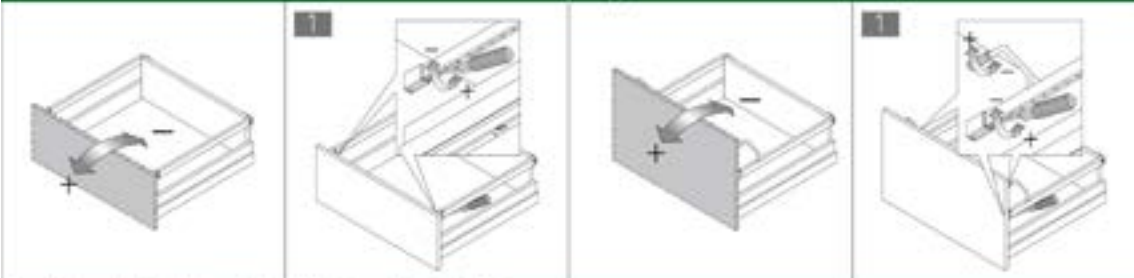
Regolazione dell'altezza H 186, Crystal e Crystal Plus



Regolazione laterale



Regolazione dell'inclinazione H 90 con ringhierina rettangolare e supporto frontale

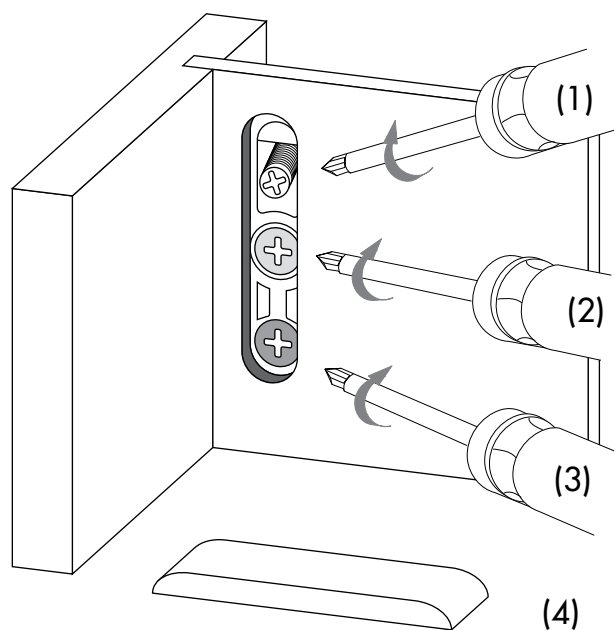


Regolazione dell'altezza H 122, H 186, Crystal e Crystal Plus



REGOLAZIONE ATTACCAGLIE

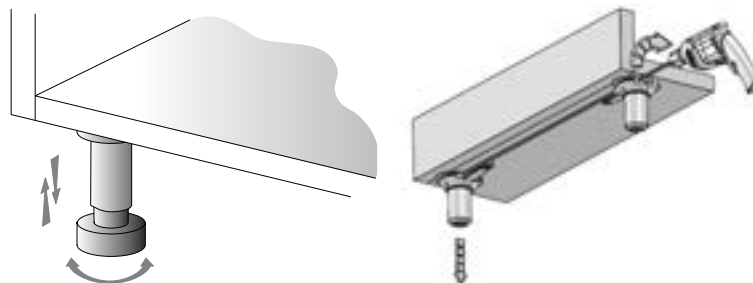
Il pensile viene agganciato alla placca fissata a parete per mezzo di attaccaglie a scomparsa, le quali consentono la regolazione del pensile stesso in altezza (1) ed in profondità (2) tramite le viti poste sotto le copri attaccaglie (4). Terminata la regolazione si deve avvitare il blocco di sicurezza anti sganciamento (3).



pos. (1) - regolazione in altezza.
pos. (2) - regolazione in profondità
pos. (3) - blocco di sicurezza anti sganciamento
pos. (4) - copri attaccaglia

REGOLAZIONE PIEDINI

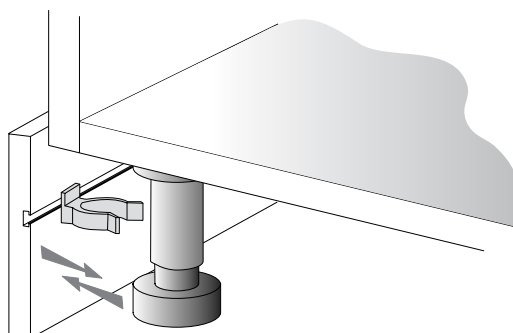
Le basi e le colonne sono dotate di piedini regolabili in altezza che consentono di livellare la cucina qualora il pavimento presenti delle irregolarità.



Solo per i piedini H. 60 mm, la regolazione in altezza deve essere fatta intervenendo sulla vite posta sulla parte frontale del piedino stesso.

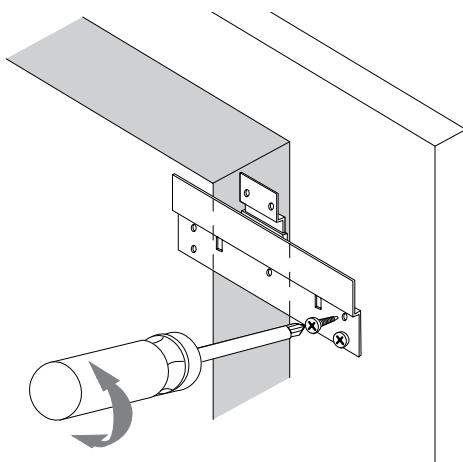
SMONTAGGIO ZOCCOLI

Gli zoccoli sono agganciati ai piedini tramite dei supporti in nylon che possono essere facilmente rimossi tirando lo zoccolo verso l'esterno, per ispezionare la zona inferiore del mobile.



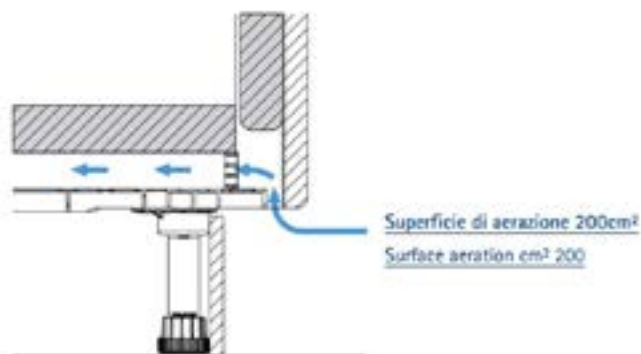
FISSAGGIO ANTA FRIGORIFERO A TRAINO

I frigoriferi integrati nelle colonne e nelle basi hanno l'anta vincolata alla porta del mobile tramite un meccanismo di traino. È possibile liberare l'anta dell'elettrodomestico agendo sulle viti che fissano la guida di traino, con la porta del frigorifero totalmente aperta. Se fosse necessario rimuovere l'apparecchiatura è opportuno consultare il libretto di istruzioni in dotazione alla stessa.



AERAZIONE FRIGORIFERO

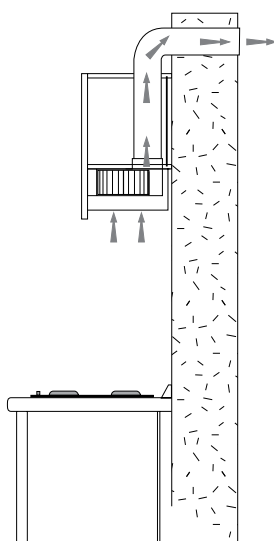
Un continuo ricambio d'aria permetterà al frigorifero un normale raffreddamento del compressore e del condensatore. Un fondo speciale in ABS perforato permette, installato sui mobili con frigorifero, il passaggio del flusso d'aria proveniente dalla parte inferiore del mobile.



USCITA VAPORI

In base alla norma 46/90, tutti i fumi prodotti da combustione devono essere evacuati e portati all'esterno dell'abitazione.

È opportuno quindi utilizzare una cappa aspirante collegata ad una canna fumaria adibita a questo scopo o portare direttamente i fumi all'esterno tramite un foro praticato nella parete.



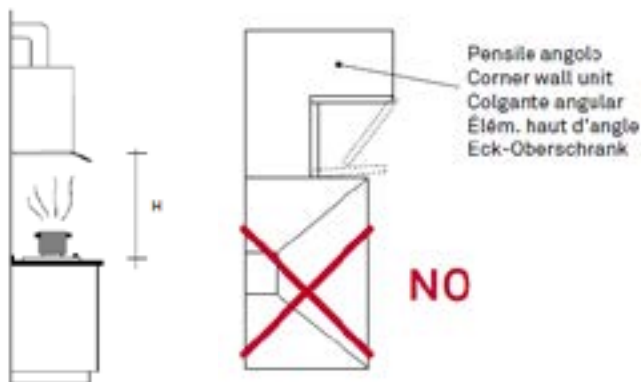
INSTALLAZIONE CAPPA

Al fine di garantire un'adeguata aspirazione dei vapori da parte della cappa e mantenerne la perfetta efficienza nel tempo è fondamentale procedere all'installazione della stessa rispettando delle distanze precise, verificandole attentamente con quanto riportato nella scheda prodotto dell'elettrodomestico.

IL MANCATO RISPETTO DI TALE DISTANZA PUÒ CAUSARE DANNI A COSE E/O PERSONE. IL MANCATO RISPETTO DI TALE DISTANZA COMPORTA IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA DELL'ELETTRODOMESTICO.

CAPPA ESTRAIBILE:H 65 cm

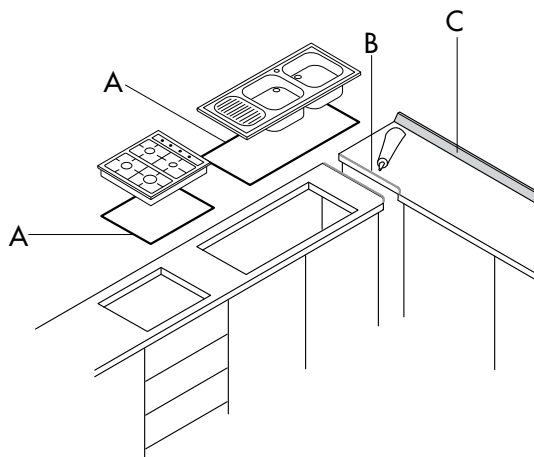
CAPPA BOX, LUX, MOVE,
INDY, A SCOMPARSA:H 52 cm



INSTALLAZIONE PIANO DI LAVORO

Al fine di preservare il piano di lavoro nel tempo, è necessario accertarsi che la componentistica sia installata perfettamente e cioè:

- La guarnizione fra piano di lavoro ed elettrodomestico deve essere correttamente posizionata (A).
- Deve essere applicato del silicone di tipo neutro, non acetico, nei punti di giunzione dei piani, prima di procedere all'accostamento degli stessi (B)
- L'alzatina deve essere perfettamente aderente alla parete ed al piano di lavoro. È opportuno, al fine di evitare infiltrazione di acqua verso il mobile sottostante, procedere alla sigillatura della stessa al piano / parete con silicone neutro, non acetico (C).

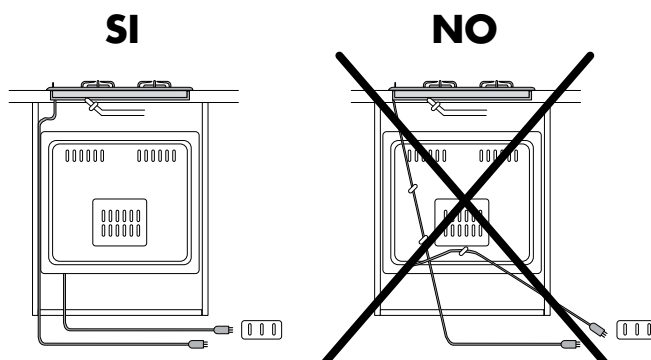


COLLEGAMENTO ELETTRODOMESTICI

Prima di effettuare qualsiasi collegamento di apparecchi elettrici è consigliabile accertarsi che:

- L'impianto di alimentazione sia provvisto di regolare collegamento a terra secondo le norme vigenti.
- Una spina adatta sia installata sul cavo di alimentazione.

È NECESSARIO FAR ESEGUIRE TUTTI I COLLEGAMENTI ELETTRICI A PERSONALE QUALIFICATO



18. 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.

19. 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 ed 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 detersivi aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detersivi 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 iniziale: 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 ed 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 rinvigoriscenti, poiché vanno ad alterare, lucidando, la finitura delle ante
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè o altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.
- È assolutamente vietata la pulizia con getti di vapore

ELEMENTI IN NOBILITATO / MELAMINICO

PULIZIA

Pulire con un panno morbido ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido ed 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 detersivi aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detersivi 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 ed 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 sottopentola 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 tagliare.
- Evitare l'utilizzo di alcool o detersivi aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detersivi 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 detersivi o decalcificanti contenenti acidi o sali fortemente acidi (a base di acido cloridrico, formico o Aminosolfatico)
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

ELEMENTI IN POLIMERICO

PULIZIA

Pulire con un panno morbido ed un detergente liquido neutro, procedere quindi al risciacquo con un panno umido ed 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 detersivi aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acidocloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detersivi 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 / SUPERMATT/ EFFETTO METALLO

Gli elementi laccati sono trattati con fondo poliестere 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 ed 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 ed 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, ammoniacca, 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.
- In particolare per il laccato super matt, 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 – ammoniacca). 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 scalfiture della vernice utilizzare la "bocchetta ritocco" fornita in dotazione al momento della consegna della cucina.

ELEMENTI IN FENIX NTM®

La superficie degli elementi Fenix NTM® è ottenuta con l'ausilio di nanotecnologie ed è trattata con resine termoplastiche di ultima generazione. Grazie alle tecnologie impiegate, Fenix NTM®, oltre alle sue principali caratteristiche di opacità, anti impronta, morbidezza al tatto e riparabilità dei micrograffi, 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.

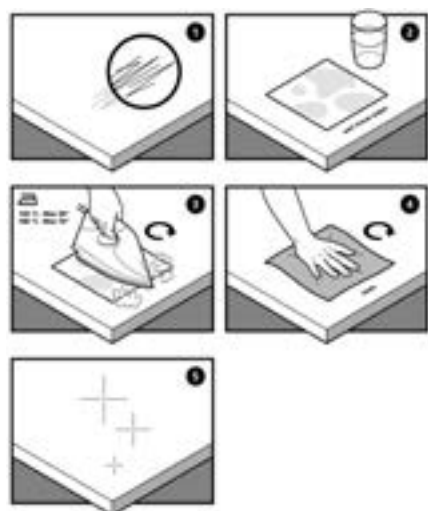
PULIZIA

La superficie deve essere pulita con regolarità ma non richiede una manutenzione particolare: è sufficiente un panno umido, con acqua calda o detersivi. Sono ben tollerati tutti i normali prodotti detersivi 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:

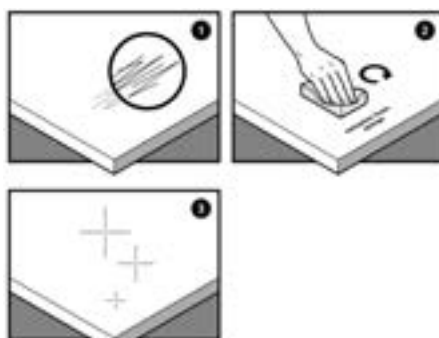
Tipo di macchia	Prodotto di pulizia consigliato
Sciroppo, succo di frutta, marmellata, liquori, latte, tè, caffè, vino, sapone, inchiostro	Acqua con una spugna
Grassi animali e vegetali, salse, sangue secco, vino e liquori secchi, uova	Acqua fredda con sapone o detersivo domestico con una spugna
Nero fumo, gelatina, colle vegetali e viniliche, residui organici, gomma arabica	Acqua calda con sapone o detersivo 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	Tricoloroetano con panno di cotone
Tracce di silicone	Raschietti di legno o plastica, facendo molta attenzione a non graffiare la superficie
Residui di calcare	Detersivi che contengono basse percentuali di acido citrico o acetico (max. 10%)

In caso di presenza di micrograffi, 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®, 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 detersivi contenenti cere perché tendono a formare uno strato appiccicoso sulla superficie, a cui aderisce lo sporco.

ELEMENTI IN ECOMALTA®

Gli elementi in ecomalta sono realizzati con una ecomalta a base d'acqua. I pannelli listellari di legno sono rivestiti manualmente da una successione di 8 passaggi complessivi di cui una stesura di fondo aggrappante, 3 di ecomalta media e fine, 3 applicazioni di vernice protettiva e uno di vetrificante al fine di rendere ancora più resistente la superficie di un piano di lavoro. Ogni passaggio di ecomalta ha tempi di asciugatura naturali di 4/8 ore a cui poi segue una leggera levigatura.

PULIZIA

La superficie non necessita di una manutenzione particolare poiché, date le sue caratteristiche, risulta essere totalmente impermeabile e invulnerabile alle macchie e ai prodotti per la pulizia. Tuttavia, va tenuto conto che la naturalità del prodotto consiglia di rimuovere subito eventuali macchie d'olio, caffè, vino e sostanze di origine acida, quali aceto, frutta, verdura e prodotti per la pulizia (disincrostanti, anticalcare ecc.) evitando di lasciarle depositare a lungo. Ha una buona tenuta al calore. È consigliabile per la pulizia, l'utilizzo di un panno morbido a cui è stato aggiunto acqua e sapone neutro (50/50)

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in cemento oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc... Utilizzare un sottopentola 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 acetone, disincrostanti e anticalcare.
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli con un panno morbido o carta assorbente.

ELEMENTI IN CORIAN® / BETACRYL®

Corian® e Betacryl® sono materiali compositi avanzati, formati da minerali naturali e polimeri acrilici di elevata purezza, resistenti, igienici, ipoallergenici, idrorepellenti, ripristinabili e non tossici. Al momento dell'installazione il Corian® / Betacryl® ha un aspetto satinato e lucente. Con l'uso tende ad assumere un aspetto più soffice e tenue. Affinché questa trasformazione avvenga in maniera uniforme attenersi al manuale di istruzioni per l'uso e la cura di Corian® o Betacryl®.

PULIZIA

I normali prodotti alimentari utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, ecc.) possono alterare la superficie del piano. Asciugare immediatamente qualsiasi deposito di liquido per evitare macchie, decolorazioni e alterazioni da assorbimento. Per indicazioni relative a specifici prodotti di pulizia fare riferimento al manuale di istruzioni per l'uso e la cura di Corian® o Betacryl®. Nella tabella seguente sono riportate alcune comuni tipologie di macchie ed il procedimento consigliato per la pulizia:

Tipo di macchia	Procedura di pulizia consigliato
Manutenzione giornaliera	A + B + C
Aceto, caffè, tè, succo di limone, olii vegetali, ketchup	A + B + C + E
Residui di grasso, olio	A + B + C + D
Acqua ricca di calcare, sapone, minerali	A + B + F
Polline di giglio, zafferano, graffio significativo, bruciatura di sigaretta, lucido per scarpe, inchiostro, segno di penna	A + B + C + E
Mercurocromo, sangue, vino rosso, profumo	A + B + C + D + E
Smalto per unghie	A + B + C + G
Ferro o ruggine	A + B + C + H
Iodio, muffa	A + B + C + E

Dettaglio procedure di pulizia (da eseguire facendo sempre movimenti rotatori; si raccomanda di pulire le superfici sempre a macchia fresca):

- A. Rimuovere il residuo con un panno.
- B. Sciacquare la superficie con acqua calda e asciugare con un panno morbido.
- C. Usare un panno umido e una crema abrasiva leggera.
- D. Usare una spugna abrasiva. Strofinare sulla macchia con un prodotto detergente a base di ammoniaca.
- E. Usare una spugna abrasiva strofinare sulla macchia con candeggina**. Sciacquare più volte con acqua calda ed asciugare con un panno morbido.
- F. Usare una spugna abrasiva e strofinare sulla macchia con un prodotto di pulizia anticalcare o aceto. Sciacquare più volte con acqua calda ed asciugare con un panno morbido.
- G. Usare una spugna abrasiva e strofinare sulla macchia con un prodotto privo di acetone. Sciacquare più volte con acqua calda ed asciugare con un panno morbido.
- H. Usare una spugna abrasiva e strofinare sulla macchia con una paglietta o rimuovere la ruggine. Sciacquare più volte con acqua calda e asciugare con un panno morbido.

** La candeggina può scolorire il Corian® o il Betacryl® se non è rimossa completamente risciacquando con abbondante acqua.

PULIZIA LAVELLO INTEGRATO

In caso di piani con zone lavaggio integrate, procedere ad una pulizia settimanale del lavello seguendo le indicazioni seguenti:

- Eliminare tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi dal lavello usando un detergente o una soluzione per superfici solide.
- Spruzzare una soluzione composta da 3/4 di candeggina e 1/4 d'acqua sul lavello e lasciare agire qualche ora o durante la notte. Il tempo di esposizione dovrebbe essere limitato a 16 ore.
- Al mattino sciacquare o pulire con un panno umido.

EVITARE

- Evitare di portare a diretto contatto con il piano di lavoro o altri elementi in Corian® o Betacryl® oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc. Utilizzare un sottopentola 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 bisticchiere al fine di evitare problemi non solo al piano di lavoro, anche ad alzatine e schienale.
- Evitare di versare liquidi bollenti direttamente nel lavello, in caso di zone lavaggio integrate, senza aver prima aperto il rubinetto dell'acqua fredda.
- 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 sottopentola. Per lo stesso motivo, evitare di utilizzare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Corian® e Betacryl® sono materiali ripristinabili da personale autorizzato.
- Evitare di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliere.
- Evitare l'utilizzo di sostanze chimiche come sverniciatori, prodotti di pulizia di spazzole, di metalli o di forni, prodotti

contenenti cloruro di metilene, acidi, diluenti di smalti per unghie, prodotti a base di acetone ecc. Eventuali macchie causate da tali sostanze devono essere prontamente eliminate con un'abbondante quantità di acqua e sapone.

ELEMENTI IN ACCIAIO INOX

Le parti in acciaio inox sono realizzati con l'impiego di acciaio AISI 304, contenente percentuali di cromo e nichel, elementiche conferiscono alla lega resistenza alla corrosione, elevata tenacia 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 sottopentola 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 sottopentola. 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 sottopentola 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

Granito e porfido 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 ed 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 sottopentola 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 e 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 sottopentola 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 bisticchiere 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 sottopentola. 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 / detersivi 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 dei piani in 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 con il piano di lavoro o altri elementi in vetro oggetti in grado di rilasciare molto calore quali pentole, caffettiere, ferri da stiro, ecc., in quanto il vetro tende a rompersi. Utilizzare un sottopentola 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 bisticchiere 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 sottopentola. 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 / detersivi 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 ultracompatto 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 per la pulizia
Grasso	Detergente alcalino / solvente
Vernice	Solvente
Ossido	Acido
Calcare	Acido
Vino	Detergente alcalino / acido
Goma pneumatica	Solvente
Gelato	Detergente alcalino
Resina/smalto	Solvente
Caffè	Detergente alcalino / solvente
Cera di candela	Solvente
Bitume Giudea	Acido
Residui di cemento	Acido
Gesso	Acido
Giunzioni e colle epoxi	Solvente
Coca-cola o simili	Ossidante
Succhi di frutta	Ossidante
Catrame	Solvente
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

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.

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

20. 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 / detersivi 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 detersivi aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detersivi per forno, prodotti candeggianti.

21. KIT DI PULIZIA FORNITO CON L'ACQUISTO DI UNA CUCINA

QUALITÀ ITALIANA CERTIFICATA DA :

Università degli Studi di Parma Dipartimento di Chimica Organica e Industriale.

Non tossico - non irrita la pelle e gli occhi
a basso contenuto di fosfati (2%)

non infiammabile - ecologico - inodore.

Biodegradabile al 99%.

MODO D'IMPIEGO

Agitare prima dell'uso.

Applicarlo ad una distanza di 15/20 cm su tutta la superficie.

Lasciar agire per circa 20 secondi.

Rimuovere con un panno morbido, asciutto e non abrasivo.

Non macchia e non lascia aloni.

Non risciacquare.

Non usare il prodotto in quantità eccessiva.

SUPERFICI DA TRATTARE

Vetro, cristallo, legno naturale, verniciato, laccato lucido, opaco, supermatt, melaminici, laminati.

Tops in Quarzo, Pietre, Okite, Silestone, Corian, Acciaio e Laminato.

Elettrodomestici di tutti i tipi comprese superfici interne dei frigoriferi.

Prodotto confezionato da:

MAEA Neviano dagli Arduini (PR)

Distribuito da: Doimo Cucine.



22. SERVIZI PER I CLIENTI

ASSISTENZA

La nostra Azienda ha selezionato i propri punti vendita perché possiate disporre di validi consulenti al momento della realizzazione del progetto cucina e di validi tecnici al momento della risoluzione dei problemi che si potrebbero presentare dopo l'acquisto. Un'assistenza qualificata, che assicura piena tranquillità ai nostri prodotti.

Se volete sostituire o completare la cucina con altri elementi o con nuovi elettrodomestici, rivolgetevi al vostro rivenditore per la definizione delle vostre necessità e per l'ordine di ciò che desiderate.

Il rivenditore, portavoce dell'Azienda e punto di riferimento per gli acquirenti, vi aiuterà ancora una volta a soddisfare correttamente ogni vostra esigenza.

CONSIGLI PER UN UTILIZZO ECO-COMPATIBILE

Nel produrre la vostra cucina abbiamo cercato di applicare le migliori tecnologie disponibili al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei materiali utilizzati, rendendola il più possibile sicura. Una volta che la cucina è installata nella vostra casa, anche voi potete fare tanto per cercare di non impattare più del necessario sull'ambiente ed evitare di correre rischi per voi ed i bambini. A tale scopo ci permettiamo di riportare di seguito alcuni suggerimenti pratici e semplici.

CONSUMI ENERGETICI:

- Nell'acquisto di elettrodomestici cercare di scegliere quelli con alta efficienza energetica (es. classe A); questo investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici futuri.
- Cercare di non aprire frequentemente la porta del frigorifero o del congelatore perché con la porta aperta il motore funziona in continuazione causando quindi una formazione eccessiva di brina e il surriscaldamento eccessivo dei cibi. Nel caso in cui si formi eccessiva brina, cercare di eliminarla perché un congelatore con molta brina consuma di più.
- Verificare sempre che la porta sia ben chiusa.
- Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perché se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più.
- Cercare di non inserire nel congelatore o nel frigo prodotti caldi in quanto aumentano il consumo di energia e potrebbero persino rovinare i prodotti all'interno.
- Quando occorrerà far bollire l'acqua, coprire la pentola con un coperchio, si risparmierà tempo ed energia.
- Per i cibi che richiedono lunghi tempi di cottura cercare di usare la pentola a pressione perché si riducono i tempi di cottura e quindi si risparmia energia.
- Verificare che il piano cottura sia regolato correttamente: la fiamma gialla è sintomo di consumo eccessivo (lo si nota anche dalle pentole che si sporcano di nero) e la fiamma che si stacca dallo spargi fiamma è sintomo di troppa aria. **ATTENZIONE:** per le eventuali regolazioni richiedi la consulenza del personale specializzato.
- Accendere il forno solo quando serve, senza eccedere con il preriscaldamento; inoltre non aprire il forno se non necessario.
- Per riscaldare i cibi cercare di utilizzare il forno a microonde, non avendo bisogno di preriscaldamento permette forti risparmi di energia.
- Per l'illuminazione cercare di utilizzare le moderne lampade ad alta efficienza energetica (fluorescenti o LED), soprattutto per gli ambienti in cui si soggiorna più a lungo: l'investimento iniziale è leggermente superiore ma, oltre a far bene all'ambiente, nel lungo periodo diventano anche vantaggiose economicamente.
- Spegnere le luci se non sono necessarie: è importante abituarsi a non lasciare luci inutilmente accese.
- Utilizzare la cappa in modo consapevole, regolando la velocità in base alle effettive necessità di aspirazione: se si utilizza il piano cottura solo con poche pentole, o che non rilasciano molti vapori, regolare la cappa su bassa aspirazione o, se è possibile, aprire leggermente gli infissi per il ricambio dell'aria.
- Pulire periodicamente i filtri della cappa: questa manutenzione migliorerà le prestazioni, riducendo quindi i consumi.

CONSUMO ACQUA:

- Non lasciare inutilmente aperto il rubinetto dell'acqua: una regola semplice, ma la più efficace per risparmiare acqua.
- Verificare che i rubinetti siano ben chiusi: far attenzione a evitare gli sgocciolamenti; in caso di perdite continue eseguire velocemente la loro manutenzione.
- Utilizzare rubinetti con il rompi getto, che andrà sostituito periodicamente: il consumo di acqua si ridurrà notevolmente.
- Evitare l'uso della lavastoviglie e della lavatrice quando non sono a pieno carico, si ridurranno inutili sprechi di acqua oltre quelli energetici.
- Non eccedere mai nelle dosi dei detersivi consigliate dalle case produttrici e controllare la qualità del detergente in

base alla durezza dell'acqua; in questo modo si ridurranno i consumi idrici.

PULIZIA DELLA CUCINA:

- Non eccedere nell'utilizzo dei detersivi se non necessario; per la pulizia di superfici poco sporche è sufficiente utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.
- Cercare di utilizzare detersivi più ecologici (come quelli con etichetta ECOLABEL che certificano il prodotto nel suo ciclo di vita con un minor impatto ambientale) e con imballi meno impattanti per l'ambiente.
- Preferire l'uso della lavastoviglie (a pieno carico) al lavaggio a mano: le moderne lavastoviglie necessitano di molta meno acqua e detersivo del corrispondente lavaggio a mano.

SICUREZZA IN CUCINA

- Fare particolare attenzione durante tutte le attività più rischiose all'interno della cucina (ad esempio: taglio con coltelli affilati, sostituzione lampadine ecc.).
- Fare eseguire gli allacci del gas solo a personale specializzato utilizzando solo tubi omologati.
- Chiudere sempre il rubinetto principale del gas quando non lo si utilizza.
- Acquistare solo piani cottura dotati di valvola di sicurezza.
- Evitare di lasciare coltelli incustoditi (e in particolar modo conservarli fuori dalla portata dei più piccoli).
- Riporre i detersivi o altri prodotti pericolosi in ambienti non accessibili ai bambini
- Non usare apparecchi elettrici in prossimità del lavandino o di aree bagnate.
- Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza degli elettrodomestici.
- Non caricare eccessivamente i mobili (facendo riferimento alle indicazioni riportate nel capitolo 17. Uso e manutenzione).

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Le cucine DOIMO CUCINE sono fatte per durare nel tempo. L'estensione della vita utile di materiali, componenti e prodotti rappresenta una strategia per lo sviluppo sostenibile. Comunque, quando è arrivato il momento di sostituire la tua cucina, per ridurre al minimo ogni impatto ambientale, valuta innanzitutto la possibilità di un suo riutilizzo totale o parziale (es. in seconde case, garage, istituti di carità o vendita nei mercatini dell'usato). Se invece deve essere smaltita, rivolgiti ai centri autorizzati della tua città e cerca, se possibile, di dividere i componenti che possono essere riciclati (legno, vetro, alluminio, acciaio, ecc.) agevolando la raccolta differenziata, permettendo così la nascita di un nuovo prodotto che non utilizzi risorse primarie. Riserva particolare attenzione alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosiddetti RAEE), quali gli elettrodomestici, che potrebbero contenere materiali dannosi all'ambiente se smaltiti in modo non adeguato, e per la cui gestione sono presenti centri di raccolta nella tua città. Tieni sempre in considerazione l'eventuale legislazione specifica presente nel tuo paese. Se hai dubbi rivolgiti agli enti preposti allo smaltimento e/o recupero dei rifiuti nella tua città.

