

Grazie per aver scelto il nostro prodotto, ideato e realizzato per garantire negli anni un utilizzo nella massima affidabilità. Per sfruttare al meglio le caratteristiche del prodotto, si consiglia di leggere con attenzione le istruzioni riportate in questa scheda.

CARATTERISTICHE

I piani in quarzo sono composti da oltre il 90% di quarzo naturale e per la restante parte da resine acriliche e pigmenti colorati. Questa composizione garantisce al piano ottime prestazioni alle abrasioni, all'attacco di agenti chimici, all'assorbimento di liquidi e al calore. Non è poroso, è impermeabile e quindi altamente igienico.

ABRASIONI

Il piano in quarzo resiste bene ai graffi e abrasioni causate da utensili da cucina; tuttavia per una maggiore durata dell'aspetto originario del piano si consiglia sempre l'uso di taglieri.

CALORE

Occasionali contatti con cibo o liquidi bollenti non procurano danni al piano.

Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro caldi e simili) **non devono essere mai appoggiati direttamente sul piano** al fine di evitare irrimediabili macchie o rotture del piano in seguito a shock termico. Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore.

Fare attenzione ai forni e ad altri elettrodomestici da appoggio capaci di produrre forte calore in quanto, se non opportunamente isolati nella parte sottostante, possono col tempo creare delle rotture o alterare il colore dei piani.

Mentre si cucina evitare di far sporgere dal bordo del piano cotture tegami, pentole e bisticchiere per evitare problemi non solo al piano ma anche ad alzatine e schienale.

MACCHIE

I normali prodotti utilizzati in cucina (olio, aceto, pomodoro, caffè ecc.) non danneggiano il piano, così come i classici detergenti chimici. Evitare comunque di utilizzare alcool in quanto potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante e in ogni caso pulire il piano sempre a macchia fresca.

PULIZIA

Evitare di lasciare il piano di lavoro sporco per molte ore, poiché lo sporco tende ad incrostarsi e la rimozione diventa poi più difficile e lunga. Il consiglio è cercare di pulire il piano – come anche altre superfici - sempre a macchia fresca.

E' buona norma pulire anche solo velocemente il piano dopo ogni utilizzo.

PULIZIA QUOTIDIANA

Per la **pulizia quotidiana** utilizzare una spugna o meglio un panno in microfibra imbevuto d'acqua o detergenti per superfici lavabili come *glassex*, *vetril* ecc.

Per la rimozione dello sporco più tenace (incrostazioni di grasso, sugo, vino ecc.) è sempre consigliabile ammorbidire lo sporco con acqua e in seguito strofinare con panno in microfibra e detergente; qualora non bastasse, passare alla pulizia con detergente cremoso tipo *Cif crema* o detergenti più aggressivi (anche a base di candeggina) da rimuovere subito dopo mediante una spugna; non lasciare agire questi prodotti per lungo tempo sul piano perché asciugandosi potrebbero lasciare aloni. Risciacquare quindi con spugna inumidita di acqua e asciugare con panno asciutto.

Evitare l'uso quotidiano di sgrassatori specialmente quelli molto potenti tipo *Chante* e *Claire ultrapotente*. *Chante* e *Claire normale* è più che sufficiente per un'ottima sgrassatura del top poiché **la superficie in quarzo è estremamente compatta e il grasso si rimuove con molta facilità**. Se il top in quarzo viene pulito subito dopo l'utilizzo, i normali detergenti per superfici lavabili abbinati ad un panno in microfibra pulito, sono efficienti anche in caso di unto e grasso.

PULIZIA STRAORDINARIA

Macchie e residui di calcare possono essere tolti mediante detergenti a base di aceto o *Viakal*.

Evitare di versare il prodotto liquido direttamente sopra il top ma applicare lo stesso su spugna e stendere in maniera omogenea su tutta la zona da pulire.

In caso di calcare insistente lasciare agire il prodotto per 2-3 minuti, quindi risciacquare con spugna inumidita di acqua e in seguito asciugare con panno pulito. Evitare il ristagnare di acqua sul top, specialmente in zone con presenza di acqua molto dura.

ATTENZIONE: Evitare l'uso di diluenti e solventi come acetone, diluente alla nitro ecc.

PULIZIA PIANI FINITURA OPACA

I piani finitura opaca possono essere utilizzati in maniera uguale ai lucidi. Il top può essere pulito utilizzando un panno in microfibra imbevuto d'acqua o detergenti comuni non aggressivi (sapone di Marsiglia ecc.) in ogni caso **pulire il piano sempre a macchia fresca**.

E' però sconsigliato l'uso di sgrassatori, alcool, solventi e prodotti a base acida. E' anche da evitare l'utilizzo di *Cif crema* in quanto essendo leggermente abrasivo, potrebbe con un uso prolungato levigare la finitura del top lucidandola.

ACQUA E VAPORE

Acqua e vapore non danneggiano il piano ma, se lasciati stagnare, possono penetrare in profondità nelle giunzioni. Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura e tra i piani e il muro evitare di far stagnare l'acqua e rimuovere immediatamente eventuali eccessi d'acqua stagnante. Evitare di lasciare semiaperta l'anta della lavastoviglie a fine lavaggio ed evitare comunque di concentrare per lungo tempo getti di vapore sul piano.

VASCHE IN QUARZO:

Evitare shock termici dannosi per vasche e tubazioni; Scolare acqua bollente aprendo contemporaneamente rubinetto acqua fredda.

ATTENZIONE AI CARICHI:

Evitare assolutamente di salire con i piedi su top e penisola e di caricarli eccessivamente. Per la pulizia di pensili e cappa aiutarsi con sedie o scale.



CONSIGLI PER LA PULIZIA TOP IN QUARZO DI QUALSIASI FINITURA

- Per la pulizia sono ideali i panni in microfibra poiché trattengono lo sporco senza ridistribuirlo sulla superficie. E' consigliabile lavarli spesso in lavatrice o all'occorrenza sostituirli.
- Non usare mai pagliette ruvide o spugne dal lato verde.
- E' consigliabile applicare con movimenti circolari i prodotti chimici nella spugna e non direttamente sulla superficie del piano.
- E' consigliabile dedicare un panno ed una spugna solo al top della cucina.

TIPI DI MACCHIE:

macchie normali, sporco da uso quotidiano
sporco incrostato (vino, caffè, pomodoro ecc.)
unto: olio e grasso
grasso incrostato
segni circolari di bicchieri e pentole
macchie di ruggine
segni, graffi di ferro di posate e pentole

PULIZIA CONSIGLIATA

a + c + h
b + c + h
c, all'occorrenza d + h
b + d + h
e + h
g + h
c, all'occorrenza f + h

TIPI DI PULIZIA:

a strofinare con panno in microfibra umido di acqua.



b ammorbidire la macchia con spugna umida di acqua calda, sfregare con panno in microfibra umido.

c usare detergenti per vetri tipo *Glassex*, *Vetril*. Senza ammoniaca.



d usare sgrassatori tipo *Chant e Claire*. Non superpotente.



e usare anticalcare tipo *Viakal* o *Pulirapid elimina calcare*. Applicare mediante spugna umida il prodotto su tutta la superficie del top. Stendere in maniera uniforme e lasciare agire per circa un minuto. Sciacquare la spugna sotto acqua corrente e cominciare a rimuovere l'anticalcare dal top. Ogni tanto risciacquare la spugna sotto acqua corrente.



f sfregare con spugna umida e *Cif crema*. Risciacquare con acqua.



g usare *Pulirapid elimina macchie di sporco/ruggine*. E' possibile usare anche *Cif crema*. Risciacquare bene.

h asciugare con panno in microfibra pulito.