

SOLIDSURFACE: USO E MANUTENZIONE

Solidsurface è un materiale non poroso che garantisce un alto grado di igiene risultando idoneo al contatto con gli alimenti e facile da pulire. La sua naturale bellezza può essere mantenuta semplicemente con una regolare pulizia.

• Pulizia quotidiana:

Anche se i liquidi non possono penetrare all'interno del piano è meglio eliminarli subito. Utilizzate un panno imbevuto di acqua e sapone neutro.

Per il calcare e le macchie più insistenti passare un panno con Cif crema. Agite sempre con movimenti circolari.

• Rimozione macchie create da sostanze chimiche:

Le macchie accidentali causate da sostanze chimiche come prodotti per la pulizia di metalli e forni, acidi, diluenti di smalti per unghie, prodotti a base di acetone ecc.. devono essere prontamente eliminate con un'abbondante quantità d'acqua e sapone per evitare di danneggiare il piano. L'esposizione incontrollata o prolungata ai prodotti chimici danneggia la superficie.

• Graffi:

A seguito del normale uso quotidiano il piano presenterà leggeri segni di abrasione nel tempo. In caso di leggero graffio superficiale vi consigliamo di pulire energicamente con movimenti circolari con una spugna imbevuta d'acqua con un detergente non aggressivo o con crema abrasiva leggera (es. Cif crema) . Non tagliare o tritare in nessun modo sul piano, ciò danneggia la superficie. Utilizzare sempre un tagliere.

• Calore:

Evitare il contatto diretto con pentole tolte dai fornelli o dal forno o ancora calde, ferri da stiro caldi, caffettiere incandescenti, friggitrice, tegami roventi ecc., usare sempre una protezione con piedini in gomma. Usare sempre pentole o tegami che non superino le dimensioni del piano cottura, posizionandoli centralmente su di esso, se sporgono rischiano di danneggiare le superfici circostanti aumentando il rischio di shock termico.

Lavelli integrati: Evitare di versare liquidi bollenti direttamente nel lavello senza aver prima aperto il rubinetto dell'acqua fredda e aver riempito almeno 1 cm il fondo del lavello. Questa operazione eviterà il rischio di shock termico.

• Pulizia lavelli integrati (una / due volte a settimana)

Eliminare tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi usando un normale detergente. Successivamente spruzzate una soluzione composta da $\frac{3}{4}$ di candeggina e $\frac{1}{4}$ di acqua sul lavello e lasciate agire qualche ora. Il tempo di esposizione deve essere minore di 16 ore. Risciacquare con un panno umido. Per eliminare il calcare che si deposita intorno al lavello, al miscelatore o al tubo di scarico strofinare con movimenti circolari con una spugna abrasiva imbevuta d'acqua. Utilizzare inoltre un prodotto specifico per la rimozione del calcare (es. Viakal). Risciacquare abbondantemente con acqua tiepida e asciugare con un panno morbido.

RIASSUMENDO:

- * **non graffiare** con abrasivi (es. Lato verde della spugna)
- * **lavare** con acqua o detergente neutro trasparente (es. Chante Clair)
- * **per pulire e rigenerare** usare un panno con Cif in crema