

CONSIGLI PER PULIRE E MANTENERE BELLA **LA TUA CUCINA** NEL TEMPO

Mantenere la tua cucina bella nel tempo richiede pochi e semplici accorgimenti.
Se segui questi utili consigli, la tua cucina sarà sempre nuova!

Quando pulisci, utilizza sempre **panni morbidi** non abrasivi.

Ti consigliamo di utilizzare anche i panni in microfibra, grazie ai quali puoi limitare l'uso di detersivi rispettando, di conseguenza, l'ambiente.

Evita di utilizzare detersivi contenenti sostanze o polveri abrasive, cloro, solventi, acidi o agenti corrosivi, così farai del bene alla tua cucina e all'ambiente.

Prima di utilizzare qualsiasi detersivo, ti consigliamo di provare a trattare una piccola parte dell'anta, preferibilmente interna, facendo attenzione al risultato.



Accendi la cappa ogni volta che cucini (ma anche quando fai il caffè o scaldi dell'acqua), in modo tale che il fumo e il vapore non si adagino sulle superfici danneggiandole nel corso del tempo.

Lava periodicamente i filtri metallici e sostituisci, quando necessario, quelli sintetici o a carbone: la tua cappa sarà così sempre efficiente!



Asciuga sempre e subito tutte le superfici umide o in cui ci sono gocce o ristagni d'acqua, in modo tale da evitare la formazione di macchie di calcare. Il calcare è una sostanza corrosiva che, depositandosi, può lasciare macchie molto difficili da togliere.

Pulisci subito le superfici su cui si sono depositate delle sostanze acide (succo di agrumi, sugo di pomodoro, bevande gassate, vino, aceto...), così eviterai che la loro azione corrosiva le rovini. Ti suggeriamo, comunque, di pulire sempre a macchia fresca, indipendentemente dal tipo di macchia.

Apri la lavastoviglie solo quando si è completamente raffreddata, così eviti che l'eccessiva fuoriuscita di calore o vapore danneggi le superfici e provochi i distacchi dei bordi. Per lo stesso motivo, lascia raffreddare il forno a porta chiusa.

COME PULIRE LE ANTE DELLA **LA TUA CUCINA**



ANTE E PARTI IN LAMINATO E MELAMINICO

Pulisci le ante con un panno morbido (o in microfibra) inumidito con semplice acqua calda, quindi asciuga con cura le superfici. In caso di presenza di macchie persistenti o aloni, utilizza dei detersivi neutri per superfici lavabili diluiti con acqua. Risciacqua e asciuga attentamente le parti trattate.

ANTE E PARTI LACCATE

Pulisci le ante con un panno morbido inumidito con semplice acqua calda; asciuga successivamente con cura le superfici. Per togliere macchie persistenti o aloni, solo sugli elementi laccati lucidi, puoi utilizzare dei detersivi o saponi neutri per superfici lavabili diluiti con acqua, oppure dei detersivi liquidi per la pulizia dei vetri. Risciacqua ed asciuga attentamente le parti trattate.

ANTE E PARTI IMPIALLACCiate E IN LEGNO MASSELLO

Pulisci con un panno soffic inumidito con acqua calda, quindi asciuga con cura. Per una pulizia efficace e nello stesso tempo delicata, segui sempre la direzione della venatura del legno. In caso di macchie persistenti che non sei riuscito a pulire quando erano ancora fresche, puoi utilizzare dei detersivi liquidi specifici per la pulizia del legno che non contengano cere o lucidanti; dopo l'applicazione risciacqua molto bene la superficie facendo attenzione a non lasciare alcun residuo di detergente, quindi asciuga completamente con un panno morbido.

ANTE E PARTI IN VETRO LACCATO

Pulisci le ante con un panno soffic inumidito con semplice acqua calda, asciuga quindi con cura le superfici. In caso di presenza di macchie persistenti o aloni, solo sulla parte esterna dell'anta puoi utilizzare dei detersivi neutri per superfici lavabili diluiti con acqua. Risciacqua e asciuga attentamente le parti trattate. La parte esterna può essere trattata anche con detersivi liquidi per la pulizia dei vetri.



COME TRATTARE E PULIRE I PIANI LAVORO DELLA TUA CUCINA

INDICAZIONI GENERALI

Ti consigliamo di utilizzare panni e spugne morbidi e di evitare l'utilizzo di pagliette in acciaio o paste abrasive.

Quando devi utilizzare il coltello o utensili appuntiti, fallo sempre su un tagliere specifico, mai direttamente sul piano.

Se hai appena tolto la pentola o la caffettiera dal fuoco, è importante non appoggiarle sul piano, poiché l'elevato calore potrebbe alterare le caratteristiche del materiale.

Ti sconsigliamo vivamente di stirare direttamente sul piano lavoro anche se protetto da panni, l'alta temperatura del ferro potrebbe rovinare irrimediabilmente la superficie.

Verifica periodicamente che non ci siano infiltrazioni tra le eventuali giunzioni o in prossimità del lavello.

Fai attenzione ai ristagni d'acqua, poiché potrebbero causare formazioni di macchie di calcare difficili da eliminare.

Fai in modo che pentole, tegami e bisticchiere non sporgano dal bordo del piano cottura, così da evitare problemi al piano lavoro, allo schienale e all'alzatina.

PIANO DI LAVORO IN LAMINATO E LAMINATO HPL

Utilizza panni morbidi o in microfibra inumiditi con acqua calda. Puoi utilizzare detergenti neutri presenti in commercio, facendo attenzione a risciacquare ed asciugare con cura.

PIANO DI LAVORO IMPIALLACCIATO O IN LEGNO MASSELLO

Pulisci con un panno soffice inumidito con acqua calda, quindi asciuga con cura. Segui sempre il senso della venatura del legno.

Puoi utilizzare anche dei detergenti liquidi specifici per la pulizia del legno che non contengano cere o lucidanti; dopo l'applicazione, risciacqua molto bene la superficie, facendo attenzione a non lasciare alcun residuo di detergente, quindi asciuga completamente con un panno morbido.

PIANO DI LAVORO IN PIETRA NATURALE COME MARMO E GRANITO

Ti consigliamo di trattare periodicamente il piano con sostanze impermeabilizzanti apposite facilmente reperibili in commercio, così da preservarlo nel tempo. Il trattamento, comunque, non rende indenne il piano dall'azione corrosiva delle sostanze acide. Tutte le macchie, comunque, devono essere rimosse immediatamente.

Pulisci il tuo piano in pietra naturale solo con un panno morbido inumidito con acqua tiepida (meglio ancora se utilizzi un panno in microfibra).

Di tanto in tanto puoi utilizzare del detergente liquido neutro, facendo attenzione a risciacquare la superficie da ogni residuo.

PIANO DI LAVORO IN ACRILICO, TECNIPLAN E GRES ULTRASOTTILE

Puoi pulire le superfici di questi piani con un panno morbido, un panno in microfibra o una spugna, utilizzando dei detergenti comuni presenti in commercio. Risciacqua sempre con cura e asciuga bene le superfici.

PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX

Utilizza un panno morbido e detergenti o saponi neutri e pulisci seguendo il senso della satinatura. Risciacqua e asciuga attentamente, in modo tale da evitare il deposito di macchie di calcare.

