

SCHEDA PRODOTTO CROMATIKA



Design: Imago Design R&S Doimo Cucine

DATI CARATTERISTICI

SPESSORE ANTE: 20 mm
SISTEMI DI APERTURA: 3
N° FINITURE PER COLLEZIONE: 10

DIMENSIONI PRODOTTO

Zoccolo escluso

	ALTEZZA BASI GOLA	ALTEZZA BASI MANIGLIA	ALTEZZA COLONNE	ALTEZZA PENSILI	PROFONDITÀ FIANCO
Altezza fianco	40.5	39	99	24	58/33
	63	60	138	39	
	81	78	198	48	
			216	60	
			240	78	
				102	
			120		

INDICE

CONTENITORI	pag_4
_ Struttura	
_ Ripiani	
_ Schiena	
_ Base lavello	
_ Cassetti	
MATERIALI ANTE E PANNELLI	pag_5
_ Nobilitato	
PULIZIA ANTE E PANNELLI	pag_5
_ Nobilitato	
KIT DI PULIZIA	pag_6
MATERIALI PIANI DI LAVORO	pag_7
_ Fenix NTM®	
_ Ecomalta®	
_ Corian® / Betacryl®	
_ Acciaio Inox	
_ Okite® / Silestone®	
_ Granito	
_ Marmo	
_ Vetro	
_ Laminato	
_ Peltrox®	
_ Dekton®	
PULIZIA PIANI DI LAVORO	pag_9
_ Fenix NTM®	
_ Ecomalta®	
_ Corian® / Betacryl®	
_ Acciaio Inox	
_ Okite® / Silestone®	
_ Granito	
_ Marmo	
_ Vetro	
_ Laminato	
_ Peltrox®	
_ Dekton®	
PULIZIA GENERICA	pag_15
_ Strutture e ripiani interni	
_ Cerniere, guide cassetto ed accessori interni	
_ Maniglie e gole	
CONSIGLI PER UN UTILIZZO ECO-COMPATIBILE	pag_16
ZOCOLI	pag_17
SISTEMI DI APERTURA	pag_18

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 bassissima emissione di formaldeide (corrispondente alla classe F**** della normativa giapponese per materiali da costruzione), nobilitati su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite. Bordatura frontale in ABS spessore 0,8 mm e restanti bordature in ABS spessore 0,5 mm.

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 bassissima emissione di formaldeide (corrispondente alla classe F**** della normativa giapponese per materiali da costruzione), nobilitati su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite. Bordatura frontale in ABS spessore 0,8 mm e restanti bordature in ABS spessore 0,5 mm. Aggancio ai fianchi della struttura del mobile con reggipiani antiribaltamento.

RIPIANO VETRO

Realizzato con vetro temperato 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 temperato trasparente o fumè (sp. 4 mm).

RIPIANO FILO CROMO

Realizzato con filo metallico saldato e cromato per elettrodeposizione. 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 e grigio sabbia.

BASE LAVELLO

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 (corrispondente alla classe F**** della normativa giapponese per materiali da costruzione), nobilitati su due lati con finitura melaminica bianco, grigio sabbia o antracite. Bordatura frontale in ABS spessore 0,8 mm e restanti bordature in ABS spessore 0,5 mm. Applicazione di copertura protettiva del fondo in alluminio con guarnizioni perimetrali.

CASSETTI

CASSETTO / CESTONE CON SPONDA

Sponde cassetto / cestone sono realizzate in metallo verniciato antracite, bianco, o nero, con inserti in vetro o laccabili a piacere.

Le sponde, sono dotate di guide ad uscita totale soft-close di 40kg e 70kg e di ammortizzatore con nuova tecnologia a liquido che permette una chiusura dolce e fluida.

Le possibilità di regolazioni ottimali garantiscono, una geometria chiara e una tenuta permanente senza abbassamento.

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-close"
- Meccanismi metallici girevoli

CESTELLO IN ABS

Realizzato in ABS. Installazione su meccanismi metallici girevoli.

MATERIALI ANTE E PANNELLI

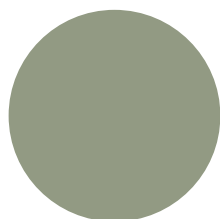
● SCARSO ●● INSUFFICIENTE ●●● SUFFICIENTE ●●●● BUONO ●●●●● OTTIMO

RESISTENZA
AI GRAFFI

RESISTENZA
ALLE MACCHIE

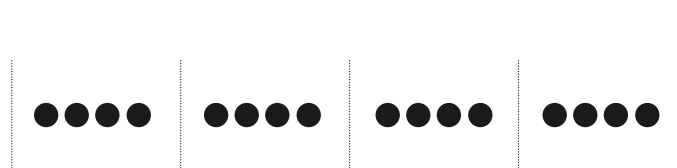
INALTERABILITÀ
NEL TEMPO

PULIZIA E
MANUTENZIONE



NOBILITATO

Pannello di fibre legnose a media intensità, classe E1 (bassa emissione di formaldeide), rivestito con carta impregnata di resina melaminica e bordato in ABS.



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

PULIZIA ANTE E PANNELLI

ELEMENTI IN NOBILITATO

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 latri 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
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

KIT PULIZIA DOIMO CUCINE



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.

MA005EA - 500 ml e 3.

SUPERFICI DA TRATTARE

Vetro, cristallo, legno naturale, verniciato, laccato lucido, opaco, super opaco, melaminici, laminati e anilina.

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

Elettrodomestici di tutti i tipi comprese superfici interne dei frigoriferi.

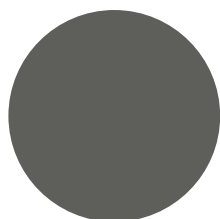
Prodotto imbottigliato da:

MAEA Neviano dagli Arduini (PR)

Distribuito da: Doimocucine.

MATERIALI PIANI DI LAVORO

● SCARSO ●● INSUFFICIENTE ●●● SUFFICIENTE ●●●● BUONO ●●●●● OTTIMO



FENIX NTM®

È composto di cellulosa e resine innovative. È trattato con nano-tecnologie che lo rendono anti impronta, igienico, morbido al tocco, resistente ad acqua, sfregamenti, solventi.
È riparabile in caso di micrograffi.

RESISTENZA
AI GRAFFI

●●●

RESISTENZA
ALLE MACCHIE

●●●●●

RESISTENZA AL
CALORE

●●●●●

PULIZIA E
MANUTENZIONE

●●●●●



ECOMALTA®

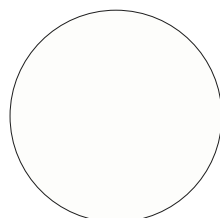
I pannelli listellari di legno sono rivestiti manualmente da una successione di 8 passaggi di cui 3 in ecomalta media e fine, e 3 applicazioni di vernice protettiva. Questo prodotto è a base d'acqua pertanto ha bisogno di tempi di asciugatura naturali (4/8 ore).

●●●

●●●

●●

●●●



CORIAN® / BETACRYL®

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.

●●

●●

●●●●

●●●●●



ACCIAIO INOX

È un materiale molto igienico e inattaccabile dalle macchie, ma non così forte rispetto ai graffi. Le vasche del lavello e il piano cottura possono essere saldati direttamente al top per evitare giunzioni ed ottenere un effetto estetico migliore.

●

●●●●●

●●●●●

●●



OKITE® / SILESTONE®

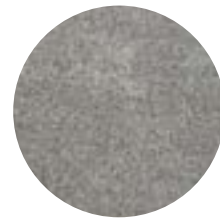
Le lastre utilizzate sono ottenute da una miscela di quarzo naturale (il 93%) e di resine e pigmenti ossidi così da aumentare le prestazioni tecniche. È impermeabile, igienico, resistente all'abrasione, agli agenti chimici e al calore.

●●●●●

●●●

●●●●●

●●●●●



GRANITO

È di origine calcarea, facile da pulire e molto resistente al calore. Tutti i piani di una cucina sono ottenuti da lastre dello stesso blocco di pietra così da limitare le variazioni dovute al fatto che si tratta di un materiale naturale.

●●●●●

●●●

●●●●●

●●●



MARMO

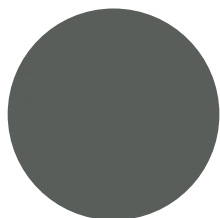
Particolarmente affascinante per la stratificazione naturale di colori che regala, è però poroso e delicato, sensibile agli acidi, aceto e limone compresi. La superficie è trattata con un liquido protettivo idrorepellente.

●●●●

●●

●●●●●

●●●



VETRO

I vetri usati per i piani, lucido o satinati, hanno uno spessore di 13 mm, sono trattati per divenire resistenti a graffi e urti e sono facili da pulire. Mantengono inalterata la loro bellezza nel tempo e non assorbono nè sporco nè macchie.



LAMINATO

È formato da pannelli idrorepellenti fatti di particelle di legno e poi placcati con laminato HPL, sul quale è applicata la texture della superficie da riprodurre. È resistente, igienico, impermeabile e ha costi contenuti.



PELTROX®

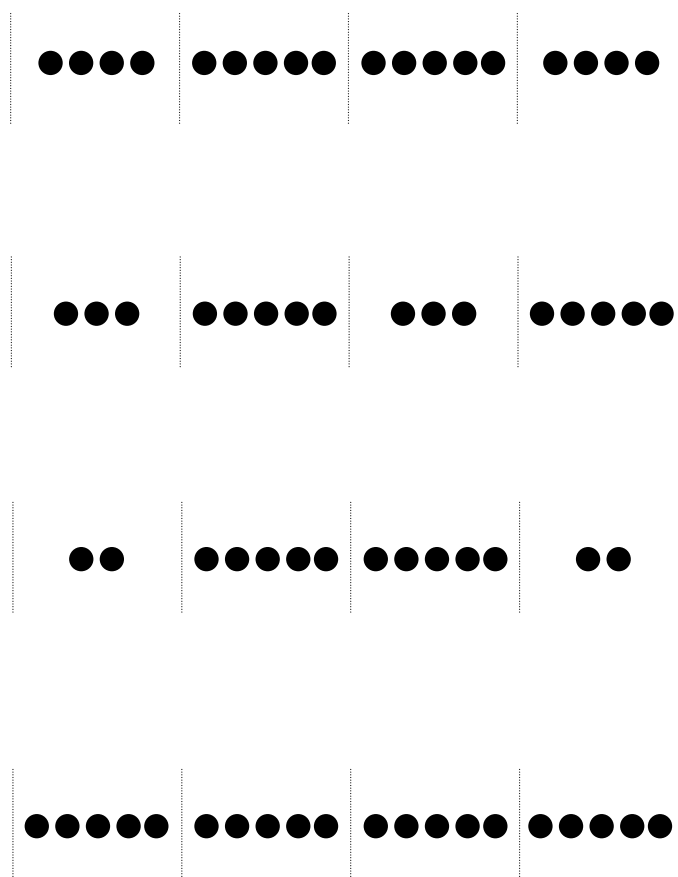
Alle caratteristiche dell'acciaio inossidabile, si unisce il calore e l'estetica del peltro, che rimangono stabili nel tempo. Nel suo caso, eventuali graffi si notano meno rispetto all'acciaio inox.



DEKTON®

È 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.

RESISTENZA AI GRAFFI	RESISTENZA ALLE MACCHIE	RESISTENZA AL CALORE	PULIZIA E MANUTENZIONE
----------------------	-------------------------	----------------------	------------------------



PULIZIA PIANI DI LAVORO

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:

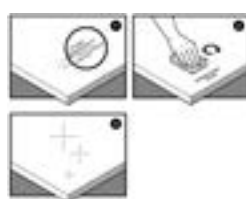
Tipo di macchia	Prodotto di pulizia consigliato
Sciroppo, succo di frutta, marmellata, liquori, latte, tè, caffè, vino, sapone, inchiostro	Acqua con una spugna
Grassi animali e vegetali, salse, sangue secco, vino e liquori secchi, uova	Acqua fredda con sapone o detersivo domestico con una spugna
Nero 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 tagliare.
- 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.
- Evitare i depositi di acqua, vino, caffè, olio e altri liquidi asciugandoli immediatamente con un panno morbido o carta assorbente.

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 o 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 tagliare.
- 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 Betactyl® 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® / Betactyl® ha un aspetto satinato e lucente e 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 Betactyl®.

PULIZIA

I normali prodotti 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 Betactyl®. 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
Mercurcromo, 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 pulite 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 bistecchiere 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, elementi che 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, 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 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 / 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 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 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

Il granito è un prodotto naturale di origine vulcanica con una struttura porosa ed al tempo stesso compatta, particolarmente resistente alle abrasioni e alle sollecitazioni d'urto. Il granito necessita di un trattamento periodico; essendo infatti un materiale poroso, tende ad assorbire i liquidi, per poi liberarli tramite evaporazione. Questa caratteristica espone i piani di lavoro in granito 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 tagliare.

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 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 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 di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliare.
- 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 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 di utilizzare coltelli o utensili affilati direttamente sul piano, senza tagliare.
 - 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 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 tagliere.
- 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 PELTROX®

Il Peltrox è un acciaio inossidabile UNI 18/10 di prima qualità. 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 uno straccio 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, detersivi acidi, prodotti contenenti cloro o ammoniaca e paste abrasive.

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®, 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. In questi casi si raccomanda l'impiego di prodotti più specifici come ad esempio: detersivi cremosi con particelle abrasive o solventi (tipo acetone o solvente universale). In alcuni casi può essere macchiata dal contatto con sostanze con elevato potere colorante, particolarmente aggressive o con residui di collanti per periodi superiori alle 24 ore. Nella tabella sono riportati i possibili agenti macchianti, così come i prodotti per la pulizia consigliati caso per caso.

Macchia	Detergente consigliato
Grasso	Detergente alcalino/neutralizzato
Alcolici	Solvente
Vino	Acido
Caffè	Acido
Uovo	Detergente alcalino/neutralizzato
Alimenti cremosi	Solvente
Calce	Detergente alcalino
Resine / smalti	Solvente
Caffè	Detergente alcalino/neutralizzato
Carne di manzo	Solvente
Storie di frutta	Acido
Residui di cemento	Acido
Grasso	Acido
Stucco e colle epoxi	Solvente
Decorazioni e stoffe	Essiccatore
Stoffe di frutta	Essiccatore
Calce	Solvente
Resine	Solvente d'acetone

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

PULIZIA GENERICA

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.

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 di protettiva oltre un mese dalla data di consegna (per le ante)

CERNIERE, GUIDE CASSETTO ED ACCESSORI INTERNI

PULIZIA

Per la pulizia di cerniere, guide cassetto e altri accessori interni (cestelli, meccanismi estraibili, ecc.) utilizzare con 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 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 in panno morbido ben strizzato ed asciugare accuratamente.

EVITARE

- Evitare l'utilizzo di alcool o detergenti aggressivi, come decalcificanti a base di acido formico, pulitori per scarichi, acido cloridrico, prodotti per la pulizia dell'argento, detergenti per forno, prodotti candeggianti.

Per una più accurata indicazioni sulle modalità di pulizia, per ogni singolo materiale costituente maniglie e gole, fare riferimento al capitolo 17 (Pulizia contenitori e ante).

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 perchè 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 perchè un congelatore con molta brina consuma di più.

- Verificare sempre che la porta sia ben chiusa.

- Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perchè 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. Si riducono così i tempi di cottura e 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 15. Uso e manutenzione).

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

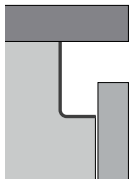
Le cucine DOIMO CUCINE sono fatte per durare nel tempo. L'estensione della vita utile di materiali, componenti e prodotti rappresenta una strategia per lo sviluppo sostenibile. Comunque, quando è arrivato il momento di sostituire la tua cucina, per ridurre al minimo ogni impatto ambientale, valuta innanzitutto 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.

ZOCCOLI

ZOCCOLO (H. 8 - 10 - 13 cm)

- > Zoccolo in PVC realizzato con estruso di materiale plastico rigido. Parti a vista rivestite con decorativo.
- > Zoccolo in alluminio realizzato con estruso di alluminio. Finitura alluminio opaco, anodizzato nero, acciaio inox e verniciato bianco.
- > Zoccolo in alluminio realizzato con estruso di alluminio. Laccato 1 lato con finitura opaca.
- > Zoccolo in PVC realizzato con estruso di materiale plastico rigido. Rivestito con tranciato di legno sul lato a vista. Verniciatura con prodotti acrilici / poliuretanic.
- > Zoccolo impiallacciato realizzato con pannello di particelle di legno con emissione minima di formaldeide (classe E1 della norma UNI EN 13986/2005), impiallacciato con tranciato di legno sul lato a vista e verniciato a seconda del colore dell'anta.
- > Zoccolo in PVC realizzato con estruso di materiale plastico rigido. Finitura cemento (sp. 0,7 / 0,9 mm) su superficie a vista con intonaco rasante fibro rinforzato (formulato monocomponente con leganti idraulici e inerti quarziferi). Finitura superficiale con vernice trasparente.
- > Tutte le versioni di zoccolo sono 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.

SISTEMI DI APERTURA



GOLA A "C"

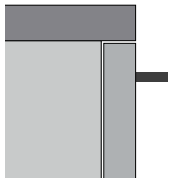
GOLA

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

Gola impiallacciata realizzata con trafilato di alluminio, impiallacciato su superficie a vista con tranciato di legno. Verniciatura con prodotti acrilici / poliuretanici.

Gola laccata realizzata con trafilato di alluminio. Verniciatura con finitura opaca.

Gola cemento realizzata con trafilato di alluminio. Finitura Ecomalta® (sp. 0,7 / 0,9 mm) su superficie a vista+. Finitura superficiale con vernice acrilica trasparente.



MANIGLIA

MANIGLIA - POMOLO

Maniglie realizzate in: zama verniciato, zama cromato, alluminio anodizzato, alluminio brillantato, zama con inserti in legno verniciato, zama con inserti in metacrilato, vetro chiaro, inox, legno verniciato / laccato.

Pomoli realizzati in: zama verniciata, zama con inserti in vetro satinato / chiaro, legno verniciato / laccato.



PUSH PULL

PUSH PULL

Realizzato a incasso in finitura bianco o grigio.

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).

MECCANISMI APERTURE PARTICOLARI

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

SERVIZIO 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.