



I piani SNAIDERO  
Superfici di spessore

## Le pietre naturali: marmi, travertini e graniti

Di ogni pietra occorre conoscere le caratteristiche per una scelta oculata e per un corretto uso e manutenzione. Essendo delle pietre naturali possono presentare in superficie delle "imperfezioni" che non devono essere considerate difetti, in particolare:



**Marmo Carrara lucido**, può presentare sulla superficie delle macchioline più bianche o dei piccoli avvallamenti, più o meno profondi, opachi, definiti "tarlo del Carrara", dovuti a presenza di occlusioni di carbonato friabile all'interno dei blocchi;



**Bianco Covelano lucido**, marmo naturale simile al Bianco Carrara con migliori resistenze ed un aspetto superficiale più uniforme (presenza di "minori imperfezioni" ed impurità);

## Le pietre naturali: marmi, travertini e graniti



Rosso Verona lucido e Rosa Asiago Perlino lucido, essendo dei materiali di origine sedimentaria relativamente friabili e poco elastici, tanto da essere necessarie delle limitazioni sulle dimensioni e sulle forature che si possono realizzare, possono presentare al loro interno caratteristiche tracce fossili di conchiglie e/o venature di colore anche molto diverso, ed avere una superficie che al tatto può presentare leggera scabrosità, praticamente sono presenti venature che possono essere scambiate per rotture superficiali mentre rappresentano una caratteristica dei materiali



Travertino lucido, materiale "naturalmente" poroso, il materiale viene fornito stuccato con apposite resine, tuttavia la porosità più piccola, a causa delle dimensioni che non consentono alla resina di penetrare, può rimanere aperta e non deve essere considerata un difetto in quanto è una delle peculiarità del materiale.

# Modalità pulizia pietre naturali

Pulire con cura i piani in marmo o granito utilizzando un panno umido o una spugna con poco detersivo liquido neutro non abrasivo diluito in acqua, rimuovendo immediatamente macchie di limone, aceto, vino, caffè, olio e prodotti colorati o potenzialmente aggressivi per l'integrità delle superfici, in quanto le pietre naturali in generale, ed i marmi in particolare, hanno la tendenza ad assorbire liquidi, sia a base acquosa sia oleosi, che specialmente se colorati, possono macchiare irreversibilmente la superficie

Per cercare di limitare la visibilità di eventuali macchie che si dovessero generare si può agire trattando le zone interessate con:

- Acetone o trielina, per macchie oleose, alcuni marmisti consigliano di appoggiare sulla macchia una carta assorbente e scaldare leggermente la superficie con il ferro da stiro;
- Acqua ossigenata a 24/36 Volumi per macchie di liquidi colorati
- Non utilizzare mai prodotti in polvere o abrasivi, spugnette abrasive, utensili appuntiti (nel caso sia necessario utilizzare spazzole di setola o utensili di legno e plastica), è sconsigliato l'uso di candeggina, ammoniaca e solventi come acetone o alcool (assolutamente da evitare soda caustica e acido muriatico).

## Quartzo composito: stone



Il materiale Quarzo composito, denominato anche commercialmente "Stone" viene ottenuto miscelando assieme quarzo, sabbie silicee e pigmenti coloranti legati insieme da una resina poliesteri; l'impasto viene "cotto", con uno speciale procedimento sottovuoto, per garantire durezza e assenza di sostanze organiche volatili. Il materiale che si ottiene è particolarmente indicato per l'utilizzo nel settore arredamento in quanto possiede un'alta resistenza agli urti, all'abrasione e agli agenti chimici, un aspetto uniforme e compatto, colorazioni, per gamma ed omogeneità, difficilmente reperibili in natura

# Modalità pulizia Quarzo

- Per la pulizia è sufficiente utilizzare acqua pura o con detergente liquido diluito, neutro, non abrasivo, applicato con panno spugna morbido, si consiglia sempre di asciugare le superfici dopo il risciacquo per evitare la formazione di aloni di calcare.
- La superficie (in particolare se lucida) del Quarzo può essere rigata o scalfita da oggetti appuntiti o abrasivi pertanto non utilizzare mai prodotti in polvere o abrasivi, spugnette abrasive, utensili appuntiti (nel caso sia necessario utilizzare spazzole di setola o utensili di legno e plastica), è **sconsigliato l'uso di candeggina, ammoniaca e solventi come acetone o alcool**, non usare mai prodotti fortemente acidi come Viakal, Smac Gas e prodotti simili (in particolare i prodotti che presentano sulla etichetta la **X su campo arancione**, segnale di prodotto irritante), attenzione a non lasciare sopra il piano tappi o bottiglie bagnate mentre si utilizzano i suddetti prodotti su lavelli o fuochi dei piani cottura, in quanto l'acidità presente potrebbe corrodere la superficie e creare aloni o macchie non più eliminabili.
- Attenzione la superficie del Quarzo, se sottoposta a temperature superiori ai 130 °C, può opacizzare leggermente e nel caso sia sottoposta a sbalzi di temperature maggiori (ad esempio 200 °C, temperatura raggiunta facilmente dal fondo di pentole o caffettiere tolte dal fuoco) si corre il rischio di provocare delle fessurazioni

# Piani ed elementi acciaio inox

Per mantenere l'acciaio in buone condizioni:



non dimenticare, dopo l'uso, di pulire la superficie con acqua e detersivo liquido neutro utilizzando una spugna morbida, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e ad una asciugatura con un panno morbido pulito di cotone;

per evitare rigature della superficie non usare pagliette metalliche e sintetiche abrasive (tipo scotch-brite) e detersivi in polvere o abrasivi;

nel caso occorra sfregare durante il lavaggio, il movimento dovrebbe essere parallelo alla direzione della satinatura per evitare di rigare la superficie in maniera visibile;

periodicamente o in caso di macchie ostinate usare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio (ad esempio Smac brilla acciaio, pasta Franke, Stahlfix) seguendo sempre le istruzioni riportate sull'etichetta dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo;

Per le macchie di calcare utilizzare aceto bianco eventualmente anche caldo, strofinando la superficie nel senso della satinatura e provvedendo poi a risciacquare bene ed asciugare.

# Solid Surface



Il "Solid surface" è un composto atossico, particolarmente indicato per l'impiego in cucina, ottenuto da una miscela omogenea di resina acrilica e cariche minerali a base alluminio, che garantisce una superficie compatta, non porosa, durevole e facile da pulire.

Il "Solid surface", disponibile in vari colori, è colorato in massa, cioè ha una struttura omogenea per tutto il suo spessore, questo consente mediante detersivi abrasivi o, in caso di danni profondi e persistenti, mediante l'utilizzo di una carta abrasiva fine, di eliminare piccoli graffi, bruciature, tagli o macchie dovute a sostanze molto colorate che dovessero stazionare per lungo tempo sulla superficie

# Modalità pulizia Solid Surface

Per la pulizia, in base alle nostre prove e alle informazioni del produttore del materiale, si consiglia:

- per pulizia in genere una spugna umida con comuni detersivi in crema o liquidi;  
per macchie resistenti spugna abrasiva (scotch-brite) con detersivi in polvere (tipo Vim, Ajax, Calinda), **Attenzione, non valido per superfici speciali semilucide;**
- saltuariamente per ridare la originale bellezza a parti particolarmente sollecitate (ad esempio lavello), dopo aver pulito la zona con normale detersivo sgrassante applicate una soluzione di acqua e candeggina (1:1) da lasciar agire alcune ore, massimo una notte e poi risciacquate abbondantemente, la candeggina pura può essere utilizzata per eliminare macchie dovute a prodotti alimentari molto colorati lasciandola agire solo per pochi minuti sulla superficie (max 5);
- per uniformare l'aspetto della superficie passare un panno umido e una crema abrasiva leggera sull'intera superficie del piano con un movimento rotatorio, quindi risciacquate;
- in caso di graffi, spugna abrasiva (scotch-brite) o carta abrasiva finissima;
- in presenza di calcare (ad esempio attorno al rubinetto o tubo di scarico del lavello) agire con aceto bianco e scotch-brite.

# Ekotek



L'Ekotek è composto atossico, particolarmente indicato per l'impiego in cucina, ottenuto da una miscela di resina poliestere e cariche minerali che viene colata in stampi al fine di ottenere un prodotto di qualità senza giunzioni né fessure, assolutamente igienico e di facile manutenzione.

# Modalità pulizia Ekotek

Per la pulizia del blocco Ekotek, in base alle nostre prove e alle informazioni del produttore del materiale, si consiglia:

per la manutenzione quotidiana, del detersivo in polvere (VIM – CALINDA – AJAX, ecc.) abbinato ad una spugna abrasiva tipo scotch-brite (usare la parte abrasiva verde) o un comune detersivo a base di cloro (amukina) o candeggina, basteranno a rimuovere la maggior parte dello sporco e delle macchie;

per la rimozione delle opacità tipiche del calcare è consigliato l'utilizzo periodico di un comune anticalcare o di aceto bianco;

per mantenere l'originale brillantezza del lavello pulire occasionalmente con Amukina o con una soluzione 1/20 di ipoclorito di sodio (candeggina) diluito in acqua, in questo modo, riempire il lavello sino a circa 1/4 della vasca ed aggiungere 1 o 2 tazzine di candeggina, pulire i lati del lavello e lasciare agire per 20 minuti; svuotare il lavello e risciacquare abbondantemente.

## BLOCCHI IN MATERIALE SINTETICO "ECORITE"



L'Ecorite è composto in alta percentuale da quarzo naturale disperso in una piccola parte di resina, combinando la durezza e la compattezza del quarzo con la malleabilità della resina si ottiene un materiale che può essere colato in stampi dando così luogo ad un prodotto finale di altissima qualità, senza giunzioni né fessure, assolutamente igienico e di facile manutenzione.

# Modalità pulizia Ecorite

Per la pulizia del blocco Ecorite, in base alle nostre prove e alle informazioni del produttore del materiale, si consiglia:

- per la pulizia in genere una spugna morbida con acqua e comuni detersivi in crema o liquidi;
- per macchie molto resistenti spugna abrasiva (scotch-brite) con gli stessi detersivi o, meglio, con detersivi in polvere (tipo Vim, Ajax, Calinda);
- in caso di graffi spugna abrasiva (scotch-brite) o carta abrasiva finissima;
- in presenza di calcare agire con aceto bianco e scotch-brite.

# PIANI IN LAMINATO

Con laminati HPL si identificano i laminati decorativi HPL (alta pressione) con superficie melaminica che rispondono alle norme Europee EN 438.

Questi laminati sono costituiti essenzialmente da fogli di carta e resine sintetiche termoindurenti dove la carta rappresenta più del 60% del prodotto mentre la percentuale restante è costituita da resina melaminica per lo strato superficiale decorativo e da resina fenolica per gli strati sottostanti (carta kraft).

Le resine utilizzate per l'impregnazione delle carte appartengono alla famiglia delle resine termoindurenti che vengono reticolate in maniera irreversibile durante il processo di polimerizzazione ad alta pressione (circa 9 MPa) e temperatura (circa 150°C) e portano ad un materiale stabile e non reattivo con elevate caratteristiche di resistenza superficiale e adatto al contatto con alimenti.

I laminati, disponibili in fogli di dimensioni standard, possono essere di vari spessori, colori e finiture superficiali e, a parte gli alto spessore (autoportanti) vengono incollati su appositi supporti, in genere su pannello di truciolare idrorepellente (che si riconosce per la sua colorazione verdina dei truciolari).

La superficie del laminato è resistente ai solventi e a gran parte dei prodotti chimici che si possono trovare in una cucina, non è porosa quindi risulta di facile pulizia e può essere disinfettata con acqua bollente e con i normali disinfettanti di uso comune.

## MODALITA' PULIZIA LAMINATO

Per la pulizia di questo tipo di superfici utilizzare una soluzione di detersivo liquido neutro non abrasivo diluito in acqua (soluzione al 10-20%), oppure concentrato nel caso in cui si abbiano superfici molto sporche e grasse, applicandolo su tutta la superficie con spugna morbida evitando assolutamente l'uso di pagliette metalliche, detersivi acidi, solventi come trielina, acetone, alcool e qualunque sostanza abrasiva o **acida** che possa intaccare l'integrità della superficie, **in particolare attenzione ad anticalcare o pulitori per piastre spartifiamma.**

Evitare assolutamente prodotti detergenti aggressivi o corrosivi (croce di S. Andrea in campo arancione), solventi e materiali abrasivi, fate attenzione a dove posate i tappi dei barattoli o stracci sporchi di prodotti aggressivi (ad esempio: anticalcari, pulitori piastre spartifiamma, acidi). Prima di utilizzare dei prodotti per pulizia che non conoscete provateli in una zona poco visibile.

Non appoggiare direttamente sui piani di lavoro pentole o utensili bollenti o surriscaldati, inoltre aprite la lavastoviglie solo quando è fredda per evitare sbuffi di vapore sotto il piano (in genere 15/20 minuti dalla fine del ciclo).

## IL LEGNO LAMELLARE



Con manufatti in legno lamellare si intendono quei prodotti realizzati partendo da listelli di legno massiccio incollati e pressati tra loro fino a costruire travi, tavole, serramenti o altro. I piani di lavoro in lamellare utilizzati come top in cucina sono ricavati da tavole di legno lamellare grezzo di 3 cm di spessore mediante lavorazioni come pantografatura e foratura, che determinano la forma;

Una volta ottenuto il top grezzo questo viene verniciato come se fosse un normale tavolo o un'anta in legno.

Per un corretto uso e manutenzione di questi prodotti è però necessario attenersi ad alcune avvertenze, sia in fase di installazione che nell'uso quotidiano, in particolare questi prodotti sono sensibili all'umidità.

## USO E MANUTENZIONE - LEGNO LAMELLARE

Trattandosi di legno massiccio verniciato è necessario avere molta cura nel trattare le superfici, in particolare attenzione a:

- **graffi**, assolutamente non utilizzare la superficie del top per effettuare direttamente lavori che comportino l'uso di lame (tagliare, tritare), oggetti metallici, prodotti abrasivi, attenzione al fondo delle pentole che in alcuni casi può avere delle parti abrasive, attenzione agli urti specialmente contro oggetti appuntiti;
- **calore**, non appoggiare pentole o altri oggetti caldi sulla superficie, frapponete sempre tra pentola e piano un sottopentola in legno, teflon o altro materiale isolante di idoneo spessore; usate sempre pentole e tegami di dimensioni corrispondenti ai fornelli e correttamente posizionati, un tegame che sborda sul piano può irradiare calore o far lambire la fiamma del bruciatore sulla superficie danneggiandola irreversibilmente, o potrebbero generarsi dei movimenti del legno con fessurazioni in cui può infiltrarsi l'acqua;
- **acqua**, attraverso la verniciatura si è creata una barriera che impedisce all'acqua di entrare in contatto con il legno massiccio, però è assolutamente necessario che la pellicola di vernice presente sul piano non sia compromessa da tagli, in questo caso l'acqua potrebbe entrare in contatto con il legno massiccio e generare rigonfiamenti; a questo proposito c'è da prestare attenzione a 2 errori che si possono commettere in fase di installazione dei lavelli e piani cottura:
  - a) non bisogna utilizzare lame per asportare la parte di stucco che esce dall'eldom in quanto si potrebbe tagliare il film di vernice;
  - b) la sigillatura tra eldom e piano deve essere accurata per impedire all'acqua di infiltrarsi nei fori entrando così in contatto con lo spessore del lamellare che, data la posizione, può non essere sigillato perfettamente nella fase di verniciatura.

Per la manutenzione si consiglia di pulire come un qualsiasi oggetto in legno verniciato, essendo completamente impermeabile non c'è bisogno di trattamenti con cere o oli.