



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



CONSIGLI PER RENDERE LA TUA CUCINA "UNA CUCINA PER LA VITA"



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



PRIMA PULITE MEGLIO E'!

"E' consigliabile effettuare la pulizia di qualunque parte della cucina con tempestività; lasciare allo sporco il tempo di essiccare può aumentare sensibilmente il rischio di aloni, macchie e danneggiamento delle superfici.

Particolare attenzione ai grassi di cottura e alle sostanze molto colorate come caffè, cola, succo pomodoro, vino, aceto...."

Rimuovere lo sporco è molto più facile se viene fatto immediatamente dopo l'uso in quanto c'è il rischio che alcuni elementi, una volta essiccati ed ossidati dall'ossigeno atmosferico, in particolare i grassi e gli oli di cottura, diventino duri e molto aderenti alle superfici della vostra cucina e può venire voglia, per eliminarli, di utilizzare prodotti ed utensili abrasivi; questo, ad esclusione delle superfici dove è espressamente consigliato (ad esempio sui blocchi in materiale sintetico), è assolutamente da evitare.

SPORCO DIFFICILE, NOI FACCIAMO COSÌ!

Il nostro laboratorio esegue costantemente delle verifiche di pulizia sui componenti delle cucine con modalità di pulizia che noi definiamo "standard" applicabili alle superfici in laminato, laccato e legno. In situazioni normali si può utilizzare un detergente liquido, neutro, non abrasivo diluito in acqua tiepida, applicato con panno spugna morbido (ad esempio un detergente per stoviglie). Si consiglia sempre di asciugare con un panno morbido e pulito le superfici dopo il risciacquo per evitare la formazione di aloni.

Nelle situazioni di superficie particolarmente sporche si consiglia:

Trattamento dello sporco difficile (grasso e/o vecchio):

- a) Applicazione sullo sporco di una quantità sufficiente di detersivo liquido concentrato (ad esempio Vim liquido o Glassex multiuso) mediante un panno umido morbido e non abrasivo (panno spugna); il trattamento con detersivo va esteso poi su tutta la superficie; per lo sporco particolarmente grasso si utilizza, con eccellenti risultati, il detersivo Sgrassatore universale Marsiglia Chanteclair.
- b) Lasciar agire il detersivo (basta 1 minuto), risciacquare con panno spugna e acqua tiepida l'intera superficie, quindi asciugare con panno di cotone morbido e pulito per impedire la formazione di aloni di calcare;
- c) Nel caso che vi sia ancora presenza di tracce di sporco ripetere l'operazione.

In genere gli aloni sono dovuti a tracce di sporco che non sono state trattate con una sufficiente quantità di detersivo per cui il grasso non viene asportato nel successivo risciacquo ma viene distribuito sulla superficie trattata, alcuni tipi di aloni possono essere dovuti a sostanze non grasse (come il calcare presente nell'acqua) che non vengono solubilizzate dai prodotti su indicati, in questo caso ottimi risultati si ottengono utilizzando prodotti diversi (come prodotti liquidi neutri per la pulizia delle superfici dei bagni) e con aceto bianco.



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



Non utilizzare mai prodotti in polvere o abrasivi (fatto salvo dove espressamente richiesto), pugnette abrasive, utensili appuntiti (nel caso sia necessario utilizzate spazzole di setola o utensili di legno e plastica); utilizzando utensili o prodotti abrasivi, ad esempio detersivi in polvere o spugnette abrasive, si corre il rischio di opacizzare le superfici, asportare od indebolire la pellicola protettiva oppure togliere parte del disegno presente sulla superficie. È sconsigliato l'uso di candeggina, ammoniaca e solventi come acetone o alcool (assolutamente da evitare soda caustica e acido muriatico); è buona regola testare eventuali nuovi prodotti su parti non in vista della cucina per valutare il loro effetto.

NON ESAGERATE CON L'ACQUA!

"Dopo la pulizia è necessario asciugare immediatamente qualsiasi parte della cucina ed evitare il ristagno di acqua." Non dimenticate che la Vostra cucina è realizzata partendo da materiali legnosi che per loro natura, se vengono a contatto con acqua, sia essa pura che con detersivo o sotto forma di vapore, aumentano di spessore a causa dell'assorbimento dell'acqua da parte del materiale legnoso (rigonfiamento).

Tra l'altro mentre l'acqua ha una propria tensione superficiale che la porta a ritirarsi in gocce, la miscela di acqua e detersivo tende ad inserirsi nelle microporosità nonostante le lavorazioni siano state effettuate accuratamente. Per evitare che questo succeda occorre prestare attenzione che l'acqua ed ancor più l'acqua con detersivo non stazioni su alcuni particolari, come ad esempio su bordature e le giunzioni dei piani. Quando utilizzate i prodotti spray in trigger (spruzzatori azionati da una leva che per la loro comodità ed efficacia vanno diffondendosi sempre più) non esagerate con le quantità applicate e fate attenzione che il prodotto non si infiltri nelle fessure.

EVITATE IL RISTAGNO DI VAPORE NEL VOSTRO AMBIENTE CUCINA!

Per il vapore è ancora più facile infiltrarsi nelle microporosità e causare rigonfiamenti, per cui è assolutamente da evitare un eccessivo ristagno di vapore nell'ambiente cucina, pertanto:

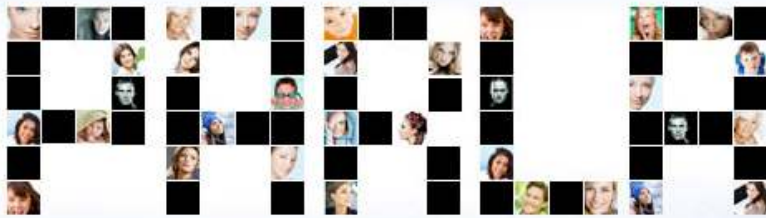
"E' sconsigliato l'uso in cucina di apparecchi pulenti a vapore."

"Durante la cottura azionate la cappa aspirante/filtrante e sostituite regolarmente i filtri." (in genere ogni 6 mesi).

"aprite la lavastoviglie solo quando è fredda (in genere 15/20 minuti dalla fine del ciclo) per evitare sbuffi di vapore sotto il piano."

Assolutamente non lasciate asciugare le stoviglie a lavastoviglie aperta; quindi evitate l'apertura dell'anta immediatamente a fine lavaggio in modo da impedire che il vapore Vi colpisca e vada a colpire e condensarsi sulle superfici, l'azione congiunta del vapore e del calore potrebbe opacizzare le finiture della Vostra cucina in particolare di quelle verniciate.

Attenzione anche al vapore che fuoriesce da bollitori per acqua o macchine per il caffè posti sotto i pensili che, risalendo, potrebbe danneggiare gli elementi posti sopra.



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



CUCINA IN LEGNO, RICORDATEVI CHE IL LEGNO E' UN MATERIALE "VIVO"!

Il legno mantiene al suo interno una percentuale di umidità che dipende da quella presente nell'ambiente in cui "vive"; indicativamente 8%-12% in un ambiente con umidità tra il 40% e 70% e temperatura tra 10° e 35°C.

Al variare dell'umidità ambientale si ha un incremento o diminuzione della percentuale presente nel legno e, conseguentemente, una variazione delle dimensioni degli elementi della cucina che avviene in prevalenza perpendicolarmente alla venatura del legno. Le variazioni dimensionali se marcate, ed in condizioni limite di umidità possono essere anche dell'ordine di millimetri, talvolta portano alla formazione di crepe o movimenti evidenti degli elementi; per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% e al di sopra del 70%.

La nostra esperienza ci dice che le condizioni più critiche di:

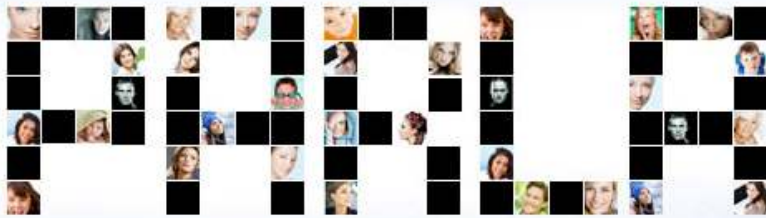
- bassa umidità, si raggiungono in inverno con il riscaldamento acceso (specialmente nelle giornate serene e fredde), con il riscaldamento a pavimento e nel caso di stufe a legna posizionate nell'ambiente cucina, se non si utilizzano mezzi idonei a mantenere una corretta umidità ambientale, oltretutto necessaria anche al nostro apparato respiratorio, ad esempio per mezzo dei "cocci" sui termosifoni o il pentolino d'acqua (rimedio della nonna) sulle stufe a legna, o con i più moderni umidificatori ambientali;
- alta umidità, si raggiungono nelle case nuove, con muri e intonaci non perfettamente asciutti, in primavera ed autunno con stagioni particolarmente piovose, in case poco abitate, case vicino al mare, scantinati o magazzini che possono essere utilizzati per depositi momentanei e nei casi in cui si cucini a lungo producendo molto vapore e non utilizzando la cappa aspirante.

ATTENZIONE SCOTTA!

"Non appoggiate direttamente sui piani di lavoro pentole o utensili bollenti o surriscaldati"

Il fondo delle pentole a diretto contatto con la fiamma del gas raggiunge delle temperature molto elevate e, nonostante che i vari materiali utilizzati abbiano delle buone resistenze al calore, è inevitabile che, poggiandole direttamente sui piani a fine cottura, si danneggi la superficie. Per questo suggeriamo di utilizzare come base di appoggio per le pentole del materiale isolante come taglieri o sottopentole in legno, in polietilene o centri in paglia intrecciata.

Prestate attenzione quando utilizzate piani cottura con griglie a filo del piano e con fuochi incassati in conca ribassata o con piani cottura con bruciatori potenti (doppia/tripla corona) posti in posizione perimetrale perché in fase di utilizzo la fiamma potrebbe lambire la superficie del top provocando forti sbalzi termici danneggiando la superficie; è bene ricordare che vanno sempre utilizzate pentole e tegami di dimensioni corrispondenti ai fornelli e correttamente posizionati, questo è particolarmente importante per i piani cottura montati a filo e/o semifilo top, in quanto il fondo della pentola o tegame che sborda sul piano può trasmettere un calore



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



eccessivo danneggiandone la superficie; anche l'eventuale schienale della cucina potrebbe essere danneggiato dal contatto con la fiamma diretta o con la pentola mal posizionata. Evitate di versare liquidi bollenti direttamente nel lavello senza aver prima aperto il rubinetto dell'acqua fredda, attenzione al contatto dell'olio bollente, che non andrebbe mai versato nel lavello, con l'acqua fredda, si possono generare degli spruzzi ustionanti.

PRODOTTO DETERGENTE NUOVO, ATTENZIONE ALL'ETICHETTA!

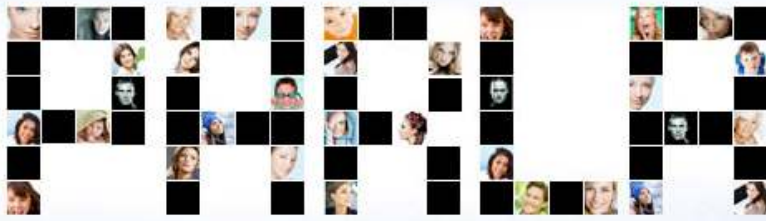
"Evitare assolutamente prodotti detergenti aggressivi o corrosivi (croce di S. Andrea in campo arancione), solventi e materiali abrasivi (se non espressamente richiesti nelle istruzioni di particolari prodotti), fate attenzione a dove posate i tappi dei barattoli o stracci sporchi di prodotti aggressivi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

Alcuni detergenti contengono sostanze fortemente acide o basiche che se da una parte facilitano le operazioni di pulizia su specifici materiali dall'altra possono danneggiarne altri. Prima di usarli leggete le istruzioni del produttore e valutate su quali superfici possono essere utilizzati. Ad esempio non usate mai prodotti contenenti acidi (come anticalcari, pulitori piastre spartifiamma, acidi veri e propri) sulle superfici in laminato (piani lavoro) o nobilitato (fusti), poiché possono opacizzare e scolorire la superficie creando degli aloni o delle macchie non più eliminabili. Tenete presente che i piani in pietre naturali vengono attaccati e *corrosi*, oltre che da questi prodotti, anche dall'aceto o dal succo di limone e possono restare macchiati con vino e olio. Per i consumatori attenti all'ambiente al posto dei prodotti contenenti cloro (ad esempio candeggina a base di ipoclorito di sodio) si consiglia l'utilizzo di prodotti sbiancanti a base di ossigeno (perborato o percarbonato di sodio) e l'aceto bianco per sgrassare ed eliminare il calcare.

ACCIAIO INOSSIDABILE, ATTENZIONE NON E' INDISTRUTTIBILE!

Anche l'acciaio inox può subire notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni, in particolare attenzione a:

- evitare l'uso di detergenti che contengono cloro e suoi composti; l'uso di questi detergenti come candeggina, acido muriatico, prodotti per sgorgare gli scarichi dei lavelli, prodotti per la pulizia ed il trattamento del cotto e del marmo, decalcificanti, possono attaccare la composizione dell'acciaio macchiandolo o ossidandolo irreparabilmente;
- non lasciare sotto il lavello confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti di composizione acida, le esalazioni possono ossidare e in alcuni casi corrodere l'acciaio sotto forma di puntinatura;



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



non lasciare stazionare sulla superficie per lunghi periodi (ad esempio week end, ferie) residui di sostanze alimentari tendenzialmente aggressive (ad esempio limone, cola, vino, sale, pomodoro), lasciate sempre pulito, ben sciacquato *ed asciugato* il vostro elemento e sciacquare bene la superficie in inox perché le tubazioni dell'acqua possono contenere piccole frammenti ferrosi, che, se lasciati a contatto dell'acciaio, possono originare il fenomeno dell'ossidazione;

- pagliette d'acciaio o metalliche, se lasciate anche per brevi periodi sull'acciaio umido (ad esempio week end, ferie), possono innescare fenomeni di ossidazione.

Per mantenere l'acciaio in buone condizioni:

- non dimenticare, dopo l'uso, di pulire la superficie con acqua e detersivo liquido neutro utilizzando una spugnetta 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 pasta inox Franke, Stahlfix, Smac brilla acciaio) 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.



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



snaidero

CUCINE PER LA VITA

Parla con Snaidero—<http://www.parlaconsnaidero.it>