

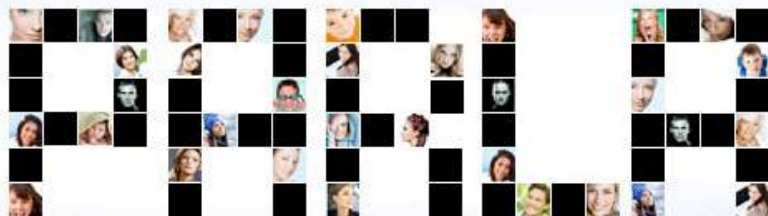


**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



GUIDA AD UNA CORRETTA MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



SUGGERIMENTI

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, in particolare attenzione ai grassi di cottura e alle sostanze molto colorate (caffè, cola, succo pomodoro, vino, aceto..). Dopo pulizia è necessario asciugare immediatamente qualsiasi parte della cucina ed evitare il ristagno di acqua.

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

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.

Durante la cottura azionate la cappa aspirante/filtrante e sostituite regolarmente i filtri.

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

SUPERFICI LACCATE

Per la pulizia di superfici laccate 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.

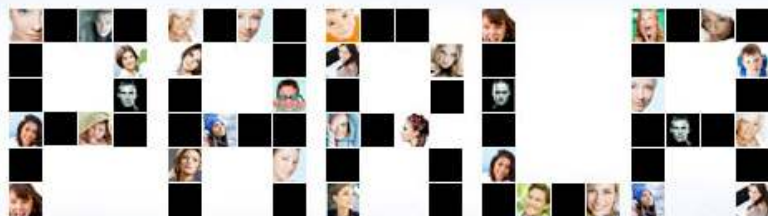
Risciacquare e asciugare immediatamente con un panno morbido e pulito, evitando assolutamente l'uso di pagliette metalliche, candeggina, detersivi acidi, solventi come trielina, acetone, alcool e qualunque sostanza abrasiva che possa intaccare l'integrità della superficie.

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.

SUPERFICI IN LEGNO

Il legno può essere pulito semplicemente con un panno umido oppure bagnato con acqua e detersivo liquido neutro (soluzione al 10%) risciacquando e asciugando poi le parti bagnate con un panno morbido e pulito, seguendo il senso della venatura.

Evitare assolutamente l'uso di pagliette metalliche, candeggina, detersivi acidi, solventi come trielina, acetone, alcool e qualunque sostanza abrasiva che possa intaccare l'integrità della superficie. Il trattamento con cera o prodotti per la lucidatura dei mobili non è necessario anzi è **assolutamente sconsigliato su superfici molto opache.**



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



SUPERFICI IN NOBILITATO E IN 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. Risciacquare e asciugare immediatamente con un panno morbido e pulito, 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. Rimuovere subito le macchie di vino, caffè o qualsiasi altra sostanza molto colorata o aggressiva.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Anche per le superfici in acciaio inox ci sono utili consigli da seguire, pulire con prodotti specifici per l'acciaio inox e spugne morbide, avendo l'accortezza di seguire il senso della satinatura, risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Eventuali depositi di calcare potranno essere rimossi con aceto bianco.

Evitate assolutamente l'uso di pagliette o prodotti abrasivi, oppure contenenti cloro e ammoniaca. Evitate di lasciare a contatto per lunghi periodi le superfici inox con pagliette d'acciaio, metalli arrugginiti, sale, sostanze acide; fate attenzione che sotto piani o lavelli inox non siano riposti flaconi aperti di detersivi aggressivi o prodotti chimici, le esalazioni possono intaccare l'acciaio.

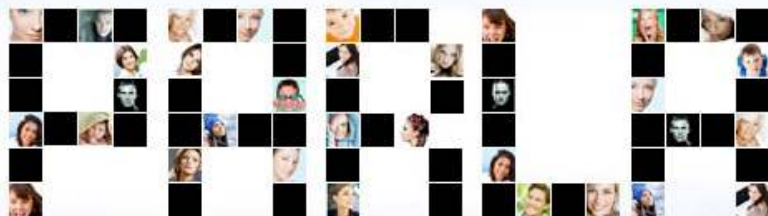
SUPERFICI IN MARMO, GRANITO E QUARZO

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 perché i marmi, più dei graniti o del quarzo, sono di natura porosa, con tendenza ad assorbire le sostanze con cui vengono a contatto. Si raccomanda di evitare l'uso di pagliette metalliche, candeggina, detersivi acidi o sostanze abrasive.

MATERIALI SINTETICI (ECORITE, ECOTEK E SOLID SURFACE)

Per la pulizia di questi materiali seguire le indicazioni dei produttori inviate con i blocchi, che in base alle nostre prove ed esperienze possiamo così ricapitolare:

- 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, Aiax, Calinda)
- in caso di graffi spugna abrasiva (scotch-brite) o carta abrasiva finissima
- in presenza di calcare agire con aceto bianco e scotch-brite.



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



MODALITÀ "STANDARD" DI PULIZIA SUPERFICI

Il Laboratorio interno esegue le verifiche di pulizia sui componenti per mobili da cucina con modalità di pulizia definite internamente "standard" applicabili a superfici orizzontali o verticali in laminato, laccate, legno e che sono di seguito illustrate, (questo trattamento si rende necessario quando la superficie è particolarmente sporca, in situazioni normali si può utilizzare un detergente liquido, neutro, non abrasivo diluito in acqua tiepida, applicato con panno spugna morbido, si consiglia sempre di asciugare le superfici dopo il risciacquo per evitare la formazione di aloni).

Trattamento di sporco grasso e/o vecchio:

- a. Applicazione sullo sporco di una quantità sufficiente di detersivo Vim liquido concentrato 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 è utilizzato 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.

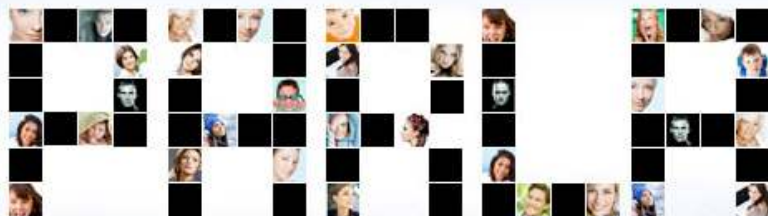
In genere gli aloni sono dovuti a tracce di sporco che non sono state trattate con una sufficiente quantità di detersivo per cui il grasso non viene asportato nel successivo risciacquo ma viene distribuito sulla superficie trattata, alcuni tipi di aloni possono essere dovuti a sostanze non grasse (come il calcare presente nell'acqua) che non vengono solubilizzate da un prodotto come il Vim liquido, in questo caso ottimi risultati si sono ottenuti utilizzando un prodotto diverso (Cif liquido) e con aceto bianco.

Alcune avvertenze:

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), è buona regola provare eventuali nuovi prodotti su parti non in vista della cucina per valutare il loro effetto.

Non usare mai prodotti fortemente acidi (come Viakal, Smac Gas e prodotti simili) sulle superfici, in particolare di laminato e nobilitato come i piani lavoro (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 creare degli aloni o delle macchie non più eliminabili, in presenza di tracce di calcare utilizzare aceto bianco.

Attenzione i piani in pietre naturali, marmi o graniti, vengono attaccati anche dall'aceto o dal succo di limone e possono restare macchiati con vino e olio.



**CON
SNAIDERO**
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



Grassi e oli di cottura devono essere eliminati prima possibile dalle superfici della cucina, in particolare dalle superfici verniciate, in quanto a causa della cottura (in particolare la frittura) acquistano la capacità di essiccare a contatto con l'ossigeno atmosferico diventando particolarmente resistenti ai detersivi e stabilendo una aggancio con le superfici sottostanti risultando quindi molto difficili da asportare, è comunque buona regola eliminare al più presto ogni traccia di sporco dalle superfici, dai piani cottura e dai forni.



CON
SNAIDERO
spazio alle idee

snaidero
CUCINE PER LA VITA



snaidero

CUCINE PER LA VITA

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