

SCHEDA PRODOTTO

(in ottemperanza alla Legge 126/91 e al DL 101/97)

mobili per cucina e piani di lavoro

SISTEMA ZETA

SNADERO DESIGN

Il programma della cucina **SISTEMA ZETA** è composto dalle seguenti versioni di anta:

- Anta in nobilitato, anta massellata ABS su 4 lati con supporto in pannello di particelle e finitura melaminica liscia o spazzolata sul lato esterno;
- Anta in laminato opaco, anta massellata ABS su 4 lati con supporto in pannello di particelle e rivestimento in laminato HPL;
- Anta in laminato polimerico lucido, anta stondata sui 4 lati con supporto in MDF con rivestimento lato esterno e bordo in polimerico lucido e lato interno opaco;
- Anta in monolaccato lucido, realizzata da supporto MDF, pretrattato e finitura lucida poliuretanica in vari colori, il lato interno con finitura opaca;
- Anta in laccato opaco, realizzata da supporto MDF, pretrattato, e finitura laccata opaca goffrata in vari colori;
- Anta in laccato lucido, realizzata da supporto MDF, pretrattato, e finitura laccata lucida poliuretanica in vari colori;
- Anta in laccato lucido metallizzato, realizzata da supporto MDF, pretrattato, con finitura metallizzata e successiva finitura lucida in vari colori;
- Anta in legno, anta massellata 4 lati con supporto in pannello di particelle impiallacciato rovere, colori light e dark, ciliegio, colore light, teak satin.

L'anta vetro non sono previste ante vetro specifiche per questo modello, si utilizzano ante con telaio alluminio e vetro temprato.

Le maniglie di dimensioni/passo fisso o variabile a secondo anta sono realizzate in alluminio, varie finiture, cromo satinato e legno, tinta rovere dark e light.

Pannelli di rivestimento e pannelli penisola sono realizzati nella finitura delle ante o nella finitura del fusto.

I riempitivi a fine composizione sono realizzati nella stessa finitura delle ante.

Le mensole dei modelli in laminato sono realizzate in laccato nello stesso colore delle ante, le mensole dei modelli in legno sono realizzate in impiallacciato nella stessa finitura dell'anta, le mensole dei modelli in laccato sono realizzate nella stessa finitura dell'anta.

STRUTTURA DEL FUSTO

Le strutture dei mobili e dei ripiani sono realizzate in pannelli di particelle di legno spessore 18 mm, a bassa emissione di formaldeide (classe E1 in base alla norma Europea), nobilitati con resine melaminiche resistenti all'abrasione e di facile pulizia; sono rifinite sul lato frontale con bordi ABS in spessore, le schiene dei mobili sono realizzate in MDF con rivestimento melaminico. Si utilizzano anche ripiani in vetro realizzati in vetro temprato e ripiani in filo cromato; i ripiani sono generalmente regolabili in diverse posizioni in altezza.

BASI ED ARMADI

Le basi e gli armadi sono provvisti di fori laterali per consentire il perfetto assemblaggio dei vari elementi, sono dotati di piedini di plastica, fissati su staffe esterne al mobile, che consentono il perfetto livellamento anche su superfici irregolari. La base lavello è dotata di un rivestimento in alluminio del fondo resistente agli agenti chimici ed ad eventuali perdite d'acqua, a richiesta anche i fianchi possono essere protetti internamente in alluminio.

Gli armadi per frigorifero sono dotati di un fondo in materiale plastico che favorisce l'aerazione e resiste ad eventuali perdite d'acqua.

VUOTO SANITARIO

Tutte le basi di profondità 57 o 72 cm e gli armadi di profondità 57 o 72 cm hanno nella parte posteriore del fusto uno spazio di 6 cm che consente l'aerazione ed il passaggio di eventuali tubi, cavi, etc.

PENSILI

I pensili sono dotati di ganci premontati che permettono una perfetta regolazione dall'interno del pensile stesso. Il fissaggio alla parete viene effettuato mediante una speciale guida modulare in acciaio. Il pensile colapiatti è dotato di una griglia in acciaio inox e rivestito internamente con una protezione in alluminio.

L'apertura delle ante battenti del colapiatti è realizzata con cerniere a 170 gradi.

CASSETTI E CESTONI

Cassetti e cestoni sono ad estrazione totale e vengono realizzati con fianchi in acciaio protetto con vernici epossidiche di colore grigio e dotati di un dispositivo di chiusura ammortizzata, sono disponibili cassetti e cestoni con fianchi in acciaio inox.

Il fondo dei cassetti e dei cestoni è realizzato con un pannello in truciolare nobilitato con finitura antigraffio.

CESTELLI

I cestelli interni scorrevoli od estraibili sono costruiti in filo di acciaio cromato e sono dotati di un dispositivo di chiusura ammortizzata.

CERNIERE

Le cerniere ad innesto rapido delle ante sono in metallo cromato ed hanno incorporato la molla di chiusura e dotate di un dispositivo di chiusura ammortizzata. Consentono una regolazione delle ante in tre direzioni.

PIANI DI LAVORO

- In truciolare idrorepellente (V100) rivestito con laminato HPL antigraffio con bordo frontale ABS in tinta con laminato;
- In truciolare idrorepellente (V100) rivestito con laminato HPL antigraffio e rifinito frontalmente con profilo antitraccimazione alluminio in finitura acciaio, con profilo antitraccimazione (laminato postformato), con massello legno o con massello stratificato e legno;
- In marmo o granito in varie tipologie di materiali, o in quarzo (agglomerato) in varie colorazioni e finiture;
- In Solid Surface o Ekotek o Ecorite;
- In truciolare rivestito con acciaio inox con finitura satinata;
- In legno lamellare massiccio in vari colori.

ZOCCOLI

Gli zoccoli sono realizzati in materiale plastico con rivestimento melaminico o con impiallacciatura in legno naturale, oppure in alluminio naturale o laccato in diversi colori.

ALZATINE

Le alzatine sono realizzate con un supporto di materiale plastico ed un elemento di chiusura in alluminio (per top laminato) o possono essere realizzate con gli stessi materiali del piano di lavoro (altri top).

INFORMAZIONI GENERALI

Per la produzione del presente modello di cucina si utilizzano pannelli a base di legno, e manufatti con essi realizzati, a bassa emissione di formaldeide, conformi ai requisiti della classificazione E1 prevista dalle norme Italiane ed Europee (DM. 10/10/2008).

Per gli elettrodomestici vedi caratteristiche e modalità d'uso e manutenzione riportate sui libretti di istruzione in dotazione con gli apparecchi. Per lo smaltimento dei rifiuti attenersi alla legislazione vigente.

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 la pulizia è necessario asciugare immediatamente qualsiasi parte della cucina ed evitare il ristagno d'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.

SUPERFICI LACCATE

Per la pulizia di superfici laccate utilizzate 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, applicando, su tutta la superficie con spugna morbida. Risciacquare e asciugare immediatamente con 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.

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.

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, applicando 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 piastra spartifiamma.

Rimuovere subito le macchie di vino, caffè o qualsiasi altra sostanza molto colorata o aggressiva.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Anche per le superfici per l'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 abrasive d'acciaio, metalli arrugginiti, sale, sostanze acide; fate attenzione che sotto piani o lavelli inox non siano riposti flaconi aperti di detergenti 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 in crema o liquidi oppure 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.