

SCHEDA PRODOTTO

mobili per cucina e piani di lavoro

ORANGE
SNAIDERO DESIGN

Il programma della cucina **ORANGE** è composto da 5 versioni di ante:

- Anta in nobilitato: anta massellata ABS su 4 lati con supporto in pannello di particelle e finitura nobilitato melaminico liscio opaco;
- Anta in laccato opaco: realizzata da supporto MDF con fondo poliuretano e finitura laccata opaca;
- Anta in monolaccato lucido: realizzata da supporto MDF e finitura lucida poliuretanica in vari colori, il lato interno con finitura opaca;
- Anta in legno: anta massellata 4 lati con supporto in pannello di particelle impiallacciato yellow pine e laccata opaco con successiva spazzolata sulla facciata esterna e sui lati.
- Anta in vetro: anta massellata 4 lati con supporto in pannello di particelle impiallacciato yellow pine e laccata opaco con successiva spazzolata sulla facciata esterna e sui lati.

Le maniglie sono realizzate in lega di alluminio verniciato. Il modello prevede l'utilizzo di profilo distanziale in alluminio satinato o verniciato bianco.

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

I riempitivi a fine composizione sono realizzati nella stessa finitura dell'anta.

STRUTTURA DEL FUSTO

Le strutture dei mobili e dei ripiani sono realizzate in pannelli di particelle di legno di spessore 19 mm, a bassissima emissione di formaldeide (pannelli di particelle di legno Low Emission con emissione drasticamente ridotta a meno della metà della classe E1), nobilitati con resine melaminiche per ottenere un'alta resistenza all'abrasione e facilità di pulizia.

Sono rifinite sul lato frontale, con bordi ABS in spessore; le schiene dei mobili sono realizzate in HDF (High Density Fiberboard).

I ripiani di spessore 19 mm sono realizzati con gli stessi materiali del fusto e sono regolabili a 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 in plastica fissati su staffe esterne al mobile e consentono il perfetto livellamento anche su superfici irregolari.

La base lavello è dotata di un rivestimento in alluminio del fondo che resiste agli agenti chimici ed ad eventuali perdite di acqua.

VUOTO SANITARIO

Tutte le basi di profondità 56 cm e gli armadi sono posizionati a 5,3 cm dalla parete mediante appositi distanziali forniti in dotazione per permettere il passaggio orizzontale di eventuali tubi, cavi, etc. ad altezza dal pavimento superiore allo zoccolo evitando particolari scassi e aggiustaggi sui fianchi dei mobili. La distanza totale tra schiene dei mobili e la parete risulta complessivamente di circa 9 cm.

È altresì possibile realizzare composizioni posizionando basi e armadi a 1,3 cm dalla parete, utilizzando gli stessi distanziali forniti, ma il passaggio di tubi, cavi, etc deve avvenire all'altezza dello zoccolo.

La distanza complessiva tra schiena del mobile e la parete risulta, in questa soluzione, complessivamente di circa 5 cm.

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 speciale guida modulare in acciaio.

Il pensile colapiatti è dotato di una griglia in acciaio inox.

L'apertura delle ante del colapiatti è di 170 gradi.

CASSETTI E CESTONI

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

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

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 sono dotate di un dispositivo di chiusura ammortizzata. Consentono una regolazione delle ante in tre direzioni.

PIANI DI LAVORO

I piani di lavoro sono realizzati secondo diverse tipologie:

- In truciolare idrorepellente (V100) rivestito con laminato antigraffio e rifinito frontalmente con un massello in ABS in tinta con illuminato.
- In agglomerato di silice ad elevata resistenza.
- In Solid surface.
- In legno lamellare massiccio.

ZOCCOLI

Gli zoccoli sono realizzati in materiale plastico con rivestimento melaminico o alluminio. Possono essere realizzati anche in alluminio laccato.

ALZATINE

Le alzatine sono realizzate in alluminio naturale o in alluminio rivestito. Il supporto di fissaggio è in materiale plastico.

Possono essere realizzati anche in agglomerato di silice o in Solid surface o in legno lamellare.

GUIDA AD UNA CORRETTA MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI

SNAIDERO
PROBLEMI
ZERO

10
anni
di garanzia

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, ace tone, 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 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 in crema o liquidi oppure 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.

snaidero

CUCINE PER LA VITA