



^{IT}- **Uso e Manutenzione**

Design, innovazione, ergonomia, sostenibilità
e tutti i consigli per prenderti cura della tua cucina



INDICE

Certificazioni	4
Sostenibilità	7
Cura e manutenzione	10
Schede prodotto	30
Materiali della tua cucina	36

CERTIFICAZIONI

Disegno, progettazione, lavorazione e confezionamento delle cucine
Stosa sono effettuati esclusivamente in territorio italiano.

ISO 9001: 2015 SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ.

La norma ISO 9001 è uno degli standard più influenti al mondo.

Stosa è una realtà all'avanguardia e ha scelto questa certificazione perché vede nella continua innovazione e ricerca la chiave per approcciare il futuro e crede nell'assorbimento di informazioni da parte di una forza lavoro istruita e coinvolta a pieno titolo nell'implementazione di un Sistema di Gestione Qualità.

Inoltre il modello 9001 diventa uno strumento strategico in quanto, permette di ridurre il rischio di non mantenere quanto promesso ai clienti e di misurare prestazioni attraverso opportuni indicatori.



La certificazione di Origine italiana del mobile attesta che Stosa Cucine rispetta tutti i requisiti di processo e di prodotto oggettivi e verificabili previsti dalla **Norma UNI 11674**. La norma certifica lo standard di riferimento per sancire l'origine italiana dei mobili finiti.

Ciò significa che le fasi rilevanti del processo di produzione dell'arredo, cioè progettazione, lavorazione dei semilavorati e del prodotto finito e imballaggio devono avvenire in territorio italiano. Inoltre i mobili cucina e living devono rispettare requisiti di sicurezza e metodi di prova disposti dalla **UNI EN 14749** per le strutture di tutti i tipi di mobili contenitori e piani lavoro ad uso domestico, e dalla **UNI 11663** che fissa i parametri di resistenza e durabilità. Stosa Cucine ha ottenuto questo prestigioso riconoscimento, in ottemperanza a quanto stabilito dalla normativa di riferimento. Il marchio Origine italiana del mobile viene conferito da uno dei più importanti laboratori di analisi prove e certificazione.



IT
By **COSMOB**



100% MADE IN ITALY

Questa certificazione attesta che le cucine Stosa sono interamente realizzate in Italia e che disegno, progettazione, lavorazione e confezionamento sono effettuati esclusivamente in territorio italiano, nel rispetto del lavoro, dell'igiene e della sicurezza.

La volontà di conseguire la certificazione 100% Made in Italy dimostra come per Stosa Cucine sia importante difendere la cultura e il lavoro italiani, che da sempre si distinguono per la loro qualità nel mercato nazionale e internazionale, in quanto portano alla creazione di prodotti realizzati a regola d'arte.

SOSTENIBILITÀ

L'impegno di Stosa nella sostenibilità ambientale è rappresentato dalla produzione di ante in materiali ecosostenibili, che danno vita a soluzioni di arredamento create nel pieno rispetto della natura e delle richieste sempre più attente e consapevoli dei consumatori. Ma sostenibilità vuol dire anche risparmio energetico. In Stosa, la sostenibilità è un progetto in continua evoluzione, basato sulla responsabilità, affidabilità e trasparenza di un'azienda che crede fortemente nei valori più importanti dell'uomo.

CERTIFICAZIONE FSC®

Tutte le scocche e le ante della Linea Art sono certificate FSC®.



FSC® C110382

CERTIFICAZIONE CARB P2

Tutti i mobili delle cucine Stosa utilizzano materiali certificati CARB P2.

Le scocche sono ricavate da pannelli riciclabili e a bassissimo contenuto di formaldeide.



Il materiale è conforme al mercato americano (USA):

EPA P2-CARB P2 acc. to CCR Title 17 - § 93120.2 (a) - US EPA TSCA Title VI - 40 § 770

Pannelli utilizzati tipo E1 secondo norma UNI EN 717-1.

CERTIFICAZIONE COSMOB “CIRCOLARITÀ DEL PRODOTTO ARREDO”

Stosa Cucine ha conseguito la certificazione COSMOB Qualitas Praemium (CQP) “Circolarità del prodotto arredo”, strumento distintivo per la qualifica e la valorizzazione dei risultati raggiunti negli ultimi anni in termini di impiego sostenibile delle risorse lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.

Da sempre Stosa Cucine si è posta come obiettivo la creazione di un flusso industriale incentrato sul rispetto dell'ambiente e delle persone, senza trascurare nessuno degli step fondamentali che il mobile deve attraversare, lungo tutta la filiera dalle linee produttive alla casa dei consumatori.

Da questo approccio nasce la decisione di puntare alla circolarità delle risorse e dei materiali, affinché questi possano essere nuovamente introdotti nel sistema per essere reimpiegati.



Certificato n°42 / 2021

CURA E MANUTENZIONE

PRINCIPALI CONSIGLI PER NON DANNEGGIARE LA TUA CUCINA

Grazie per aver scelto e acquistato un nostro prodotto!

I materiali utilizzati per la costruzione di questa cucina sono di estrema qualità con durata e resistenza nel tempo. Per mantenere queste caratteristiche vi consigliamo di leggere attentamente le indicazioni di sintesi qui riportate. In questo manuale troverete tutte le principali indicazioni per il trattamento e la pulizia dei materiali con i quali la cucina è fatta. Leggendo questo manuale potrete salvaguardare la vostra cucina mantenendola bella e funzionale nel tempo.

PRENDITI CURA AL MEGLIO DELLA TUA CUCINA STOSA



CONDIZIONI AMBIENTALI

La cucina è costituita prevalentemente da parti in legno o derivati. Temperatura e umidità fuori dai limiti stabiliti possono danneggiare i vari elementi.



DISTRIBUIRE IL CARICO IN MANIERA UNIFORME

Evitare concentrazione di pesi, distribuire gli oggetti più pesanti all'interno delle basi degli armadi.



NON SOVRACCARICARE CON PESI ECCESSIVI

Non sedersi sui top o sui tavoli, non appoggiare scale o attrezzi da lavoro, non salire sui piani per raggiungere elementi posizionati in alto. Rispettare le prescrizioni di carico massimo utilizzabile.



NON RIPULIRE CON STRUMENTI ABRASIVI

Strumenti abrasivi possono rigare l'articolo, prediligere all'utilizzo di spugnette abrasive panni in microfibra.



NON UTILIZZARE ACIDI O BASI FORTI

Osservare nelle istruzioni d'uso dove è assolutamente vietato l'utilizzo di alcuni Acidi e/o Basi Forti. In generale rimuovere immediatamente se cadono accidentalmente sugli elementi.

**NON UTILIZZARE SOLVENTI (acetone, trielina, alcool...)**

Osservare nelle istruzioni d'uso dove è assolutamente vietato l'utilizzo di alcuni prodotti chimici. In generale rimuovere immediatamente se cadono accidentalmente sugli elementi.

**NON SOTTOPORRE A CONTATTO CON SUPERFICI ROVENTI**

Oggetti molto caldi o roventi possono rovinare i piani e/o alterarne il colore. Evitare di porre elementi molto caldi o roventi sui piani di lavoro e prediligere l'utilizzo di sottopentole.

**EVITARE USO DI PULITORI A VAPORE**

I pulitori a vapore emettono vapore ad altra pressione. Il vapore può far rigonfiare gli elementi della cucina.

**EVITARE RISTAGNI DI LIQUIDI**

L'acqua ed in generale i liquidi stagnanti, tendono a dilatare le parti in legno e/o i pannelli utilizzati. Rimuovere i liquidi caduti accidentalmente sugli elementi della cucina.

**CONSULTARE ISTRUZIONI DEI PRODUTTORI**

È importante leggere, osservare e conservare le istruzioni d'uso dei vari produttori.

PRECAUZIONI GENERALI



I mobili hanno in generale una portata massima per ogni ripiano di 20 Kg, compresi i cestelli estraibili.

Fanno eccezione:

- ripiani in vetro e fondi luminosi (il carico massimo è di 5 Kg);
- cassetti e cesti (il carico massimo è di 20 Kg);
- cestelli estraibili per base angolo (8 kg per i cesti esterni; 9 kg per i cesti interni).



Il carico deve essere uniformemente distribuito nel piano. Per quanto riguarda i pensili e/o basi sospese, il carico massimo totale non può superare i 60 Kg. Ovviamente il carico deve essere compatibile con la parete utilizzata e con la realizzazione dell'installatore. Si consiglia comunque di non caricare i pensili e le mensole con pesi eccessivi; distribuire gli oggetti più pesanti all'interno delle basi e degli armadi.



Umidità e temperatura fuori dalla norma possono deformare alcune parti in legno o derivati, della cucina. L'umidità si può infatti infiltrare nelle microporosità e causare rigonfiamenti.



Per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% o al di sopra del 70% e le temperature devono essere comprese tra 10°C e 35°C. In generale, se non ci sono indicazioni specifiche, per la pulizia utilizzare panno in microfibra e sapone neutro.

Evitare ristagni di liquidi.

In generale, il colore degli elementi della cucina varia nel tempo in funzione anche dell'uso e dell'esposizione diretta ai raggi solari. In caso di sostituzione di elementi è normale la presenza delle piccole variazioni di colore, che con il tempo tendono a ridursi.

Nei fissaggi con utilizzo di biadesivo, ricordare di pulire sempre accuratamente le superfici prima dell'incollaggio con alcol isopropilico (no alcol denaturato) e panno in cotone pulito e senza rilascio di fili.

Durante la vita della cucina prestare sempre attenzione che le ante del frigo chiudano perfettamente e che le guarnizioni del frigo stesso non siano usurate.

Se per qualunque motivo la guarnizione dell'anta del frigo non chiude correttamente, ci sarà un'uscita di vapore acqueo dal frigo che può danneggiare i mobili (imbarco dei fianchi e rigonfiamento delle ante). Piccole imbarcature dei fianchi dei mobili possono verificarsi durante la vita della cucina.

Questi movimenti non compromettono l'estetica del prodotto e sono comunque mantenuti all'interno di 1,5 mm/m. Nel caso siano presenti forni e frigoriferi ad incasso o piani cottura, la cucina deve essere dotata di griglie di areazione posizionate nello zoccolo.

Per questo motivo verificare sempre che non siano state rimosse e che non presentino ostruzioni che limitino o escludano il corretto flusso di passaggio dell'aria. In questi casi la garanzia sui prodotti decade. Analogamente non devono essere ostruite le areazioni che si trovano nelle parti alte delle colonne. Insieme alla cucina è stato consegnato un libretto ad uso dei tecnici addetti al montaggio con le regole e le cautele necessarie per una corretta installazione e funzionalità del prodotto. Conservare questo libretto per eventuali futuri smontaggi e rimontaggi della cucina.

ANTE



ANTE IN LAMINATO E IN DECORATIVO

Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Per una perfetta pulizia delle ante in laminato utilizzare un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitare assolutamente l'uso di Acetone perché potrebbe danneggiare i bordi in materiale plastico, Trielina, Ammoniaca, Alcool Etilico.



ANTE IN PVC, PET E ALKORCELL

Le ante in PVC, PET e ALKORCELL sono molto sensibili alla luce solare, evitare dunque esposizione diretta al sole.



TOP



PIANI IN MARMO E GRANITO

Evitare l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta nei pomodori e negli agrumi) che agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza. Anche prodotti per la pulizia o liquidi alimentari (olio, vino, aceto, etc.) se non rimossi immediatamente dopo il contatto con il piano possono danneggiarlo. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in marmo possono danneggiare irreparabilmente il piano. Pesi eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire né sedersi mai sui top. Ricordare che pentole e padelle non devono sbordare dal piano cottura per non danneggiarlo con il calore. Normalmente i produttori dei piani cottura specificano nelle istruzioni d'uso le dimensioni di pentole e padelle da utilizzare.



PIANI IN LAMINATO

I piani non devono avere ristagni di acqua. Asciugate il piano dove l'acqua può essere caduta incidentalmente. Assicuratevi che non ci siano colature di acqua lungo i bordi del piano. Impiegare sottopentole e taglieri per appoggiare oggetti molto caldi (per esempio: caffettiere, pentole, bistecchiere...) ed evitare tagli. Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca. Rischi di decolorazioni possono essere provocate anche da succhi di frutta e prodotti chimici e sanitari. Rimuoveteli dunque immediatamente dopo l'uso. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in laminato possono danneggiare irreparabilmente il piano. Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo e nel caso di utilizzo di coltelli o oggetti taglienti utilizzare sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano.





PIANI STRATIFICATO HPL

Le superfici HPL hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Impiegare sottopentole e taglieri per appoggiare oggetti molto caldi (per esempio: caffettiere, pentole, bistecchiere...) ed evitare tagli. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici di uso domestico sempre pulite e asciutte. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di materiale secco, senza sfregare per non rigare il piano. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico (in particolare si consiglia un anticalcare come *Chanteclair*), lavare la superficie con il detergente e risciacquare con abbondante acqua tiepida, quindi asciugare bene. Si può in via del tutto eccezionale utilizzare acetone, avendo estrema accortezza di non farlo entrare in contatto con eventuali bordi in plastica.



PIANI CERAMICHE TECNICHE DEKTON® / IRIS

Sono materiali prodotti con argille nobili come quarzi, feldspati e caolini sinterizzate, costituito da impasto compatto, ingelivo, inassorbente e resistente ad attacchi chimici e fisici. Questo materiale è soggetto a minime variazioni cromatiche. Fare riferimento alle indicazioni del produttore.

In generale non appoggiare bicchieri e stoviglie ancora umidi, possono generarsi macchie e aloni. Tamponare subito qualsiasi tipo di sostanza che si riversi sul top.

Impiegare i sottopentole per appoggiare oggetti molto caldi. Adoperare in ogni caso taglieri per evitare di produrre tagli.

Per la pulizia quotidiana impiegare acqua, sapone neutro e spugna morbida. Evitare lo sfregamento con piatti e coltelli in ceramica.

Per la rimozione di macchie persistenti utilizzare creme di tipo Cif crema bianco con microparticelle diluito con acqua calda, applicandolo sulla superficie con una spugna morbida. Evitare di insistere in maniera eccessiva sulla macchia perché un'azione troppo energica sulla zona interessata potrebbe opacizzare irrimediabilmente il materiale.



PIANI IN DECORCERAMICA

Non usare assolutamente pulitori a vapore per le fughe.

Evitare di colpire le piastrelle smaltate con oggetti acuminati.



PIANI IN FENIX®

Il piano Fenix® ha elevate caratteristiche prestazionali in termini di autoriparazione da micrograffi (non profondi). Non ha necessità di una manutenzione particolare ma la pulizia delle superfici deve essere effettuata con regolarità. Rimuovere immediatamente sversamenti di liquidi o residui di cibo o condimenti. I piani non devono avere ristagni d'acqua. In particolare l'acqua ad alto contenuto di calcare se evapora sul TOP può creare degli aloni che comunque possono essere eliminati con una manutenzione ordinaria.

La superficie Fenix® non deve mai essere trattata con prodotti contenenti sostanze abrasive, spugne abrasive o lame d'acciaio. Acidi, prodotti molto alcalini, ad elevato contenuto di cloro devono essere evitati. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in Fenix® possono danneggiare irreparabilmente il piano. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Si consiglia per informazioni più dettagliate di consultare il sito del produttore della foglia. Per la manutenzione ordinaria in caso di normale utilizzo (polvere, impronte digitali...) oppure in caso di cibi e bevande (soluzioni zuccherate, marmellata latte, caffè, vino, olio, uova, grassi animali...) utilizzare un panno morbido o una salvietta di carta asciutta poi, acqua calda fino a 35-40°C con sapone o detergente domestico delicato. Lasciate agire fino a quando lo sporco inizia a reagire. Risciacquare con acqua calda e asciugare immediatamente con panno morbido. Per la manutenzione straordinaria nel caso di salse, grassi, uova con intensità persistente si può utilizzare un solvente dedicato tipo alcol, acetone quindi utilizzare acqua calda fino a 35-40°C con sapone o detergente domestico delicato e lasciare agire. Risciacquare con acqua calda e asciugare immediatamente con panno morbido. Nel caso di residui di calcare e sporco persistente è consigliato un panno in microfibra umido con acqua calda e detersivi (si consiglia un anticalcare come *Chanteclair*).

La procedura per la pulizia:

- spruzzare sgrassatore tipo *Chanteclair* sul top
- lasciare agire per 10 min
- rimuovere lo sgrassatore con panno microfibra bagnato
- asciugare il top

A superficie asciutta passare su tutto il top la spugnetta Fenix® (chiamata *spugnetta magica*).

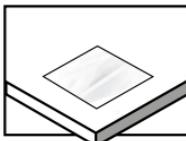
Se il cliente non ha mai pulito il top con sgrassatore potrebbe essere necessario ripetere l'operazione.

Nel caso di macchie ostinate o piccoli graffi:

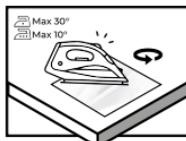
FERRO DA STIRO



1. Difetti superficiali causati da micro-graffi.



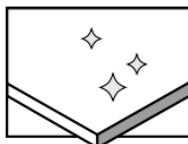
2. Disporre un foglio di carta cucina inumidito sull'area in cui sono visibili micro-graffi.



3. Posizionare il ferro da stiro caldo sulla superficie da riparare. Non lasciare il ferro da stiro sulla superficie per più di 10 secondi.

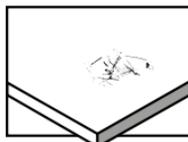


4. Sciacquare l'area riparata con acqua tiepida e un panno in microfibra.

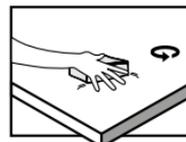


5. Ora la superficie è riparata.

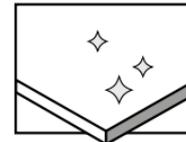
SPUGNA MAGICA



1. Difetti superficiali causati da micro-graffi.



2. Strofinare la spugna magica sull'area in cui sono visibili i micro-graffi.



3. Ora la superficie è riparata.

PIANI IN AGGLOMERATI AL QUARZO

Tutti i prodotti per la pulizia delle superfici dure possono essere utilizzati su questi piani. Si consiglia di risciacquare con cura il TOP in modo da eliminare eventuali residui di sapone. Evitare l'uso di "sgrassatori" di tipo "basico". Per le macchie di calcare consigliamo l'uso di detergenti anticalcare a base acida (tipo Viakal). Normalmente i prodotti scuri e opachi hanno la tendenza ad evidenziare di più lo sporco ed è quindi necessaria una maggiore cura per mantenere il piano pulito; questo però non pregiudica le caratteristiche di resistenza ed affidabilità del piano che rimangono inalterate per tutte le colorazioni. Si consiglia di utilizzare un poggia pentola per evitare macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani possono danneggiare irrimediabilmente il piano. Si consiglia di prestare molta attenzione all'uso del silicone. Una volta che il silicone è stato steso è difficilmente rimovibile. Pesi eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire o sedere mai sui tops.





PIANI NEOLITH®



Utilizzare un panno in microfibra per rimuovere la polvere dalla superficie. Pulire il ripiano di Neolith® tutti i giorni, se necessario. Nella maggior parte dei casi sarà sufficiente utilizzare un panno inumidito per rimuovere la sporcizia. Neolith® può essere pulito con acqua tiepida a cui si può aggiungere un detersivo nelle dosi raccomandate dal fabbricante (vanno evitati prodotti contenenti acido fluoridico e relativi derivati). Sciacquare con acqua tiepida e asciugare con uno strofinaccio o simili.

In caso di spargimento di liquidi, asciugare immediatamente. Più rapidamente vengono rimossi e asciugati i liquidi versati, più facile sarà prevenire o eliminare le macchie. Tenere in considerazione che spesso i detersivi comuni, presenti sul mercato, contengono cere e additivi brillantanti che, dopo vari lavaggi, possono lasciare uno strato oleoso sulla superficie di Neolith®.

Talora determinati prodotti non possono essere eliminati attraverso le normali operazioni di pulizia, sarà necessario quindi ricorrere a procedure specifiche, adatte al tipo di sporco. Il tempo di permanenza della sostanza sulla superficie è molto importante, per cui è raccomandabile detergere la zona il più presto possibile. In questo modo si eviterà che la sporcizia si secchi e la pulizia risulterà più facile. Segue un elenco delle sostanze indicate per la rimozione delle macchie:

Tipi di sporcizia

Grassi

Oli

Inchiostro

Ossido, Ruggine

Vino

Caffè

Cera di candela

Sangue

Gelato

Resine

Succo di frutta

Pennarello permanente

Tipi di detergente

Alcalino / Solvente

Solvente

Ossidante / Solvente

Acido

Alcalino / Acido

Alcalino / Solvente

Solvente

Ossidante

Alcalino

Solvente

Ossidante

Solvente

Evitare lo sfregamento con piatti e coltelli in ceramica. Impiegare sottopentole e taglieri per appoggiare oggetti molto caldi (ad esempio caffettiere, pentole, bisticchiere...) ed evitare tagli. Nel tempo sono possibili evoluzioni naturali della tonalità del colore per pietre esposte alla luce.



PIANI IN ACCIAIO INOX, LAVELLI IN ACCIAIO INOX E CAPPE ASPIRANTI IN ACCIAIO INOX

Non usare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Per evitare bruciature e macchie, non appoggiare sui piani pentole calde (particolare attenzione alle caffettiere). Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo. Se adoperate coltelli o utensili affilati, utilizzate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Evitare assolutamente l'uso di detersivi acidi, in particolare l'acido muriatico, e altri prodotti contenenti cloro o suoi composti. Evitare di lasciare oggetti bagnati sui piani per lungo tempo. La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi ai piani stessi, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste macchie si rileva difficile anche utilizzando apposite creme. Il prodotto deve essere pulito nel senso della satinatura del materiale. Pulire regolarmente il lavello dopo ogni utilizzo con acqua tiepida utilizzando un detergente liquido non aggressivo ed un panno morbido. Nell'uso quotidiano si forma, soprattutto sul fondo delle vasche, uno strato di calcare, via via sempre più spesso. Questo strato di calcare risulta molto poroso ed assorbente e quindi facilmente macchiabile. La presenza di eventuali macchie sul fondo è attribuibile a questo accumulo di calcare la cui formazione va assolutamente evitata decalcificando almeno un paio di volte la settimana il lavello. Evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. I prodotti utilizzati per liberare gli scarichi del lavello non devono mai venire in contatto con l'acciaio che si danneggerebbe irreparabilmente.

Ad esempio molti prodotti commerciali nel mercato contengono "ipoclorito di sodio" (Es. candeggina). Non utilizzare questi prodotti nella pulizia degli elementi in acciaio. Questi prodotti provocano ossidazione delle superfici trattate.



LAVELLI IN FRAGRANITE

Non usate mai soda caustica per liberare gli scarichi.

Evitare di lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica.

Prima dell'uso consultare il materiale *Uso e Manutenzione* del produttore del lavello.



LAVELLI INTEGRATI IN HPL

L'olio bollente, utilizzato per friggere, raggiunge temperature elevate che possono danneggiare l'HPL provocando delle bolle. Non gettare oli di cottura bollenti negli scarichi in quanto, oltre ad essere una scelta antiecológica potrebbe danneggiare irreparabilmente il fondo del lavello.

ELETTRODOMESTICI E RUBINETTERIA



ELETTRODOMESTICI

Seguire le indicazioni specifiche per ogni elettrodomestico fornite all'interno dello stesso dalla casa produttrice. Evitate l'uso di creme abrasive che possono opacizzare e graffiare le superfici ed evitare contatti prolungati con prodotti che contengono solventi, nella pulizia della finitura esterna degli elettrodomestici. Nelle parti in Inox evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti.



CAPPE

Stosa consiglia sempre di utilizzare le cappe in modalità aspirante (scarico dei vapori all'esterno dell'ambiente cucina). Di seguito i punti da tenere comunque sempre in considerazione. Leggere sempre e conservare il libretto uso e manutenzione della cappa. Si devono rispettare tutte le normative relative allo scarico dell'aria e/o sicurezza degli ambienti in caso di utilizzo di apparecchi a gas o combustibili. Accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura. Questo perché fumo e vapore possono alla lunga danneggiare la cucina e l'eccessivo calore dei fornelli può ridurre la vita della cappa stessa. Lavare (dove consentito) o sostituire periodicamente i filtri della cappa. I filtri carbone vanno sostituiti con regolarità ed in funzione dell'utilizzo. La mancata sostituzione dei filtri può causare problemi di aspirazione con conseguenti accumuli di vapore e danneggiamento del mobile. Seguire accuratamente le indicazioni riportate nelle istruzioni della cappa. Verificare che i tubi di aspirazione (se in versione aspirante) siano di dimensione e disposizione opportuna o non abbiano subito parziali ostruzioni. Considerare che le prestazioni della cappa diminuiscono esponenzialmente alla lunghezza dei tubi di aspirazione alle curve dei tubi stessi e in relazione alla presenza di eventuali griglie. Nel caso di cappe in acciaio, il prodotto deve essere pulito nel senso della satinatura del materiale.



PIANI COTTURA

Durante la cottura accertarsi che la cappa di aspirazione sia accesa. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni del costruttore in particolare verificare che le pentole non sbordino dalla superficie del piano cottura. Specialmente in alcuni piani particolarmente potenti se questa regola non è rispettata il calore si irradia nel piano rovinandolo o nei casi limite provocandone la rottura.



LAVASTOVIGLIE

Lasciare raffreddare la lavastoviglie alla fine del ciclo di lavaggio. Se aperta subito dopo il ciclo di lavaggio, il vapore che si sprigiona, nel tempo potrebbe gonfiare il TOP sovrastante. Le lavastoviglie hanno generalmente in dotazione una fascia di protezione del Top verificare se è stata installata. Se inavvertitamente si fosse verificata la necessità di aprire l'anta a fine lavaggio senza aver lasciato raffreddare la lavastoviglie, ricordare di aprire completamente l'anta per non localizzare il vapore sui TOP o sugli spigoli delle ante adiacenti. Questa procedura è comunque sconsigliata.

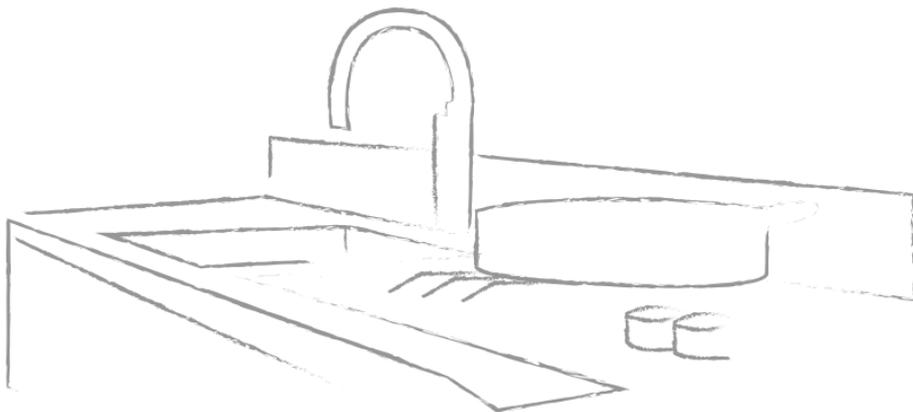
Nel caso in cui la lavastoviglie abbia un sistema di aperture automatico dell'anta a fine lavaggio, è necessario disattivare l'opzione.

Per la disattivazione fare riferimento al libretto *Usa e Manutenzione* fornito con la lavastoviglie.



RUBINETTI

I rubinetti si possono danneggiare (perdita acqua dal rubinetto) in caso di acqua non filtrata. Verificare sempre prima dell'utilizzo del rubinetto che ha monte dell'impianto ci siano opportuni filtri per eliminare eventuali impurità presenti e che questi siano mantenuti correttamente.



TAVOLI



TAVOLI

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che i tavoli non sono adatti ad un uso esterno, e senza mai sedersi sopra. Ricordate di non stirare su piani impiallacciati o in laminato per non causare modifiche o macchie indelebili determinate dal calore del ferro da stiro e/o scollamento delle superfici. Ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre il tavolo ai raggi diretti del sole. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.



SEDIE

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che le sedie non sono adatte ad un uso esterno, che vanno utilizzate sempre con le quattro gambe appoggiate sul pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera. Si consiglia l'utilizzo di guarnizioni in feltro o gomma nei piedi delle gambe delle sedie. Nel caso di sedie in legno, ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre le sedie ai raggi diretti del sole. Nel caso di sedie in legno usare per la pulizia a fondo panno con aggiunta di detersivo neutro (20% massimo). Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.



CERNIERE E GUIDE CASSETTI



CERNIERE

Evitare di lasciare aperte all'interno dei mobili, confezioni di detersivi e di altri prodotti chimici o confezioni di sale che potrebbero causare ossidazione nel tempo. Al fine di non danneggiare il meccanismo è necessario non caricarlo e forzarlo applicando pesi. Nel caso di utilizzo di cerniere con meccanismo di rallentamento evitate di forzare nella chiusura l'anta. Questo potrebbe provocare la rottura della cerniera stessa.



GUIDE CASSETTI E CESTI

Evitare di sovraccaricare i cassetti. Evitare in posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Evitare inoltre di chiudere violentemente il cassetto.

ZOCCOLI, MANIGLIE, COPRIFIANCHI



ZOCCOLI PVC RIVESTITI IN NOBILITATO

Evitate di urtare con oggetti duri gli zoccoli (spazzoloni o scope). Evitate ristagni di acqua in adiacenza dello zoccolo (ad esempio dopo la pulizia del pavimento).



POMELLI E MANIGLIE

Evitare assolutamente pagliette d'acciaio, prodotti abrasivi e detergenti che potrebbero compromettere le pellicole protettive che ne garantiscono la durata. Molti prodotti commerciali nel mercato contengono "ipoclorito di sodio". Non utilizzare questi prodotti nella pulizia degli elementi in metallo. Questi prodotti provocano ossidazione delle superfici trattate. Utilizzare per la pulizia un panno in microfibra e sapone neutro. Asciugare in maniera accurata le maniglie dopo la pulizia.



SCHIENALI IN VETRO

Per avvertenze, uso e manutenzione, fare riferimento alla scheda prodotto fornita dal costruttore.

Per una normale manutenzione utilizzare un panno in microfibra morbido umido. Non lavare gli accessori in lavastoviglie. Non usare sostanze abrasive, solventi e qualsiasi altro detergente aggressivo.

Lo schienale in vetro si può rompere a seguito di urti con oggetti in metallo; attenzione dunque ad urtare con pentole e stoviglie.

FINE USO PRODOTTO

Quando arriverà il momento di sostituire la cucina sarà necessario provvedere ad un appropriato smaltimento. Valuta innanzitutto la possibilità di un suo riutilizzo totale o parziale (per esempio in seconde case, garage, istituti di carità o mercatini dell'usato). Riserva particolare attenzione alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (cosiddetti RAEE) - quali gli elettrodomestici - che potrebbero contenere materiali dannosi all'ambiente se smaltiti in modo non adeguato. Per questo rivolgiti ai centri di raccolta presenti nella tua città.

Cercare, se è possibile, di dividere i componenti che possono essere riciclati (legno, vetro, alluminio ecc.) agevolando così la raccolta differenziata.

Rivolgersi quindi a dei centri autorizzati presenti nella propria città o a dei centri di smaltimento rifiuti del tuo comune o agli uffici preposti del municipio. Tieni sempre in considerazione l'eventuale legislazione specifica presente nel tuo paese. Se hai dubbi rivolgiti agli enti preposti allo smaltimento e/o recupero dei rifiuti nella tua città.

ECO-COMPATIBILITÀ E SICUREZZA

Lo *Sviluppo Sostenibile* è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i loro propri bisogni.

Nel produrre una cucina, Stosa applica le migliori tecnologie disponibili al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei materiali utilizzati e di renderla il più sicura possibile.

Anche tu, in casa tua, puoi fare tanto per limitare l'impatto sull'ambiente ed evitare di correre rischi per te e i bambini.

CONSUMI ENERGETICI

Nell'acquisto di elettrodomestici cercare di scegliere quelli con alta efficienza energetica (es. classe A); questo investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici futuri. Cercare di non aprire frequentemente la porta del frigorifero o del congelatore perché con la porta aperta il motore funziona in continuazione causando quindi una formazione eccessiva di brina e il surriscaldamento eccessivo dei cibi. Nel caso in cui si formi eccessiva brina, cercare di eliminarla perché un congelatore con molta brina ha consumi maggiori.

- Verificare sempre che la porta sia ben chiusa.

- Non riempire eccessivamente il congelatore o il frigorifero perché se troppo pieni potrebbero non raffreddare adeguatamente e di conseguenza consumare di più.

- Cercare di non inserire nel congelatore o nel frigo prodotti caldi in quanto aumentano il consumo di energia e potrebbero persino rovinare i prodotti all'interno.

- Quando occorrerà far bollire l'acqua, coprire la pentola con un coperchio, si risparmierà tempo ed energia.

- Per i cibi che richiedono lunghi tempi di cottura cercare di usare la pentola a pressione perché si riducono i tempi di cottura e quindi si risparmia energia.

- Verificare che il piano cottura sia regolato correttamente: la fiamma gialla è sintomo di consumo eccessivo (lo si nota anche dalle pentole che si sporcano di nero) e la fiamma che si stacca dallo spartifiamma è sintomo di troppa aria.

N.B. per le eventuali regolazioni richiedi la consulenza del personale specializzato.

- Accendere il forno solo quando serve, senza eccedere con il preriscaldamento; inoltre non aprire il forno se non necessario; esso è particolarmente "energivoro", preriscaldare solo per il tempo strettamente necessario.

- Per riscaldare i cibi cercare di utilizzare il forno a microonde, non avendo bisogno di preriscaldamento permette forti risparmi di energia.

- Per l'illuminazione cercare di utilizzare le moderne lampade ad alta efficienza energetica (fluorescenti o LED), soprattutto per gli ambienti in cui si soggiorna più a lungo: l'investimento iniziale è leggermente superiore ma, oltre a far bene all'ambiente, nel lungo periodo diventano anche vantaggiose economicamente.

- Spegnerle le luci se non sono necessarie: è importante abituarsi a non lasciare luci inutilmente accese.

- Spegnerle il televisore (o altri apparecchi simili) con il pulsante principale e non solo con il telecomando perché queste apparecchiature consumano energia anche in stand-by.

- Utilizzare la cappa in modo consapevole, regolando la velocità in base alle effettive necessità di aspirazione: se si utilizza il piano cottura solo con poche pentole - o che non rilasciano molti vapori -, regolare la cappa su bassa aspirazione o, se è possibile, aprire leggermente gli infissi per il ricambio dell'aria.

- Pulire periodicamente i filtri della cappa: questa manutenzione migliorerà le prestazioni, riducendo quindi i consumi.

- Utilizzare il sistema di riscaldamento o di raffreddamento dell'aria solo se necessario e regolare i termostati in modo adeguato ed evitare possibilmente di coprire i radiatori con tende o mobili.

- Quando è in funzione l'impianto di riscaldamento o raffreddamento cercare di tenere le finestre ben chiuse, evitando eventuali spifferi d'aria; assicurarsi anche del buon grado di isolamento degli infissi (bassa conducibilità termica o infissi a doppio vetro).

- Non aprire il rubinetto dell'acqua calda quando non serve: anche se l'acqua calda non fa in tempo ad arrivare al rubinetto, si rischia di far partire inutilmente la caldaia.

- Scegliere correttamente il programma della lavatrice, preferendo quelli a temperature non elevate (40°C- 60°C).

CONSUMO ACQUA

- Non lasciare inutilmente aperto il rubinetto dell'acqua: una regola semplice, ma la più efficace per risparmiare acqua.
- Verificare che i rubinetti siano ben chiusi: fare attenzione a evitare gli sgocciolamenti; in caso di perdite continue eseguire velocemente la loro manutenzione.
- Valutare l'utilizzo di acqua del rubinetto (quando potabile) al posto dell'acqua in bottiglia: si eviterà così di produrre rifiuti (bottiglie in plastica), oltre l'inquinamento dovuto al suo trasporto.
- Utilizzare rubinetti con il rompi getto, che andrà sostituito periodicamente: il consumo di acqua si ridurrà notevolmente.
- Evitare l'uso della lavastoviglie e della lavatrice quando non sono a pieno carico, si ridurranno inutili sprechi di acqua oltre quelli energetici.
- Non eccedere mai nelle dosi dei detersivi consigliate dalle case produttrici e controllare la qualità del detergente in base alla durezza dell'acqua; in questo modo si ridurranno i consumi idrici.
- Lasciare raffreddare l'acqua di residuo della cottura (es. dopo la lessatura dei vegetali) ed utilizzarla per annaffiare le piante.
- Cercare di acquistare lavatrici e lavastoviglie a basso consumo idrico (es. classe A): l'investimento economico iniziale, rispetto le classi energetiche più basse, giustifica risparmi economici ed energetici nel futuro.

RICICLAGGIO RIFIUTI

- Evitare di produrre rifiuti non necessari.
- Differenziare al massimo i rifiuti prodotti e separarli per il riciclo o recupero.
- Scegliere i prodotti confezionati in imballaggi riciclati o facilmente riciclabili, come quelli mono-materiale.
- Compattare i rifiuti voluminosi quando possibile (bottiglie, barattoli, scatole).
- Se si ha un giardino o un grande balcone, utilizzare gli scarti organici e quelli verdi per produrre del compost per i vostri fiori.

PULIZIA DELLA CUCINA

- Non eccedere nell'utilizzo dei detersivi se non necessario; per la pulizia di superfici poco sporche è sufficiente utilizzare un panno in microfibra leggermente inumidito.
- Cercare di utilizzare detersivi più ecologici (come quelli con etichetta ECOLABEL che certificano il prodotto nel suo ciclo di vita con un minor impatto ambientale) e con imballi meno impattanti per l'ambiente.
- Preferire l'uso della lavastoviglie (a pieno carico) al lavaggio a mano: le moderne lavastoviglie necessitano di molta meno acqua e detersivo del corrispondente lavaggio a mano.

SICUREZZA IN CUCINA

- Fare particolare attenzione durante tutte le attività più rischiose all'interno della cucina (ad esempio: taglio con coltelli affilati, sostituzione lampadine ecc.).
- Fare eseguire gli allacci del gas solo a personale specializzato utilizzando solo tubi omologati.
- Chiudere sempre il rubinetto principale del gas quando non si utilizza.
- Acquistare solo piani cottura dotati di valvola di sicurezza.
- Evitare di lasciare coltelli incustoditi (e in particolar modo conservarli fuori dalla portata dei più piccoli).
- Riporre i detersivi o altri prodotti pericolosi in ambienti non accessibili ai bambini (a tale riguardo Stosa mette a disposizione specifici accessori).
- Non usare apparecchi elettrici in prossimità del lavandino o di aree bagnate.
- Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza degli elettrodomestici.
- Non caricare eccessivamente i mobili (facendo riferimento alle indicazioni riportate nel manuale di uso e manutenzione).

SCHEDE PRODOTTO

UNIVERSALE

universal

La presente scheda prodotto ottempera alle disposizioni previste dal DLgs n° 206 del 06/09/2005 "Codice del consumo". I materiali utilizzati sono a basso contenuto di formaldeide in ottemperanza al DM 10 ottobre 2008.

Pannelli utilizzati tipo E1 secondo norma UNI EN 717-1.

Il materiale è conforme al mercato americano (USA):

EPA P2-CARB P2 acc. to CCR Title 17 - § 93120.2 (a)

- US EPA TSCA Title VI - 40 § 770

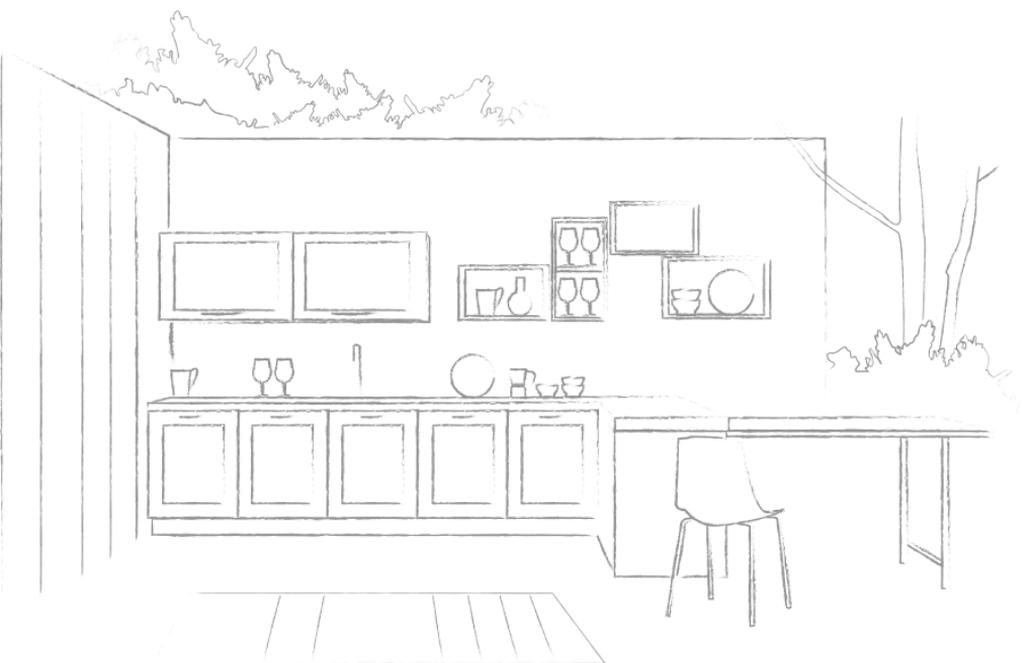
associato a:



TIPOLOGIA DI MATERIALE

●	●	Nobilitato
●	●	Alkorcell
●	●	PET
●	●	Vetro

SVEVA KAYA



Nobilitato opaco
tinta unita

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno ed interno decorativo Nobilitato opaco finitura liscia. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Nobilitato -
Termo Strutturato
essenza legno
tinta unita

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno e interno decorativo Nobilitato Termo Strutturato. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Nobilitato -
Termo Strutturato
essenza legno

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno e interno decorativo Nobilitato Termo Strutturato. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Nobilitato
Materico
Finti ossidi

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno e interno decorativo Nobilitato Materico. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Nobilitato
Materico
Finte malte

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno e interno decorativo Nobilitato Materico. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Nobilitato opaco
tinta unita

KAYA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno nobilitato con carta melaminica spessore mm. 0,3 su due lati applicata con una pressa melaminica senza utilizzo di colle, ma utilizzando la reazione al calore delle resine già impregnate nella carta stessa. Rivestimento esterno ed interno decorativo Nobilitato opaco finitura liscia. Bordo 4 lati in ABS sp. 10/10 applicato con colla termo fusibile.

Alkorcell Sveva
Anta a telaio

SVEVA

Telaio sp. 18 mm, realizzato con supporto in mdf costituito come segue:
 - Montanti rivestimento in foglia Alkorcell termoformabile di spessore 0,2 mm, bordati sulle teste con ABS sp. 0,5 mm.
 - Traversi rivestimento in foglia Alkorcell termoformabile di spessore 0,2 mm firmati a caldo nelle teste.
 - Bugna sp. 6 mm in MDF rivestita sulla parte interna ed esterna con foglia in Alkorcell.
 Montante e traversi fissati tramite due spine e colla vinilica.
 I decorativi interessati sono Bianco Plank e Acacia.

Alkorcell Sveva
Anta piena

SVEVA

Anta sp. 18 mm, realizzate con pannello in particelle di legno rivestito con foglia in Alkorcell spessore mm. 0,2 sulle due facciate. Bordo 4 lati in ABS applicato con colla termo fusibile.

Anta a
vetro

SVEVA / KAYA

Telaio sp. 18 mm, montante traversi costituiti da supporto in MDF avvolto in Pet sp. 0,3 mm. Bordatura nelle teste in ABS sp. 0,5 mm, colore abbinato al Pet.
 Vetro sp. 4 mm temperato.

MATERIALI DELLA TUA CUCINA

MATERIALI IMPIEGATI

SCOCCA WHITE / ROSÈ: realizzata con pannelli di particelle di legno di spessore mm.18, nobilitati su due lati con finitura melaminica opaca di color white / rosè all'esterno e all'interno. Bordatura in ABS (colori white e rosè spessore variabile secondo l'articolo da mm. 0,5 a mm. 1) per retro pannello 0,3 mm minimo.

FIANCHI DI FINITURA STRUTTURALI: disponibili in tutte le finiture della ante spessore variabile da 18 mm. a 19 mm.

SCHIENALE NOBILITATO: pannello in MDF nobilitato di spessore variabile, rivestito in entrambe le facciate in polipropilene.

RIPIANI: realizzati con pannelli di particelle di legno di spessore mm. 18, nobilitati su due lati. Bordatura fronte e retro in ABS sp. mm. 1 mentre laterali bordo in carta.

RIPIANI IN VETRO: lastra di vetro trasparente di spessore 6 mm, con lavorazione a filo lucido effettuata perimetralmente.

SISTEMI DI APERTURA

MANIGLIE:

- in zama o alluminio, finitura varie, interasse e modularità variabili.

SISTEMA GOLA SCAVATA:

- serie di profili in alluminio estruso in orizzontale e in verticale in varie finiture.

CASSETTI E CESTONI:

- sistema di apertura meccanico
- sponde in metallo verniciato
- fondo in nobilitato sp. 16 mm.
- estrazione totale
- regolazione del frontale

CERNIERE PER ANTE BATTENTI:

- in acciaio con gradi di apertura variabili
- con o senza ferramenta integrata
- regolazione di posizione tridimensionale

APERTURE VERTICALI:

- sistema meccanico di apertura tipo: Vasistas e Ribalta
- disponibilità di meccanismo premi/apri
- regolazione di posizione tridimensionale
- regolazione della forza di apertura e chiusura

ACCESSORI

ZOCCOLO PVC RIVESTITO:

- In PVC rigido rivestimento con carta e Polimerico sp. 0,2 mm.
- Incollaggio al supporto mediante applicazione di primer e colle esenti da solventi. Tipo di guarnizione in PVC morbido.
- Disponibile nei colori: bianco opaco, nichel opaco e nero opaco.

ALZATINE:

- base in PVC rigido estruso, con guarnizione coestrusa in PVC morbido; rivestimento con carta superflex-folden (spessore mm. 0,1-0,2) o foglio di alluminio anodizzato (spessore mm. 0,3).

MENSOLE:

- Mensole sp. 30 mm disponibili nei colori scocca white, rosé e vulcan.
- Mensole sp. 18 mm disponibili nei vari colori delle ante.

PIANI DI LAVORO / SCHIENALI

PIANI LAMINATO:

In laminato postformato. Supporto realizzato con pannello di particelle di legno di spessori variabili e idrorepellente. Rivestimento esterno in laminato HPL spessore mm. 0,7 disponibile in diversi colori. Rivestimento interno in carta melaminica spalmata ad alta impregnazione. Bordo retro in PVC bianco. A richiesta rifinitura frontale con profilo di alluminio.

PIANI ACCIAIO:

Struttura in laminato postformato. Supporto realizzato con pannello di particelle di legno e idrorepellente. Rivestimento in lamiera d'acciaio spessore mm. 0,8.

PIANI MARMO E GRANITO:

Lastre in materiale lapideo, lucidate con abrasivi diamantati e magnesiaci a base di carborundum e acqua, tagliate a misura.

PIANI AGGLOMERATI DI QUARZO:

Miscela composta da quarzo naturale, resine e pigmenti ossidi.

PIANI FENIX®:

Materiale innovativo composto da resine termoplastiche di ultima generazione, adatto ad applicazioni sia verticali sia orizzontali con l'ausilio di nanotecnologie. La topografia irregolare della superficie ha come risultato una bassa riflessione della luce ed un effetto soft touch.

PIANI NEOLITH®:

Neolith® è frutto di una selezione di materie prime naturali al 100% sottoposte a tecnologia di sinterizzazione, che ha come processi una prima fase pressione fino a 400bar e una seconda di cottura con temperature superiori a 1200°C.

PIANI CERAMICI:

Miscela costituita da materie prime tipo vetro, porcellanati e quarzo.

SCHIENALI IN VETRO:

Per avvertenze, uso e manutenzione, fare riferimento alla scheda prodotto fornita dal costruttore. Per una normale manutenzione utilizzare un panno in microfibra morbido umido. Non lavare gli accessori in lavastoviglie. Non usare sostanze abrasive, solventi e qualsiasi altro detergente aggressivo.

Lo schienale in vetro si può rompere a seguito di urti con oggetti in metallo; attenzione dunque ad urtare con pentole e stoviglie.

PIANI IN HPL:

Le superfici HPL hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici di uso domestico sempre pulite e asciutte. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di materiale secco, senza sfregare per non rigare il piano. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico (in particolare si consiglia un anticalcare come *Chanteclair*), lavare la superficie con il detergente e risciacquare con abbondante acqua tiepida, quindi asciugare bene. Si può in via del tutto eccezionale utilizzare acetone, avendo estrema accortezza di non farlo entrare in contatto con eventuali bordi in plastica.

ISTRUZIONI DI SINTESI PER L'USO, LA MANUTENZIONE E PULIZIA

- Per proteggere la cucina da fumo e vapore si consiglia di accendere sempre la cappa durante tutte le operazioni di cottura e di attenersi alle raccomandazioni del costruttore per ciò che concerne i dispositivi filtranti.
- Mantenere costantemente la temperatura e l'umidità ambientale.
- Per ritardare il processo di variazione di colore nel tempo al quale i materiali sono sottoposti, si consiglia di non esporre la cucina alla luce diretta del sole.
- La pulizia di tutta la cucina può effettuarsi con un panno morbido con l'aggiunta di detersivo neutro (20% max), evitare sempre l'uso di creme abrasive.
- Evitare di lasciare i liquidi alimentari e i liquidi di pulizia sulle varie superfici della cucina.
- Si raccomanda di asciugare perfettamente subito dopo la pulizia.
- Non porre mai a diretto contatto dei piani di lavoro pentole molto calde, ciò può provocare "macchie di calore".
- Non usare pulitori a vapore sulla stuccatura delle fughe di piani in Art-Decor.
- Per dettagli consultare la scheda "Uso e Manutenzione".

ASPETTO ED ESTETICA

Gli elementi in massello o materiale impiallacciato, risentono della naturale variabilità della struttura del legno. In condizioni di uso normale, piccole variazioni dimensionali sono accettabili. Leggere variazioni di colore e tonalità, oppure imperfezioni (tipo piccoli nodi), sono connotate alla piacevolezza del legno stesso.

In generale il colore degli elementi della cucina varia nel tempo in funzione anche dell'uso e dell'esposizione diretta ai raggi solari. In caso di sostituzione di elementi, è normale che ci possano essere delle piccole variazioni di colore che con il tempo tendono a ridursi.

ELETTRODOMESTICI

Fare riferimento scrupolosamente a quanto prescritto dalle case costruttrici nei manuali in dotazione. Le ditte produttrici di elettrodomestici forniscono garanzia e assistenza per i loro prodotti, perciò ogni richiesta di intervento va inoltrata direttamente ad esse come indicato nei suddetti manuali.

Per qualsiasi informazione non contenuta nel presente documento, visita il sito
www.stosa.it

IT_ Uso e Manutenzione

VERS 2



Stosa S.p.a.
Stabilimento, Sede Amministrativa e Recapito Postale
S.R. 2 Cassia, Km 149,5
53040 Radicofani (SI)

Info:
Tel. +39 0578 5711
stosa@stosa.it
www.stosa.it



MPA03411