

Ceramica

Per mantenere in buono stato la superficie seguire i seguenti accorgimenti:

SUGGERIMENTI:

Caratteristiche della superficie: piani cucina in ceramica resistono bene ad acidi ed alcali di normale uso domestico.

- **Per questi materiali** Per questi materiali sono adatti detergenti e protettivi con un valore pH compreso tra 3 e 10.
- **Evitare il contatto** con prodotti come aceto, detergenti per sanitari, vino, succo di limone ecc. (pH<3), questi sono acidi e possono intaccare la superficie. Anche prodotti fortemente alcalino (per esempio pulitori per forno) con pH superiore a 10, prodotti contenenti solventi e prodotti ed utensili abrasivi (spugne) possono rovinare la superficie. In questi casi la protezione offerta dal trattamento protettivo è limitata. Detergenti acidi possono inoltre intaccare fughe cementizie. Pagnando preventivamente e successivamente sciacquando con acqua pulita si limita l'effetto dannoso. Una pulizia con detergenti che lascia striature non è pertanto raccomandata.

I prodotti inclusi in questi consigli per la cura sono un approccio dolce ed efficace per la pulizia, la protezione e la cura. Prima di utilizzare i prodotti in ogni caso controllarne sempre l' idoneità.

Nell'uso quotidiano, si consiglia di rimuovere lo sporco sempre immediatamente per evitare l'essiccamento. Più è vecchia la macchia, più sarà difficile rimuoverla. A seconda della durezza dell'acqua, si possono formare incrostazioni di calcare, quindi l'acqua deve essere sempre rimossa.

Una regolare pulizia del piano cucina dopo l'utilizzo comporta igiene e dona al piano la sua naturale bellezza.

I ceramica sono relativamente stabili al calore, ma un calore localizzato (il cosiddetto shock termico) è da evitare, usando un sottopentola quando si appoggiano pentole, padelle o altri oggetti caldi. Eventuali residui di cibo che dovessero uscire dalle pentole non danneggiano la superficie.

La superficie è molto dura, ma è meglio non utilizzare coltelli ecc. direttamente sul piano per evitare possibili graffi.

Per iniziare, seguire questi passi:

- Leggere attentamente l'etichetta e le istruzioni d'uso (scheda tecnica), come anche le indicazioni del produttore della superficie da trattare. Le informazioni sui prodotti, le schede tecniche e i 10 consigli fondamentali sono disponibili presso a nostra rete di vendita, oppure sul sito web.
- Provvedere a fare un campione, per capire quale sarà il risultato e la quantità di prodotto necessaria.
- Arieggiare bene i locali con le superfici da trattare. L'attrezzatura deve essere in ordine e pulita.

TRATTAMENTO DELLE MACCHIE:

Per la rimozione di macchie superficiali consigliamo:

- Macchie di origine organica, per esempio the, caffè, vino rosso **HMK R160** Antimuschio e Antimuffa
- Depositi di calcare **HMK R189** Elimina calcare
- Macchie di olio e grasso **HMK R152** Pasta Elimina Macchia
- Cere e depositi di sporcizia **HMK R157** Deter-Ceramica
- Residui metallici **HMK R187** Peeling-Cleaner

La lista completa delle macchie con relativa soluzione è disponibile sul sito web: www.moellerstonecare.it.

AMBIENTE E SICUREZZA:

I prodotti devono essere conservati nei contenitori originali. I contenitori possono essere smaltiti normalmente come rifiuti normali. Tutti i prodotti sono registrati presso il Servizio Ambientale di Berlino.

I nostri prodotti sono utilizzati da decenni dalle migliori aziende operanti nel settore della pietra naturale.

Queste informazioni sono puramente indicative. L'utilizzatore deve sempre accertarsi che il prodotto scelto sia quello idoneo, procedendo a fare delle prove. Ci riserviamo il diritto di modificare i prodotti al fine di migliorarli. Diritti dei terzi e dei regolamenti giuridici generali devono essere rispettati da parte dell'utente.

Tutti i nostri prodotti sono acquistabili presso marmorie e commercianti di piastrelle.

Sul nostro sito web www.moellerstonecare.it sono presenti utili istruzioni e consigli per la pulizia, protezione e manutenzione.

Il rivenditore: