

operated by
 Stone & Design
 Via Stazione 155
 39057 Appiano (BZ)
 Tel. 0335-273624
 www.moellerstonecare.it
 info@moellerstonecare.it



MOELLER STONE CARE Italy

Istruzioni per la pulizia, protezione e manutenzione di

Piani cucina – Top in pietra dura

TI-9.1

ad esempio granito, gneis

Testato per DIN 18332 (EN 12440)

Pagina 1 di 2

Di seguito informazioni importanti per la corretta gestione del piano cucina: istruzioni per la manutenzione quotidiana, per la pulizia di fondo e per la protezione. Raccomandiamo di seguire i nostri consigli.

PULIZIA

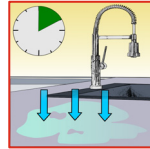
- Pulizia di fondo
- Pulizia periodica
- La condizione per il successivo trattamento protettivo



HMK R155 Determultiuso
 - senza acidi
 Resa: ca. 10-80 m²/litro
 Diluizione: 1:10 - 1:2



Stendere il
detergente diluito in
acqua



Lasciare agire per
circa 10 minuti



Spazzolare
energicamente



Asportare la
sporcizia



Sciappare con
acqua pulita



Aspirare e lasciar
asciugare

Attrezzatura consigliata: Secchio, spazzola, stracci, spugne.

Avvertenza:

Consigliamo di bagnare preventivamente le superfici molto assorbenti.

PROTEZIONE

- Protezione dalla sporcizia
- Semplificazione della rimozione di macchie
- Semplificazione delle perazioni di manutenzione

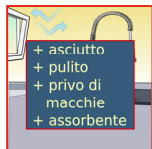


Senza effetto tonalizzante:
HMK S232 Antimacchia -
 base acquosa

Leggero effetto
tonalizzante:

HMK S234 Antimacchia -
 extra

Con effetto tonalizzante:
HMK S244 Antimacchia -
 Colorplus



Requisiti per il
trattamento



Versare il prodotto u
nun contenitore



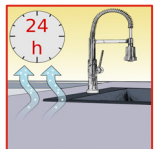
Applicare
uniformemente



Asportare il residuo



Asciugare la
superficie



Lasciare asciugare e
proteggere

Attrezzatura consigliata: Recipiente per il prodotto protettivo, pennello, guanti, per asportare il residuo: tira acqua in gomma, panno carta e stracci non colorati.

Ulteriori importanti informazioni sulle etichette dei prodotti e sulle schede tecniche.

MANUTENZIONE

- Cura quotidiana
- Pulizia e cura quotidiana
- Ottimizza l'effetto dei protettivi



HMK P301 RSP - tre in
 uno
 Resa: ca. 40-60 m²/litro
 (per interni ed esterni)

HMK R155 Determultiuso -
 senza acidi
 Resa: ca. 10-80 m²/litro



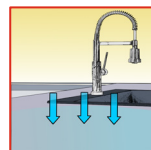
Rimuovere le
incrostazioni di
sporco



Agitare bene prima
dell'uso



Spruzzare in maniera
uniforme



Lasciare agire



Asciugare con un
panno asciutto



Periodicamente:
pulizia e protezione

Ciclo di utilizzo: P301 per la cura quotidiana, periodicamente, se necessario, una pulizia leggera con R155 e spazzola. Su superfici molto trafficate il trattamento protettivo va ripetuto regolarmente ogni 1-2 anni.

Attrezzatura consigliata: Panno in microfibra

La nostra punta per pulizia, protezione e manutenzione:

HMK M521 Set di Manutenzione Pietra - base acquosa

o **HMK M541** Set di Manutenzione Pietra.



Piani cucina – Top in pietra dura

ad esempio granito, gneis

TI-9.1

Pagina 2 di 2

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

SUGGERIMENTI:

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

- **Per questi materiali** sono adatti detersivi e protettivi con un valore pH compreso tra 3 e 10.
- **Evitare il contatto** con prodotti come aceto, detersivi per sanitari, vino, succo di limone ecc. (pH<3), questi sono acidi e possono intaccare la superficie. Anche prodotti fortemente alcalini (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. Detersivi acidi possono inoltre intaccare fughe cementizie. Pagnando preventivamente e successivamente sciacquando con acqua pulita si limita l'effetto dannoso. Una pulizia con detersivi 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.

La pietra è termicamente stabile, 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.

Un trattamento protettivo (non nocivo per gli alimenti) riduce la formazione di macchie e rende più facile la pulizia quotidiana. Prima di eseguire un trattamento protettivo è necessaria una pulizia di fondo, con un successivo tempo di asciugatura di circa 24 ore. A seconda dell'intensità nell'utilizzo della superficie il trattamento protettivo va ripetuto ogni 1-2 anni, o quando si renda necessario.

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 la 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 R155 Determultiuso - senza acidi |
| - 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: