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 morbida

TI-9.3

ad esempio marmo, pietra calcarea

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



Lasciare agire per circa 10 minuti



Spazzolare energicamente



Asportare la



Sciacquare con As



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 tolalizzante: **HMK S232** Antimacchia - base acquosa

Leggero effetto tonalizzante:

HMK S234 Antimacchia - extra

Con effetto tonalizzante: **HMK S244** Antimacchia -Colorplus



Requisiti per il



Versare il prodotto u



Applicare



Asportare il residuo



Asciugare la



Lasciare asiugare 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



Lasciare agire



Asciugare con un panno asciutto



Periodicamente:

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





Attrezzatura consigliata: Panno in microfibra.

La nostra punta per pulizia, protezione e manutenzione:
- HMK M521 Set di Manutenzione Pietra - base acquosa

HMK M541 Set di Manutenzione Pietra.

Istruzioni per la pulizia, protezione e manutenzione di

Piani cucina – Top in pietra morbida

ad esempio marmo, pietra calcarea

Pagina 2 di 2

TI-9.3

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

SUGGERIMENTI:

Caratteristiche della superficie: piano cucina in marmo e pietre calcaree non resistono agli acidi. Questi possono venire intaccati anche da acidi naturalmente presenti in certi alimenti (Acqua minerale, cino, aceto, spumante ecc).

- Per questi materiali sono adatti detergenti e protettivi con un valore pH compreso tra 7 e 10.
- Evitare il contatto con prodotti come aceto, detergenti per sanitari, vino, succo di limone ecc. (pH<7), 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. 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 sarò 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 a, 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 10consigli 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

Depositi di calcareMacchie di olio e grasso

- Cere e depositi di sporcizia

- Residui metallici

HMK R160 Antimuschio e Antimuffa

HMK R155 Determultiuso - senza acidi HMK R152 Pasta Elimina Macchia

HMK R155 Determultiuso - senza acidi **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 marmerie 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: | |
|-----------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |