

FICHA PRODUCTO CROMATIKA



Design: Imago Design R&S Doimo Cucine

DATOS CARACTERISTICOS

ESPEJOR PUERTAS:	20 mm
SISTEMAS DE APERTURA:	3
Nº DE ACABADOS PARA CADA COLECCION:	10

DIMENSIONES PRODUCTO

Zócalo no incluido

	ALTURA MUEBLES BAJOS CON GOLA	ALTURA MUEBLES BAJOS CON TIRADOR	ALTURA COLUMNAS	ALTURA MUEBLES COLGANTES	PROFUNDIDAD COSTADO
Altura costado	40.5	39	99	24	58/33
	63	60	138	39	
	81	78	198	48	
			216	60	
			240	78	
				102	
				120	

INDICE

CONTENEDORES	pag _4
_ Estructura	
_ Estantes	
_ Trasera	
_ Mueble bajo fregadero	
_ Cajones	
MATERIALES PUERTAS Y PANELES	pag _5
_ Melamínico	
LIMPIEZA DE PUERTAS Y PANELES	pag _5
_ Melamínico	
KIT DE LIMPIEZA	pag _6
MATERIALES ENCIMERAS	pag _7
_ Fenix NTM®	
_ Ecomalta®	
_ Corian® / Betacryl®	
_ Acero Inoxidable	
_ Okite® / Silestone®	
_ Granito	
_ Mármol	
_ Cristal	
_ Laminado	
_ Peltrox®	
_ Dekton®	
LIMPIEZA DE LAS ENCIMERAS	pag _9
_ Fenix NTM®	
_ Ecomalta®	
_ Corian® / Betacryl®	
_ Acero Inoxidable	
_ Okite® / Silestone®	
_ Granito	
_ Mármol	
_ Cristal	
_ Laminado	
_ Peltrox®	
_ Dekton®	
LIMPIEZA INDICACIONES GENERALES	pag _15
_ Estructuras y estantes interiores	
_ Bisagras, guías de cajón y accesorios interiores	
_ Tiradores y golas	
RECOMENDACIONES PARA UN USO ECOCOMPATIBLE	pag _16
ZOCALOS	pag _17
SISTEMAS DE APERTURA	pag _18

CONTENEDORES

ESTRUCTURA

Realizada con paneles de partículas de madera, de 18 mm de espesor, hidrófugos (categoría P3 correspondiente a la norma Europea relativa a la utilización en ambientes húmedos), de bajísima emisión de formaldehído (correspondiente a la clase F**** de la norma japonés para materiales de construcción), revestidos en los dos lados en acabado melamínico blanco, grigio sabbia o antracite. Reborde frontal en ABS de 0,8 mm de espesor y rebordes sobrantes en ABS de 0,5 mm de espesor.

ESTANTE

Realizado con paneles de partículas de madera, de 18 mm de espesor, hidrófugos (categoría P3 correspondiente a la norma Europea relativa a la utilización en ambientes húmedos), de bajísima emisión de formaldehído (correspondiente a la clase F**** de la norma japonés para materiales de construcción), revestidos en los dos lados en acabado melamínico blanco, grigio sabbia o antracite. Reborde frontal en ABS de 0,8 mm de espesor y rebordes sobrantes en ABS de 0,5 mm de espesor. Fijación a los costados de la estructura del mueble con portaestantes antivuelco.

ESTANTE DE CRISTAL

Realizado con cristal templado transparente o fumè (esp. 8 - 10 mm). Fijación a los costados de la estructura del mueble con portaestantes antivuelco.

ESTANTE DE CRISTAL STRIKE

Realizado con perfil perimetral portante de extruido de aluminio (esp. 28 mm), con cristal templado transparente o fumè (esp. 4 mm).

ESTANTE DE ALAMBRE CROMADO

Realizado con alambre metálico soldado y cromado por electrodeposición. Enganche en los costados de la estructura del mueble con porta estantes antivuelco.

TRASERA

Realizada con panel de fibra de madera de alta densidad, espesor 3,2 mm, emisión de formaldehído en clase E1, revestida en los dos lados en acabado melamínico blanco, grigio sabbia o antracite.

MUEBLE BAJO FREGADERO

Realizada con paneles de partículas de madera, de 18 mm de espesor, hidrófugos (categoría P3 correspondiente a la norma Europea relativa a la utilización en ambientes húmedos), de baja emisión de formaldehído (correspondiente a la clase F**** de la norma japonés para materiales de construcción), revestidos en los dos lados en acabado melamínico blanco, grigio sabbia o antracite. Reborde frontal en ABS de 0,8 mm de espesor y rebordes sobrantes en ABS de 0,5 mm de espesor. Aplicación del revestimiento protector del fondo de aluminio con juntas perimétricas.

CAJONES

CAJON/ GAVETA

Los laterales del cajón / gaveta están realizados en metal pintado antracita, blanco o negro, con insertos de cristal o lacables a gusto.

Están equipados con guías de salida total soft-close de 40kg y 70kg y con amortiguador con nueva tecnología de líquido que permite un cierre suave y fluido.

Las posibilidades de regulaciones perfectas garantizan, una geometría clara y una resistencia permanente sin bajar.

CESTA DE ALAMBRE CROMADO CON FONDO DE MADERA

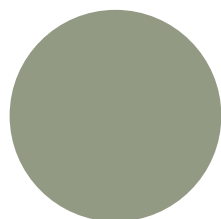
Estructura realizada con alambre metálico cromado; fondo de madera. Instalación según los modos de extracción, en:

- Guías metálicas de extracción total con ralentizador de final de carrera "soft-close"
- Mecanismos metálicos giratorios

CESTA EN ABS

Realizada en ABS. instalación en mecanismos metálicos giratorios.

MATERIALES PUERTAS Y PANELES



MELAMINICO

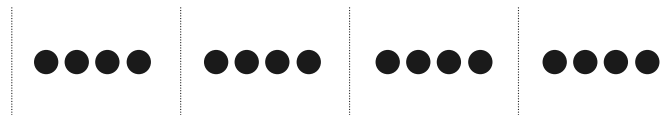
Panel de leñosas de media intensidad, clase E1 (baja emisión de formaldehído), revestido con papel impregnado de resina de melamina y canteado en ABS.

RESISTENCIA A
LOS ARANAZOS

RESISTENCIA A
LAS MANCHAS

INALTERABILIDAD
EN EL TIEMPO

LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO



Posibles diferencias de tonalidades de los colores y de las maderas no tienen que considerarse defectos de fabricación puesto que dichas variaciones se deben al comportamiento natural de los elementos expuestos a la luz doméstica.

LIMPIEZA DE PUERTAS Y PANELES

ELEMENTOS DE MELAMINA

LIMPIEZA

Limpiar con un trapo suave y un detergente líquido neutro, luego proceder con el enjuague con un trapo húmedo y secar con cuidado.

EVITAR

- Evitar llevar en contacto directo objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color.
- Evitar utilizar esponjas abrasivas / estropajos metálicos o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que podrían comprometer la peculiaridad de la superficie y de los bordes.
- Evitar utilizar alcohol o detergentes agresivos, como descalcificadores a base de ácido fórmico, limpiadores de desagües, ácido clorhídrico, productos para la limpieza de la plata, detergentes para hornos, productos blanqueadores.
- Evitar los depósitos de agua, vino café, aceite u otros líquidos secándolos inmediatamente con un trapo suave o papel absorbente.

KIT DE LIMPIEZA DOIMO CUCINE



CALIDAD ITALIANA CERTIFICADA POR:

Università degli Studi di Parma Dipartimento di Chimica Organica e Industriale. (Universidad de los Estudios de Parma Departamento de Química Orgánica e Industrial)

No tóxico – no irrita la piel y los ojos

de bajo contenido de fosfatos (2%)

no inflamable - ecológico - inodoro.

Biodegradable al 99%.

MODO DE USO

Sacudir antes del uso.

Aplicarlo a una distancia de 15/20 cm sobre toda la superficie.

Dejar actuar por 20 segundos aproximadamente.

Quitar con un trapo suave, seco y no abrasivo.

No mancha y no deja halos.

No enjuagar.

No utilizar el producto en cantidad excesiva.

MA005EA - 500 ml.

SUPERFICIES DE TRATAR

Vidrio, cristal, madera natural, pintada, lacada brillante, opaca, superopaca, melamínicos, laminados y anilina.

Encimeras de Cuarzo, Piedras, Okite, Silestone, Corian, Acero y Laminado.

Electrodomésticos de todos los tipos incluyendo las superficies interiores de las neveras.

Producto embotellado por:

MAEA Neviano dagli Arduini (PR)

Distribuido por: Doimocucine.

MATERIALES ENCIMERAS DE TRABAJO

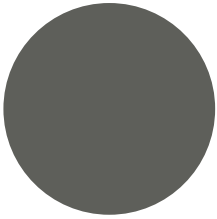
● ESCASO ●● INSUFICIENTE ●●● SUFICIENTE ●●●● BUENO ●●●●● EXCELENTE

RESISTENCIA A
LOS ARANAZOS

RESISTENCIA A
LAS MANCHAS

RESISTENCIA AL
CALOR

LIMPIEZA Y
MANTENIMIENTO



FENIX NTM®

Está constituido por celulosa y resinas innovadoras. Es tratado con nanotecnologías que lo vuelven anti huella, higiénico, suave al tacto, resistente al agua, a los frotamientos, a los disolventes. Es reparable en caso de microarañazos.

●●●

●●●●●

●●●●●

●●●●●



ECOMALTA®

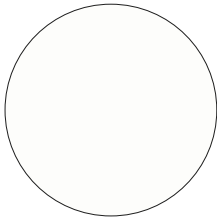
Los paneles de tabillas de madera, se han revestido manualmente con una secuencia de 8 pasos de los cuales 3 en ecomalta media y fina, y 3 aplicaciones de pintura protectora. Por lo tanto este producto a base de agua necesita tiempos de secado naturales (4/8 horas).

●●●

●●●

●●

●●●



CORIAN® / BETACRYL®

Está constituido por 1/3 de resina acrílica y por 2/3 de substancias minerales naturales, realizado en chapas soldables entre sí sin ningún signo visible. Es resistente, reparable en caso de que se logre arañarlo, higiénico, atóxico, compacto y cálido al tacto.

●●

●●

●●●

●●●●●



ACERO INOXIDABLE

Es un material muy higiénico e intacable por las manchas, pero no tan fuerte con respecto a los arañazos. Las cubas del fregadero y la placa de cocción pueden soldarse directamente en la encimera para evitar uniones y obtener un efecto estético más bonito.

●

●●●●●

●●●●●

●●



OKITE® / SILESTONE®

Las chapas utilizadas se obtienen de una mezcla de cuarzo natural (93%) y de resinas y pigmentos de óxido para aumentar las prestaciones técnicas. Es impermeable, higiénico, resistente a la abrasión, a los agentes químicos y al calor.

●●●●●

●●●

●●●●●

●●●●●



GRANITO

Es de origen calcáreo, fácil de limpiar y muy resistente al calor. Todas las encimeras de una cocina se obtienen de chapas del mismo bloque de piedra para limitar las variaciones causadas por el hecho de que se trata de un material natural.

●●●●●

●●●

●●●●●

●●●



MARMOL

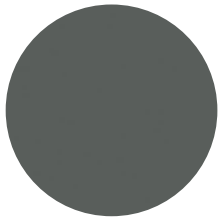
Es muy interesante por la estratificación natural de colores que ofrece, pero es poroso y delicado, sensible a los ácidos, al vinagre y al limón. La superficie es tratada con un líquido protector hidrófugo.

●●●●●

●●

●●●●●

●●●



CRISTAL

Los cristales utilizados para las encimeras, brillantes o satinados, son de 13 mm de espesor, tratados para volverse resistentes a los arañazos y golpes y son fáciles de limpiar. Mantienen inalterada su belleza en el tiempo y no absorben ni suciedad ni manchas.



LAMINADO

Está constituido por paneles hidrófugos de partículas de madera y luego chapados con laminado HPL, en el cual se aplica la textura de la superficie que hay que reproducir. Es resistente, higiénico, impermeable y de precio reducido.



PELTROX®

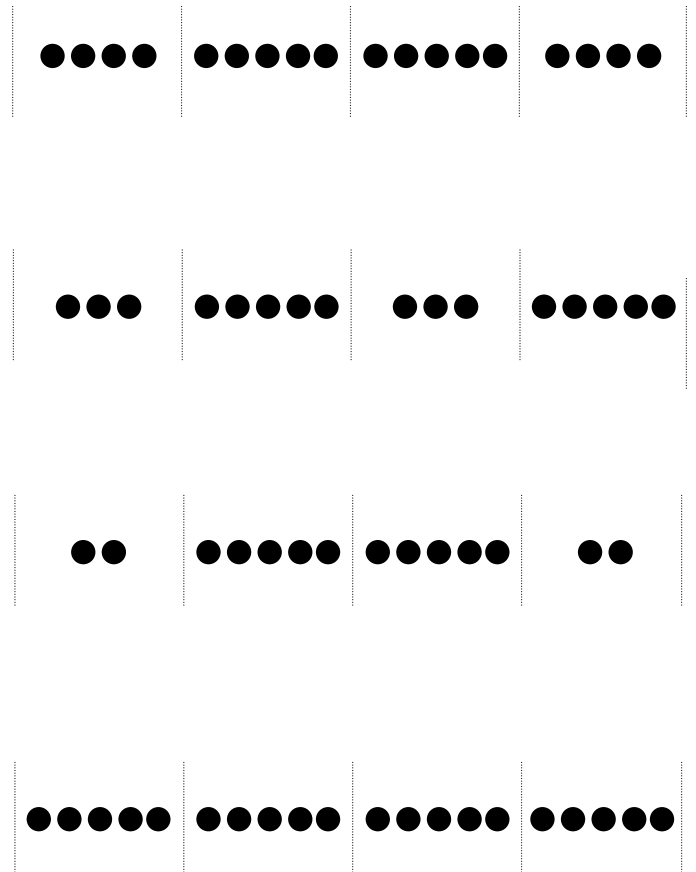
A las características del acero inoxidable, se une el calor y la estética del peltre, que permanecen estables en el tiempo. En su caso, posibles arañazos se notan menos con respecto al acero inoxidable.



DEKTON®

Es una mezcla sofisticada de las mejores materias primas utilizadas en la producción de cristal, materiales cerámicos y cuarzo de altísima calidad. Es un material muy resistente y por lo tanto muy duradero.

RESISTENCIA A LOS ARANAZOS RESISTENCIA A LAS MANCHAS RESISTENCIA AL CALOR



LIMPIEZA DE LAS ENCIMERAS DE TRABAJO

ELEMENTOS DE FENIX NTM®

La superficie de los elementos de Fenix NTM® se obtiene con el auxilio de nanotecnologías y es tratada con resinas termoplásticas de última generación. Gracias a las tecnologías utilizadas, Fenix NTM®, además de sus principales características de opacidad, anti huella, suavidad al tacto y reparabilidad de los microarañazos, se distingue por las propiedades específicas que facilitan los procesos normales de limpieza y no necesitan mantenimientos particulares de este material innovador: extrema facilidad de limpieza, alta disminución de la carga bacteriana y propiedades antimoho, mucha resistencia al frotamiento, a los arañazos y a la abrasión, así como a los disolventes ácidos y a los reactivos para uso doméstico.

LIMPIEZA

La superficie debe limpiarse con regularidad pero no necesita un mantenimiento particular: es suficiente un trapo húmedo, con agua caliente o detergentes. Son muy bien tolerados todos los normales productos detergentes o desinfectantes domésticos. Se recomienda utilizar una esponja de espuma de melamina, conocida también como goma mágica, para la limpieza normal y el mantenimiento de la superficie. En la tabla siguiente están indicados algunos tipos comunes de manchas y el producto recomendado para la limpieza:

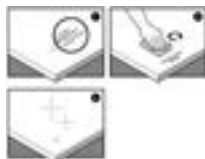
Tipo de mancha	Producto de limpieza recomendado
Jarabe, zumo de fruta, mermelada, licores, leche, té, café, vino, jabón, tinta	Agua con una esponja
Grasas animales y vegetales, salsas, sangre seca, vino y licores secos, huevos	Agua fría con jabón o detergente doméstico con una esponja
Negro de humo, gelatina, colas vegetales y vinílicas, residuos orgánicos, goma arábica	Agua caliente con jabón o detergente doméstico con una esponja
Esmaltes para uñas, rociadas de lacas, aceite de linaza	Acetona con un trapo de algodón
Lacas para el pelo, aceites vegetales, bolígrafos y marcadores, cera, maquillaje y polvos cremosos, halos residuales de disolventes	Mek - alcohol - acetona con un trapo de algodón
Pinturas sintéticas al aceite	Tricloroetileno disolvente nitro con un trapo de algodón
Colas neoprénicas	Tricoloroetano con un trapo de algodón
Residuos de silicon	Rascadores de madera o plástico, teniendo mucho cuidado de no arañar la superficie
Residuos de calcar	Detergentes que contengan bajos porcentajes de ácido cítrico o acético (máx. 10%)

En caso de presencia de microarañazos, se recomienda seguir las instrucciones para la reparación de la superficie indicadas en los esquemas adjuntos.

PLANCHA



ESPONJA DE ESPUMA DE MELAMINA



Para más detalles por lo que concierne el modo de limpieza de los elementos de Fenix NTM®, referirse a las recomendaciones técnicas del productor, visitando el sitio: <http://www.fenixntm.com/it/maintenance>

EVITAR

- Evitar utilizar esponjas abrasivas / estropajos metálicos o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que podrían comprometer la peculiaridad de la superficie y de los bordes
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar productos con un fuerte contenido ácido o muy alcalinos puesto que podrían manchar la superficie
- Cuando se utilizan disolventes, el trapo utilizado debe estar perfectamente limpio para no dejar halos sobre la superficie. De todos modos los posibles signos pueden eliminarse enjuagando con agua caliente y secando.
- Evitar utilizar abrillantadores para muebles y detergentes que contengan ceras puesto que tienden a formar una capa pegajosa sobre la superficie, a la cual adhiere la suciedad.
- Evitar los depósitos de agua, vino café, aceite u otros líquidos secándolos inmediatamente con un trapo suave o papel absorbente.

ELEMENTOS DE ECOMALTA

Los elementos de ecomalta están realizados con una ecomalta a base de agua. Los paneles de tablillas de madera se han revestido manualmente por medio de una secuencia de 8 pasos totales de los cuales una aplicación de una capa de imprimación, 3 de ecomalta media y fina, 3 aplicaciones de pintura protectora y una de vitrificante con el objeto de volver aún más resistente la superficie de una encimera de trabajo. Cada aplicación de ecomalta tiene tiempos de secado naturales de 4/8 horas a los cuales les sigue un ligero alisado.

LIMPIEZA

La superficie no necesita un mantenimiento particular puesto que, por sus características, es totalmente impermeable e invulnerable a las manchas y a los productos para la limpieza. Sin embargo, hay que tomar en cuenta que la naturalidad del producto recomienda quitar enseguida posibles manchas de aceite, café, vino y sustancias de origen ácido, como vinagre, fruta, verdura y productos para la limpieza (disincruadores, antical, etc.) evitando dejarlas depositar por mucho tiempo. Resiste muy bien al calor. Para la limpieza, se recomienda utilizar un trapo suave al cual se añade agua y jabón neutro (50/50).

EVITAR

- Evitar llevar en directo contacto con la encimera de trabajo u otros elementos de hormigón objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción se recomienda mantener posicionados dentro del perímetro de la placa de cocción ollas, sartenes y parrillas con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.
- Evitar utilizar esponjas abrasivas / estropajos metálicos o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que podrían comprometer la peculiaridad de la superficie y de los bordes
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar acetona, desincruadores y antical
- Evitar los depósitos de agua, vino café, aceite u otros líquidos secándolos inmediatamente con un trapo suave o papel absorbente.

ELEMENTOS DE CORIAN® / BETACRYL®

Corian® y Betactyl® son materiales compuestos avanzados, constituidos por minerales naturales y polímeros acrílicos de alta pureza, resistentes, higiénicos, hipoalergénicos, hidrófugos, reparables y no tóxicos. En el momento de la instalación el Corian® / Betactyl® tiene un aspecto satinado y brillante y con el uso tiende a tomar un aspecto más suave y tenue. Para que esta transformación se realice de un modo uniforme atenerse al manual de instrucciones para el uso y el cuidado de Corian® o Betactyl®.

LIMPIEZA

Los productos normales utilizados en la cocina (aceite, vinagre, tomate, etc.) pueden alterar la superficie de la encimera. Secar inmediatamente cualquier depósito de líquido para evitar manchas, decoloraciones y alteraciones de absorbencia. Para indicaciones relativas a productos específicos de limpieza referirse al manual de instrucciones para el uso y el cuidado de Corian® o Betactyl®. En la tabla siguiente están indicados algunos tipos comunes de manchas y el procedimiento recomendado para la limpieza:

Tipo de mancha	Procedimiento de limpiez aconsejado
Mantenimiento diario	A + B + C
Vinagre, café, té, zumo de limón, aceites vegetales, ketchup	A + B + C + E
Residuos de grasa, aceite	A + B + C + D
Agua con mucha cal, jabón, minerales	A + B + F
Polen de azucena, azafrán, arañazo marcado, quemadura de cigarrillo, betún para zapatos, tinta, signo de pluma	A + B + C + E
Mercurcromo, sangre, vino tinto, perfume	A + B + C + D + E
Esmalte para uñas	A + B + C + G
Hierro o herrumbre	A + B + C + H
Yodo, moho	A + B + C + E

Detalle de los procedimientos de limpieza (que hay que seguir siempre haciendo movimientos rotatorios; se recomienda limpiar las superficies siempre con la mancha fresca):

- Eliminar el residuo con un trapo.
- Enjuagar la superficie con agua caliente y secar con un trapo suave.
- Utilizar un trapo húmedo y una crema abrasiva delicada.
- Utilizar una esponja abrasiva. Frotar sobre la mancha con un producto detergente a base de amoníaco.

E. Utilizar una esponja abrasiva. Frotar sobre la mancha con lejía **. Enjuagar varias veces con agua caliente y secar con un trapo suave.

F. Utilizar una esponja abrasiva y frotar sobre la mancha con un producto de limpieza antical o con vinagre. Enjuagar varias veces con agua caliente y secar con un trapo suave. G. Utilizar una esponja abrasiva y frotar sobre la mancha con un producto sin acetona. Enjuagar varias veces con agua caliente y secar con un trapo suave.

H. Utilizar una esponja abrasiva y frotar sobre la mancha con un estropajo y eliminar la herrumbre. Enjuagar varias veces con agua caliente y secar con un trapo suave.

** La lejía puede desteñir el Corian® o el Betacryl® en caso de que no se elimine totalmente enjuagando con mucha agua.

LIMPIEZA FREGADERO INTEGRADO

En caso de encimeras con zonas de lavado integrado, proceder con una limpieza semanal del fregadero siguiendo las indicaciones a continuación:

- Eliminar todos los residuos de aceite o grasa del fregadero causados por las normales preparaciones de las comidas utilizando un detergente o una solución para superficies sólidas.
- Rocíar una solución constituida por 3/4 de lejía y 1/4 de agua sobre el fregadero y dejar actuar por algunas horas o durante toda la noche. El tiempo de exposición debería limitarse a 16 horas.
- En la mañana enjuagar o limpiar con un trapo húmedo.

EVITAR

- Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de Corian® o Betacryl® objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.
- Evitar verter líquidos hirvientes directamente en el fregadero, en caso de zonas de lavado integradas, sin antes abrir el grifo de agua fría.
- Evitar arrastrar sobre la encimera de trabajo enseres de cocina y en general objetos que puedan rayar su superficie; en las operaciones normales en la cocina, utilizar una tabla de cortar o un apoya ollas. Por la misma razón, evitar utilizar estropajos metálicos, sustancias abrasivas y detergentes en polvo. Corian® y Betacryl® son materiales reparables por personal autorizado.
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar sustancias químicas como desbarnizadores, productos de limpieza para cepillos, metales u hornos, productos que contengan cloruro de metileno, ácidos diluyentes de esmaltes para uñas, productos a base de acetona, etc. Posibles manchas causadas por dichas sustancias deben ser eliminadas enseguida con mucha agua y jabón.

ELEMENTOS DE ACERO INOXIDABLE

Las partes de acero inoxidable están realizadas utilizando acero AISI 304, que contiene porcentajes de cromo y níquel, elementos que confieren a la aleación resistencia a la corrosión, excelente tenacidad y resistencia. Las encimeras y las puertas de acero inoxidable se distinguen por fiabilidad e higiene.

LIMPIEZA

Limpieza diariamente las partes de acero inoxidable con un trapo suave, con un movimiento que sigue el sentido del satinado, utilizando agua y jabón neutro.

En caso de manchas más persistentes, como cal o residuos grasosos, limpiar la superficie utilizando las soluciones siguientes

- Agua y vinagre (agua 80% y 20% de vinagre)
- Zumo de limón disuelto en agua
- Detergentes para el hogar no abrasivos y/o corrosivos (véase abajo para el detalle de los productos que hay que evitar)

Para las operaciones de limpieza se recomienda utilizar agua tibia. Enjuagar muy bien las partes de acero inoxidable y secar con cuidado utilizando un trapo suave y seco.

Durante los períodos de larga inactividad observar las precauciones siguientes: pasar enérgicamente sobre todas las superficies de acero inoxidable un trapo suave embebido en aceite de vaselina para extender una capa protectora. Ventilar los locales después del tratamiento.

EVITAR

• Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de acero inoxidable objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor.

Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras. • Evitar arrastrar sobre la encimera de trabajo enseres de cocina y en general objetos que puedan rayar su superficie; en las operaciones normales en la cocina, utilizar una tabla de cortar o un apoya ollas. Por la misma razón, evitar utilizar estropajos metálicos, sustancias abrasivas y detergentes en polvo.

• Evitar utilizar productos / detergentes corrosivos, que puedan disminuir la resistencia a la corrosión del acero, o sea ácidos y compuestos halogenados (cloruros, bromuros, yoduros), soluciones a base de cloro (por ej. lejía), ácido muriático y ácidos en general.

• Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.

• Evitar dejar apoyados sobre la encimera de trabajo por largos períodos objetos de material ferroso (parrillas para fuegos, tijeras, tarros, etc.), sobre todo si mojados, puesto que podrías causar la formación de manchas difíciles de eliminar.

• Evitar los depósitos de agua, puesto que pueden provocar oxidación de la superficie.

ELEMENTOS DE OKITE® / SILESTONE®

Okite® y Silestone®, por su construcción particular (combinación de cuarzo, resina de poliéster y pigmentos naturales) están certificados como productos seguros e higiénicos, adecuados para las zonas de preparación de las comidas. Okite® y Silestone® son resistentes a las manchas, fáciles de limpiar y no necesitan un mantenimiento particular. No absorben líquidos y tienen un excelente nivel de protección contra aceite, café, vino, bebidas con gas y contra muchos otros productos de uso diario. Sus superficies, no porosas, impiden la absorción de alimentos y no necesitan la utilización de agentes químicos protectores. Los elementos de Okite® y Silestone® tienen una excelente resistencia a los arañazos y a las abrasiones. Sin embargo, para una mayor duración del aspecto original de la encimera, se recomienda siempre utilizar tablas de cortar.

LIMPIEZA

Para limpiar derrames accidentales de líquidos o sustancias en general, absorber con papel de cocina y lavar con un trapo suave con agua caliente y un detergente líquido. Para eliminar las sustancias incrustadas o pegajosas como el chicle o alimentos que contienen por ejemplo mostaza o curry y todas las manchas de grasa, o pinturas a base de agua, rascar delicadamente el residuo con una espátula de plástico no afilada. Luego limpiar las encimeras de Okite® y Silestone® con una esponja no abrasiva y un detergente cremoso. Enjuagar bien con agua caliente y secar la superficie con un trapo limpio. Si fuera necesario, repetir la operación. Limpiar la encimera siempre con la mancha fresca.

EVITAR

• Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de Okite® y Silestone® objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.

• Evitar utilizar lejía, productos alcalinos, disolventes para pinturas, sosa cáustica, ácido fluorhídrico, diclorometano.

ELEMENTOS DE GRANITO

El granito es un producto natural de origen volcánico con una estructura porosa y al mismo tiempo compacta, muy resistente a las abrasiones y a las solicitaciones por impacto. El granito necesita un tratamiento periódico; en realidad siendo un material poroso, tiende a absorber los líquidos, para luego soltarlos mediante evaporación. Esta característica expone las encimeras de trabajo de granito al riesgo de absorber sustancias que podrían mancharlas irremediablemente (perfumes, cosméticos, esmaltes y otras sustancias).

LIMPIEZA

Limpiar con un trapo suave con agua caliente y un detergente líquido neutro, luego enjuagar con un trapo húmedo y secar con cuidado. Secar inmediatamente cualquier depósito de líquido para evitar la formación de manchas.

EVITAR

• Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de granito objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. (no obstante el granito sea generalmente poco atacable por el calor).

Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor.

Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción.

- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.

ELEMENTOS DE MARMOL

Los elementos de mármol están constituidos esencialmente por carbonato de calcio. Debido a su origen calcáreo, el mármol no tiene una alta dureza y por esto reacciona fácilmente incluso con ácidos como el vinagre, el zumo de limón o el tomate.

LIMPIEZA

Las encimeras de mármol necesitan un mantenimiento constante para garantizar su conservación. Igual que todos los materiales naturales con el pasar del tiempo el aspecto estético puede variar por los productos utilizados para la limpieza. La porosidad del mármol determina su sensibilidad y el riesgo de absorber sustancias ácidas corrosivas. En caso de manchas de este tipo la reparación no es siempre posible, puesto que las sustancias pueden dañar la parte superficial del mármol. Como tratamiento general de mantenimiento se recomienda limpiar la superficie con agua tibia y detergente delicado utilizando un trapo o una esponja suaves, húmedos. Luego enjuagar y secar con un trapo suave. Secar inmediatamente cualquier depósito de líquido para evitar la formación de manchas.

EVITAR

- Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de mármol objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc., puesto que podrían volver la superficie opaca. Utilizar un apoyo ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.
- Evitar arrastrar sobre la encimera de trabajo enseres de cocina y en general objetos que puedan rayar su superficie; en las operaciones normales de cocina, utilizar una tabla de cortar o un apoyo ollas. Por la misma razón, evitar utilizar estropajos metálicos, sustancias abrasivas y detergentes en polvo.
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar productos / detergentes que contengan ácido cítrico (por ejemplo zumo de cítricos, tomate, etc.) o productos normales utilizados en la cocina (aceite, vinagre, etc.) puesto que podrían desteñir o alterar la superficie por absorción. Evitar utilizar alcohol, amoníaco o productos en general que contengan sustancias ácidas o antical.

ELEMENTOS DE CRISTAL

La característica principal de las encimeras de cristal es la de combinar un fuerte impacto estético con altas garantías higiénicas que derivan de la falta de porosidad de la superficie. Todo esto determina una alta resistencia al desgaste y degradado estético en el tiempo si utilizados de modo correcto. No absorben líquidos y tienen un extraordinario nivel de protección contra aceite, café, vino u otros productos de uso diario.

LIMPIEZA

Para la limpieza utilizar un trapo suave y un normal detergente específico para el cristal. Luego enjuagar y secar con un trapo suave.

EVITAR

- Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de cristal objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc., puesto que el cristal tiende a quebrarse. Utilizar un apoyo ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción, se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.
- Evitar arrastrar sobre la encimera de trabajo enseres de cocina y en general objetos que puedan rayar su superficie; en las operaciones normales de cocina, utilizar una tabla de cortar o un apoyo ollas. Por la misma razón, evitar utilizar estropajos metálicos, sustancias abrasivas y detergentes en polvo.
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar productos / detergentes que contengan ácidos y en particular ácido fluorhídrico.
- Evitar utilizar alcohol, amoníaco o productos en general que contengan sustancias ácidas o antical.

ELEMENTOS DE LAMINADO

LIMPIEZA

Limpiar con un trapo suave con agua caliente y un detergente líquido neutro, luego enjuagar con un trapo húmedo y secar con cuidado.

EVITAR

- Evitar llevar en contacto directo con la encimera de trabajo u otros elementos de laminado objetos capaces de liberar mucho calor como ollas, cafeteras, planchas, etc. Utilizar un apoya ollas u otro soporte resistente al calor. Prestar particular atención también a los hornos u otros electrodomésticos de apoyo ya que, si no están bien aislados en la parte inferior, pueden sobrecalentar la superficie de la encimera de trabajo y con el tiempo crear unas roturas o alterar su color. Durante la cocción se recomienda mantener posicionadas ollas, sartenes y parrillas dentro del perímetro de la placa de cocción con el objeto de evitar problemas no sólo a la encimera de trabajo, sino también a copetes y traseras.
- Evitar utilizar esponjas abrasivas / estropajos metálicos o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que podrían comprometer la peculiaridad de la superficie y de los bordes.
- Evitar utilizar cuchillos o utensilios afilados directamente sobre la encimera, sin picador.
- Evitar utilizar alcohol o detergentes agresivos, como descalcificadores a base de ácido fórmico, limpiadores de desagües, ácido clorhídrico, productos para la limpieza de la plata, detergentes para hornos, productos blanqueadores.
- Evitar los depósitos de agua, vino café, aceite u otros líquidos secándolos inmediatamente con un trapo suave o papel absorbente.

ELEMENTOS DE PELTROX®

El Peltrox es un acero inoxidable UNI 18/10 de primera calidad. Siendo atóxico es garantía de seguridad higiénica.

LIMPIEZA

Limpiar las superficies con un normal detergente neutro y un trapo o una esponja no abrasiva. Enjuagar con mucha agua, mejor si caliente. Para mantener la superficie sin manchas de cal, secar con un trapo de algodón.

EVITAR

- Evitar arañar la superficie frotándola con abrasivos como estropajos para batería de cocina, papel de lija, objetos puntiagudos que podrían rayarla intensamente;
- No apoyar sobre la misma por largo tiempo objetos muy calientes (por ej. cafetera hirviente) con el objeto de evitar que se separe la chapa del soporte subyacente y que se dañe la superficie.
- Evitar apoyar objetos ferrosos por largo tiempo, especialmente si mojados, podrían causar manchas de herrumbre.
- Evitar productos desoxidantes, detergentes ácidos, productos que contienen cloro o amoníaco y pastas abrasivas.

ELEMENTOS DE DEKTON®

Gracias a la falta de porosidad, la nueva superficie ultracompacta DEKTON® es muy resistente, tanto a las manchas ocasionales en el uso doméstico como a los agentes químicos siendo ideal como encimera de cocina y superficie de trabajo.

LIMPIEZA

Para la limpieza diaria de DEKTON®, se recomienda utilizar Q-Action junto con un trapo suave. En caso de que no sea posible encontrar este producto, los mejores sustitutos son el agua y el jabón neutro. Enjuagar bien con una esponja húmeda (preferiblemente de microfibra) limpia y en buenas condiciones. Para los colores con acabado brillantes, después de la limpieza se recomienda enjuagar la superficie con un papel o un trapo de algodón limpio. En estos casos se recomienda utilizar productos más específicos como por ejemplo: detergentes cremosos con partículas abrasivas o disolventes (tipo acetona o disolvente universal). En algunos casos puede mancharse por el contacto con sustancias con alto poder colorante, muy agresivas o con residuos de colas por períodos superiores a 24 horas. En la tabla están indicados los posibles agentes manchantes, así como los productos para la limpieza recomendados en cada caso.

Manchante	Producto recomendado
Grasso	Detergente alcalino/neutralizzato
Alcolici	Solvente
Alcidi	Acido
Chiodi	Acido
Chiodi	Acido
Vetro	Disolvente alcalino/neutralizzato
Impronte d'acqua	Solvente
Calce	Detergente alcalino/neutralizzato
Impronte d'acqua	Solvente
Caffè	Detergente alcalino/neutralizzato
Calce di cemento	Solvente
Impronte di lacca	Acido
Residui di cemento	Acido
Grasso	Acido
Stucchi e colle epoxi	Solvente
Decorazioni a stoffa	Disolvente
Stucchi di malta	Disolvente
Calce	Solvente
Impronte	Solvente d'acetone

EVITAR

- No poner en contacto con ácido fluorhídrico (HF)
- No utilizar estropajos metálicos
- No volver a abrillantar

El uso de este tipo de productos puede causar la caducidad de la garantía del producto.

LIMPIEZA GENERAL

El respeto de algunas simples precauciones permitirá preservar en el tiempo la integridad y la funcionalidad de los componentes de su cocina.

- Encender siempre la campana durante las operaciones de cocción puesto que humo y vapor, con el paso del tiempo, pueden dañar los componentes de la cocina.
- Evitar sobrecargar y apoyarse en cajones y gavetas para no comprometer su estabilidad
- No subir sobre los muebles, sobre la encimera u otras partes
- No colgarse de las puertas
- No chocar contra las superficies acristaladas
- Mantener secos los elementos de la cocina, secándolos lo más pronto posible con un trapo suave, con el objeto de evitar la formación de manchas de cal.
- Evitar estancaciones de agua en el fregadero, en las uniones de las encimeras, en la placa de cocción y entre la encimera de trabajo y la pared, puesto que, aunque se utilice material hidrófugo, infiltraciones prolongadas pueden causar daños a los muebles.
- No posicionar los muebles cerca de fuentes de calor y/o humedad excesiva
- No dejar la puerta abierta del lavavajillas al final del lavado, para evitar la salida de chorros de vapor dirigidos sobre la encimera de trabajo y las puertas adyacentes
- No utilizar electrodomésticos a vapor para la limpieza de las superficies
- No conservar sustancias tóxicas y/o corrosivas en el interior de los muebles (acetona, amoníaco, tricloroetileno, lejía, sosa cáustica, ácido muriático, diluyente...), puesto que dichos productos, además de tener efectos corrosivos sobre los elementos metálicos (bisagras, guías del cajón, fregadero...), tienen efectos tóxicos sobre los productos alimentarios.
- Limpiar periódicamente la zona posterior de los zócalos, extrayéndolos jalando hacia afuera. Luego de haber terminado las operaciones de limpieza, antes de volver a montar los zócalos, asegurarse de que las pinzas de enganche hayan mantenido la posición correcta.

ESTRUCTURAS Y ESTANTES INTERIORES

LIMPIEZA

Limpiar con un trapo suave y un detergente líquido neutro, luego proceder con el enjuague con un trapo húmedo y secar con cuidado.

EVITAR

- Evitar utilizar esponjas abrasivas / estropajos metálicos o productos que contengan cremas abrasivas o detergentes en polvo que podrían comprometer la peculiaridad de la superficie y de los bordes.
- Evitar utilizar alcohol o detergentes agresivos, como descalcificadores a base de ácido fórmico, limpiadores de desagües, ácido clorhídrico, productos para la limpieza de la plata, detergentes para hornos, productos blanqueadores.
- Evitar mantener la película protectora más de un mes desde la fecha de entrega (para las puertas)

BISAGRAS, GUIAS DEL CAJON Y ACCESORIOS INTERIORES

LIMPIEZA

Para la limpieza de bisagras, guías del cajón y otros accesorios interiores (cestas, mecanismos extraíbles, etc.) utilizar un trapo suave seco.

Para garantizar un perfecto deslizamiento de las guías del cajón en el tiempo, averiguar periódicamente la presencia de depósitos en el interior del alojamiento de deslizamiento (por ejemplo migas, polvo, etc.).

Posibles depósitos deben quitarse con un trapo suave o aspirados con una aspiradora.

EVITAR

- Evitar utilizar productos / detergentes corrosivos, que puedan disminuir la resistencia a la corrosión del acero, o sea ácidos y compuestos halogenados (cloruros, bromuros, yoduros), soluciones a base de cloro (por ej. lejía), ácido muriático y ácidos en general.
- Evitar utilizar aparatos que erogan vapor.
- Evitar utilizar estropajos metálicos, sustancias abrasivas y detergentes en polvo.
- Evitar dejar abiertos, en el interior de los muebles, envases de detergentes o productos químicos que, con el tiempo, podrían causar la oxidación de los componentes de los herrajes.

TIRADORES Y GOLAS

LIMPIEZA

Para la limpieza de tiradores y perfiles rebajados utilizar un trapo suave humedecido en agua o jabón neutro. Luego enjuagar con un trapo suave bien estrujado y secar con cuidado.

EVITAR

- Evitar utilizar alcohol o detergentes agresivos, como descalcificadores a base de ácido fórmico, limpiadores de desagües, ácido clorhídrico, productos para la limpieza de la plata, detergentes para hornos, productos blanqueadores.

Para una indicación más esmerada sobre los modos de limpieza, para cada material que constituye tiradores y perfiles rebajados, referirse al capítulo 17 (Limpieza de contenedores y puertas).

RECOMENDACIONES PARA UN USO ECOCOMPATIBLE

En la producción de su cocina hemos tratado de aplicar las mejores tecnologías disponibles con el objeto de reducir el impacto ambiental de los procesos y de los materiales utilizados, volviéndola lo más segura posible. Una vez que la cocina se instala en su casa, también ustedes pueden hacer mucho para tratar de no impactar sobre el medio ambiente más de lo necesario y evitar correr riesgos para ustedes y sus niños. Con este fin nos permitimos indicar a continuación algunas recomendaciones prácticas y sencillas.

CONSUMOS ENERGETICOS

- En la compra de electrodomésticos tratar de elegir los de alta eficiencia energética (por ej. clase A); esta inversión económica inicial, con respecto a las clases energéticas inferiores, justifica ahorros económicos y energéticos futuros.
- Tratar de no abrir a menudo la puerta de la nevera o del congelador puesto que con la puerta abierta el motor funciona continuamente causando una formación excesiva de escarcha y el excesivo sobrecalentamiento de los alimentos. En caso de que se forme demasiada escarcha, tratar de eliminarla puesto que un congelador con mucha escarcha consume más.
- Controlar siempre que la puerta esté bien cerrada.
- No llenar demasiado el congelador o la nevera puesto que si están demasiado llenos podrían no enfriar bien y por lo tanto consumir más.
- Tratar de no meter en el congelador o en la nevera productos calientes puesto que aumentan el consumo de energía y podrían dañar incluso los productos en su interior.
- Cuando será necesario hervir el agua, cubrir la olla con una tapa, se ahorrará tiempo y energía.
- Para las comidas que necesitan largos tiempos de cocción tratar de utilizar la olla a presión. De esta forma se reducen los tiempos de cocción y se ahorra energía.
- Controlar que la placa de cocción sea ajustada correctamente: la llama amarilla es indicio de consumo excesivo (esto se nota también por las ollas que se ponen negras) y la llama que se separa de la tapa del quemador es indicio de demasiado aire. ATENCION: para los posibles ajustes pide la consulta del personal especializado.
- Encender el horno sólo en caso necesario, sin exagerar con el precalentamiento; además no abrir el horno si no es necesario.
- Para calentar los alimentos tratar de utilizar el horno de microondas, puesto que no tiene necesidad de precalentamiento permite grandes ahorros de energía.
- Para la iluminación tratar de utilizar las lámparas modernas de alta eficiencia energética (fluorescentes o de LED), sobre todo para los ambientes en los cuales se permanece por más tiempo: la inversión inicial es un poco superior pero, además de ser benéficas para el medio ambiente, en el largo período de tiempo se vuelven también ventajosas económicamente.
- Apagar las luces si no son necesarias: es importante acostumbrarse a no dejar luces encendidas inútilmente.
- Utilizar la campana con conciencia, ajustando la velocidad según las efectivas exigencias de aspiración: si se utiliza la placa de cocción sólo con pocas ollas, o que no liberan mucho vapor, ajustar la campana en baja aspiración o, si es posible, abrir un poco las ventanas para cambiar el aire.
- Limpiar periódicamente los filtros de la campana: este mantenimiento mejorará las prestaciones, reduciendo los consumos.

CONSUMO DE AGUA

- No dejar inútilmente abierto el grifo del agua: una regla simple, pero la más eficaz para ahorrar agua.
- Controlar que los grifos estén bien cerrados: tener cuidado de evitar los goteos; en caso de pérdidas continuas efectuar rápidamente su mantenimiento.
- Utilizar grifos con el rompe chorro, que se reemplazará periódicamente: el consumo de agua se reducirá muchísimo.

- Evitar utilizar el lavavajillas y la lavadora cuando no están a plena carga, se reducirán inútiles desperdicios de agua además de los energéticos.
- Nunca exagerar con la cantidad de detergentes recomendada por las empresas productoras y controlar la calidad del jabón según la dureza del agua; de esta forma se reducirán los consumos hídricos.
- Nunca exagerar con la cantidad de detergentes recomendada por las empresas productoras y controlar la calidad del jabón según la dureza del agua; de esta forma se reducirán los consumos hídricos.

LIMPIEZA DE LA COCINA

- No exagerar con la utilización de los detergentes si no es necesario; para la limpieza de superficies poco sucias es suficiente utilizar un trapo de microfibra un poco húmedo.
- Tratar de utilizar detergentes más ecológicos (como los con etiqueta ECOLABEL que certifican el producto en su ciclo de vida con un menor impacto ambiental) y con embalajes menos nocivos para el medio ambiente.
- Preferir utilizar el lavavajillas (a plena carga) en vez del lavado a mano: los lavavajillas modernos necesitan mucha menos agua y menos detergente que el lavado a mano relativo.

SEGURIDAD EN LA COCINA

- Tener mucho cuidado durante todas las actividades más arriesgadas en la cocina (por ejemplo: corte con cuchillos afilados, sustitución de bombillas, etc.).
- Hacer efectuar las conexiones del gas sólo a personal especializado utilizando sólo tubos homologados.
- Cerrar siempre el grifo principal del gas cuando no se utiliza.
- Comprar sólo placas de cocción provistas de válvula de seguridad.
- Evitar dejar cuchillos abandonados (y en particular guardarlos fuera del alcance de los niños).
- Guardar los detergentes u otros productos peligrosos en ambientes no accesibles a los niños.
- No utilizar aparatos eléctricos cerca del fregadero o de áreas mojadas.
- Seguir atentamente las instrucciones de seguridad de los electrodomésticos.
- No llenar demasiado los muebles (referirse a las indicaciones en el capítulo 15. Uso y mantenimiento).

ELIMINACION DEL PRODUCTO

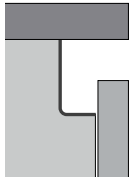
Las cocinas de DOIMO CUCINE están realizadas para durar en el tiempo. La extensión de la vida útil de materiales, componentes y productos representa una estrategia para el desarrollo sostenible. De todos modos, cuando llega el momento de reemplazar tu cocina, para reducir al mínimo cualquier impacto ambiental, considera antes de todo la posibilidad de reutilizarse total o parcialmente (por ej. en segundas casas, garajes, instituciones de caridad o venta en los mercados de lo usado). Si en cambio debe eliminarse, contacta con los centros autorizados de tu ciudad y trata, si es posible, separar los componentes que pueden reciclarse (madera, cristal, aluminio, acero, etc.) facilitando la recogida selectiva de desechos, permitiendo así la creación de un nuevo producto que no utilice recursos primarios. Presta particular atención a los equipos eléctricos y electrónicos (así llamados RAEE), como los electrodomésticos, que podrían contener materiales nocivos para el medio ambiente si eliminados de un modo no adecuado y para cuyo manejo existen centros de recogida en tu ciudad. Toma siempre en cuenta la posible legislación relativa de tu país. Si tienes dudas contacta con los centros encargados de la eliminación y/ o reciclaje de desechos en tu ciudad.

ZOCALOS

ZOCALO (8 - 10 - 13 cm de Alto)

- > Zócalo de PVC realizado en material plástico extruido rígido. Partes a la vista revestidas con material decorativo.
- > Zócalo de aluminio realizado en aluminio extruido. Acabado aluminio mate, anodizado negro, acero inoxidable y pintado blanco.
- > Zócalo de aluminio realizado en aluminio extruido. Lacado en 1 lado en acabado mate.
- > Zócalo de PVC realizado en material plástico extruido rígido. Revestido con una lámina chapada en madera en el lado a la vista. Pintura con productos acrílicos / poliuretánicos.
- > Zócalo chapado realizado con partículas de madera con emisión mínima de formaldehído (clase E1 de la norma UNI EN 13986/2005), revestido con una lámina chapada en madera en el lado a la vista y pintado según el color de la puerta.
- > Zócalo de PVC realizado en material plástico extruido rígido. Acabado cemento (de 0,7 / 0,9 mm de esp.) su superficie a la vista con enlucido a ras fibroreforzado (formulado monocomponente con conglomerantes hidráulicos y áridos cuarzosos). Acabado superficial con pintura transparente.
- > Todas las versiones de zócalos están provistas de juntas de goma en el lado de adherencia con el mueble y el suelo y fijación (removible) en las patas del mueble (realizado en ABS antichocho de color negro) mediante ganchos de nylon.

SISTEMAS DE APERTURA



GOLA A "C"

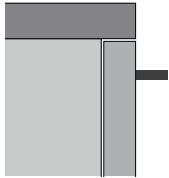
GOLA

Gola de aluminio realizada en aluminio trefilado. Acabado aluminio mate, anodizado negro y pintado blanco.

Gola chapado realizada en aluminio trefilado, revestida con una lámina chapada en madera en superficie a la vista. Pintura con productos acrílicos / poliuretánicos.

Gola lacado realizada en aluminio trefilado. Pintura en acabado mate.

Gola color cemento realizada en aluminio trefilado. Acabado de Ecomalta® (0,7 / 0,9 mm de esp.) en superficie a la vista+. Acabado superficial con pintura acrílica transparente.



MANIGLIA

PUSH PULL

Realizado empotrado en acabado blanco o gris.

BISAGRAS

Realizadas en metal con tratamiento galvanizado y enganche rápido, de triple regulación (vertical, horizontal, profundidad). Con mecanismo de "cierre ralentizado" (excepto las puertas de la nevera).



PUSH PULL

MECANISMOS DE APERTURAS PARTICULARES

Todos los mecanismos utilizados para las aperturas particulares de la puerta (basculante, móvil oblicua, corredera, plegadiza) utilizan componentes testados y ensayados por las empresas constructoras.

SERVICIO A LOS CLIENTES

ASISTENCIA

Nuestra Empresa ha seleccionado sus propios puntos de venta para que ustedes puedan disponer de consultores eficientes en el momento de la realización del proyecto de cocina y técnicos eficientes en el momento de la solución de los problemas que podría haber después de la compra. Una asistencia calificada, que garantiza fiabilidad total de nuestros productos.

Si desean reemplazar o equipar la cocina con otros elementos o con nuevos electrodomésticos, contacten con su revendedor para la definición de sus exigencias y para el pedido de lo que deseen.

El revendedor, portavoz de la Empresa y punto de referencia para los compradores, les ayudará una vez más a satisfacer correctamente cualquiera de sus exigencias.