

CAREBOX

CLEANING AND MAINTENANCE



CANOVA

Index

Doors	4
Handles and Grip Recesses	5
Worktops	6
Sinks	8

Door

4

MELAMINE / FENIX DOORS

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning use the cesar microfibre cloth or a soft cloth.
For stubborn stains, use a non-abrasive, neutral detergent, a detergent for glass or a solution of denatured alcohol (20%) and water (80%). Then rinse well and dry with a cloth to prevent streaks and opaque smears.

AVOID

- Using abrasive products or products containing chlorine or acetone.
- Using aggressive substances.

GLOSS LACQUERED

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean lacquered doors use a microfibre cloth or a solution of denatured alcohol (20%) or a neutral detergent (20%) and water (80%). Never spray detergents directly onto the surface. Rinse any detergents used thoroughly and dry the surface with a soft cloth to avoid the formation of smears.

AVOID

- Using bleach, acidic or ammonia based detergents, citric acid and abrasive substances.
- Using abrasive steel pads.

DOORS IN STAINLESS STEEL METAL

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning of stainless steel doors use a microfibre cloth or a soft cloth moistened with warm water or a neutral detergent. Never spray detergents directly onto the surface. Rinse any detergents used thoroughly and dry the surface with a soft cloth to prevent any smears on the steel surface.
When cleaning, always make sure you follow the direction of the satin finish of the steel.

AVOID

- Direct contact with sources of intense heat and steam.
- Using abrasive sponge pads.
- Using products containing chlorine (bleach and hydrochloric acid), even if diluted.
- Using solvents or detergents containing ammonia.

WOOD DOORS

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean wood doors, use a microfibre cloth or a soft cloth moistened with water. Alternatively, use a solution of water and alcohol or water and neutral detergent, making sure you rinse it off thoroughly and dry the surface with a cloth. As a useful aid to protect all wood surfaces, wax may be used regularly, better still if it is neutral. It must be applied in the direction of the wood grain and then polished with a dry cloth.

AVOID

- Products containing bleach or chlorine.
- Abrasive products or those containing microparticles.
- Products containing aggressive solvents, i.e. denatured alcohol or ammonia.

5

LACQUERED WOOD DOORS

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean wood doors, use a microfibre cloth or a soft cloth moistened with water. Alternatively, use a solution of water and alcohol or water and neutral detergent, making sure you rinse well and dry the surface with a cloth.

AVOID

- Using abrasive pads or products containing abrasive pastes.
- Using stain-removers, bleach, acetone, ammonia and trichloroethylene.

GLASS/LAMINAM CERAMIC DOORS

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean glass doors, use a microfibre cloth or a soft cloth and a non-abrasive detergent or a detergent for glass. Always dry the surface well to prevent streaks and smears.

AVOID

- Using abrasive metal pads, abrasive substances and powder detergents.

GLASS/LAMINAM CERAMIC DOORS

MAINTENANCE AND CLEANING

Only water must be used to clean the doors. Clean thoroughly with water or a mild detergent then dry with a soft cloth or with a microfibre cloth.
In the event of stubborn stains use a sponge without rubbing too hard. Once a year, stone doors must be treated with an appropriate water-repellent product which must be applied evenly with a brush. After 2-3 hours, when the surface is dry, apply a coat of white beeswax which must be removed after a few minutes. This can be done using pinewood sawdust or dry steel wool with a soft, fine grain.
Lastly, remove any smears and restore the surface shine by wiping it down with a cotton cloth.

AVOID

- Contact with acidic-corrosive substances (lemon, vinegar, wine and detergents in general). If this should occur, rinse immediately and thoroughly with water and then dry carefully using a cloth or a sponge.

Handles and Grip Recesses

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean handles and grip recesses use a microfibre cloth or a soft, moist cloth making sure you dry the surface thoroughly.

AVOID

- Using abrasive metal pads, abrasive substances and aggressive detergents.

Worktops

6

LAMINATE WORKTOP

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning use a microfibre cloth or a soft cloth.
For stubborn stains, use a non-abrasive, neutral detergent, a detergent for glass or a solution of denatured alcohol (20%) and water (80%).
Then rinse well and dry with a cloth to prevent streaks and opaque smears.

WARNING

Avoid letting water accumulate on joints in tops, around the hob, the sink and between the top and the wall. Wipe it up immediately, taking great care to avoid infiltration that may cause irreparable damage.

AVOID

- Placing pots and pans, coffee makers, irons and any other particularly hot object on the top.
- Using abrasive pads or products containing abrasive pastes.
- Using aggressive substances.

VENEERED WORKTOP AND THICK WOOD

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning use a microfibre cloth or a soft cloth.
For stubborn stains, use a neutral, non-abrasive detergent or detergent for glass. Then rinse well and dry with a cloth to prevent streaks and opaque smears.

WARNING

Never let water accumulate and wipe it up immediately, taking great care to avoid infiltration that may cause irreparable damage.

AVOID

- Placing pots and pans, coffee makers, irons and any other particularly hot object on the top.
- Using stain-removers, bleach, acetone, ammonia or trichloroethylene.
- Using abrasive pads or products containing abrasive pastes.

CORIAN WORKTOPS

MAINTENANCE AND CLEANING

These worktops are made of non-porous materials and therefore liquids cannot penetrate. Nevertheless, it is always advisable to dry them immediately. For routine cleaning use a microfibre cloth or a moist cloth and a common detergent. Always clean making circular movements.
Vinegar, coffee, tea, lemon juice, colourants, ketchup, red wine or vegetable oil stains can be removed using a sponge. Any surface marks such as stains or scratches can be removed with a slightly abrasive sponge pad.

GLASS WORKTOP

MAINTENANCE AND CLEANING

Glass worktops do not collect dirt and do not absorb liquids. They are easy to clean: just use a microfibre cloth or a moist cloth and a non-abrasive detergent. In the event of stubborn stains, use a sponge. Always dry the surface well to prevent streaks and smears.

AVOID

- Hitting the top with sharp objects.

7

STAINLESS STEEL WORKTOP

MAINTENANCE AND CLEANING

Stainless steel must be cleaned using a sponge dampened with water and a neutral detergent. Always rinse thoroughly and dry using a soft cloth or a microfibre cloth. For water stains use only products specifically designed to clean stainless steel, following the instructions on the product label. In the event of stubborn stains, use a sponge dampened with white vinegar. For limescale or boiling greasy substances, use hot white vinegar or denatured alcohol, then rinse and dry the surface thoroughly with a soft cloth. When cleaning, always make sure you follow the direction of the satin finish of the steel.

WARNING

Avoid letting water accumulate on joints in tops, around the hob, the sink and between the top and the wall. Wipe it up immediately, taking great care to avoid infiltration that may cause irreparable damage.

AVOID

- Using detergents containing abrasive or corrosive substances, abrasive pads, brushes and common steel wool.
- Direct contact with sources of intense heat and steam.
- Using solvents or detergents containing ammonia.
- Using products containing chlorine (bleach and hydrochloric acid), even if diluted.
- Using corrosive substances (muriatic acid and acids in general) to clean the floor below the worktop.

STONEWARE, CERAMIC WORKTOPS

MAINTENANCE AND CLEANING

Stoneware and Ceramic worktops are heat resistant: they don't burn or produce fumes or toxic substances when subjected to high temperatures. Pots and pans and other hot kitchen utensils can be placed directly on these surfaces without damaging them at all. These products are very resistant to impact with the objects and utensils used daily in the kitchen. Neither special products nor particular care are required to clean them. Stains can be removed with a little water or using common products that are easy to find on the market.

WARNING

Stoneware and ceramic worktops are not damaged by products such as solvents, detergents, bleach or oil, vinegar or citrus fruits as long as they are removed within 24 hours.

DEKTON WORKTOP

MAINTENANCE AND CLEANING

Since they are non-porous, Dekton worktops are very resistant to occasional stains and to chemical agents, making them ideal as kitchen countertops and worktops. For daily cleaning purposes use neutral soap and water and rinse thoroughly with a clean sponge (preferably made of microfibre).

WARNING

Although Dekton is very resistant to aggressive chemical products such as bleach, acids, etc. it is advisable to take great care when using these products and to reduce the length of time they stay in contact with the surface to a minimum.

MARBLE, NATURAL STONE WORKTOPS

MAINTENANCE AND CLEANING

The special composition of these tops requires greater care when used and special care for maintenance. The tops are suitably treated with specific water-repellent finishes which, nevertheless, do not guarantee total protection but simply delay the absorption of liquids. Only water must be used to clean the top. Each time after use, clean the top thoroughly with water or a light detergent, particularly around the sink and hob, then dry with a soft cloth or

with a microfibre cloth. In the event of stubborn stains use a sponge without rubbing too hard. Once a year, the top must be treated with an appropriate water-repellent product, which must be applied evenly with a brush. After 2-3 hours, when the surface is dry, a coat of white beeswax must be applied, which must then be removed after a few minutes. This can be done using spruce wood sawdust or dry steel wool with a soft, fine grain. Lastly, any smears must be removed and shininess restored to surfaces by wiping with a cotton cloth.

AVOID

- Placing pots, pans, plates, glasses and bottles directly on the top unless they are clean and dry. Use appropriate stands or mats.
- Contact with acidic-corrosive substances (lemon, vinegar, wine and detergents in general). If this should occur, rinse immediately and thoroughly with water and then dry carefully using a cloth or a sponge.

Sinks

STAINLESS STEEL SINKS

MAINTENANCE AND CLEANING

To clean them, it is advisable to use a sponge dampened with water and soap or a neutral detergent. Always rinse thoroughly and dry using a soft cloth or a microfibre cloth. For water stains use only products specifically designed to clean stainless steel, following the instructions on the product label. In the event of stubborn stains, use a sponge dampened with white vinegar. For limescale or boiling greasy substances, use hot white vinegar or denatured alcohol, then rinse and dry the surface thoroughly with a soft cloth. When cleaning, always make sure you follow the direction of the satin finish of the steel.

AVOID

- Using detergents containing ammonia, chlorine or any of its related compounds.
- Using abrasive metal pads, abrasive or corrosive substances.

FRAGRANITE SINKS

MAINTENANCE AND CLEANING

For regular maintenance, use light detergents and warm water. Then rub the surface in circular movements with a soft, clean cloth or a microfibre cloth. To remove stubborn stains use a sponge or a microfibre cloth soaked in alcohol. To remove limescale deposits, use the appropriate detergents available on the market. If the bottom of the sink is particularly dirty, it is advisable to pour hot water onto it from a height of about 5-6 cm (about 2") and add two tablespoonfuls of dishwasher detergent. Leave the solution in place for 1-4 hours, depending on how dirty the sink is. Then rinse thoroughly using a slightly abrasive sponge.

AVOID

- Highly alkaline substances such as ammonia, muriatic acid, caustic soda, products for unblocking sink drains and trichloroethylene.

CORIAN SINKS

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning use a microfibre cloth or a cloth dampened with water. To remove stubborn stains, use a sponge or a detergent for solid surfaces, which can be aggressive but not abrasive. To remove oil or grease deposits inside the sink, spray a solution of $\frac{3}{4}$ bleach and $\frac{1}{4}$ water onto the surface and leave in place for a few hours or overnight. The exposure time should not exceed 16 hours.

In the morning, rinse well and clean with a damp cloth.

AVOID

- Hitting the sink with sharp objects.

DEKTON SINKS

MAINTENANCE AND CLEANING

For routine cleaning use a microfibre cloth or a cloth moistened with water and neutral soap. For stubborn stains use more specific products such as cream detergents containing abrasive particles or solvents (like acetone or a universal solvent). It is advisable to take great care when using these products and to leave them in contact with the surface for a limited amount of time.

AVOID

- Hitting the sink with sharp objects.
- Using abrasive metal pads.

MARBLE / NATURAL STONE SINKS

MAINTENANCE AND CLEANING

These materials are suitably treated with specific water-repellent finishes which, nevertheless, do not guarantee total protection but simply delay the absorption of liquids. Only water must be used for routine maintenance. After each use, clean the sink thoroughly with water or a light detergent then dry with a soft cloth or with a microfibre cloth. In the event of stubborn stains use a sponge without rubbing too hard. Once a year, the sink must be treated with an appropriate water-repellent product which must be applied evenly with a brush. After 2-3 hours, when the surface is dry, apply a coat of white beeswax which must be removed after a few minutes. This can be done using spruce sawdust or dry steel wool with a soft, fine grain. Lastly, remove any smears and restore the surface shine by wiping it down with a cotton cloth.

AVOID

- Hitting the sink with sharp objects.
- Contact with acidic-corrosive substances (lemon, vinegar, wine and detergents in general). If this should occur, rinse immediately and thoroughly with water and then dry carefully using a cloth or a sponge.

CAREBOX

Manutenzione e Pulizia



CANOVA

Ante

Indice

Ante	4
Maniglie e Gole	5
Piani	6
Lavelli	8

ANTE IN MELAMINICO/UNICOLOR/FENIX

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria usare un panno in microfibra oppure un panno morbido. In caso di macchie ostinate adoperare un detersivo neutro non abrasivo, un detergente per vetri, o una soluzione di alcol denaturato (20%) e acqua (80%). Quindi risciacquare bene e asciugare con un panno per evitare striature e opacizzazioni.

EVITARE

- L'uso di prodotti abrasivi, prodotti contenenti cloro o acetone.
- L'uso di sostanze aggressive.

ANTE IN LACCATO

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia delle ante laccate usare un panno in microfibra, oppure una soluzione di alcol denaturato (20%) o detersivo neutro (20%) e acqua (80%). Non spruzzare mai i detersivi direttamente sulla superficie. Risciacquare bene gli eventuali detersivi utilizzati e asciugare la superficie con un panno morbido per evitare la formazione di aloni.

EVITARE

- L'uso di candeggina, detersivi acidi o a base di ammoniaca, acido citrico e sostanze abrasive.
- L'uso di pagliette in acciaio.

ANTE IN METALLO INOX

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria delle ante in acciaio usare un panno in microfibra, oppure un panno morbido inumidito con acqua tiepida o un detergente neutro. Non spruzzare mai i detersivi direttamente sulla superficie. Risciacquare bene gli eventuali detersivi utilizzati e asciugare la superficie con un panno morbido per evitare che l'acciaio si macchi. Nelle operazioni di pulizia avere sempre cura di seguire il senso di satinatura dell'acciaio.

EVITARE

- Il contatto diretto con fonti di calore elevato e vapore acqueo.
- L'uso di spugne abrasive.
- L'uso di prodotti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico) anche se diluito.
- L'uso di solventi o detersivi contenenti ammoniaca.

ANTE IN ESSENZA

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia delle ante in essenza usare un panno in microfibra, oppure un panno inumidito con acqua. In alternativa adoperare una soluzione di acqua e alcol oppure di acqua e detersivo neutro, avendo cura di risciacquare bene e asciugare la superficie con un panno. Un valido aiuto per la protezione di tutte le superfici in legno è l'uso regolare di una cera, preferibilmente neutra, applicata nel senso della ventura e poi lucidata con un panno asciutto.

EVITARE

- L'uso di pagliette o prodotti contenenti paste abrasive.
- L'uso di smacchiatori, candeggina, acetone, ammoniaca e trielina.

ANTE IN ESSENZA LACCATO

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia delle ante in essenza usare un panno in microfibra, oppure un panno inumidito con acqua. In alternativa adoperare una soluzione di acqua e alcol oppure di acqua e detersivo neutro, avendo cura di risciacquare bene e asciugare la superficie con un panno.

EVITARE

- L'uso di pagliette o prodotti contenenti paste abrasive.
- L'uso di smacchiatori, candeggina, acetone, ammoniaca e trielina.

ANTE IN VETRO / CERAMICA LAMINAM

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia delle ante in vetro usare un panno in microfibra, oppure un panno umido e un detergente non abrasivo o un detergente per vetri. Per evitare striature e aloni asciugare sempre bene la superficie.

EVITARE

- L'uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

ANTE IN PIETRA

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia delle ante va fatta esclusivamente con acqua. Pulire accuratamente con acqua o un detergente leggero, quindi asciugare con un panno morbido o un panno in microfibra. In caso di macchie ostinate si può usare in modo leggero, senza strofinare troppo, una spugna. Una volta l'anno le ante vanno trattate con un prodotto idrorepellente appropriato, che va steso uniformemente con un pennello. Dopo 2/3 ore, a superficie asciutta, va applicata una mano di cera d'api bianca che, dopo pochi minuti, deve essere rimossa. A tale scopo può essere utilizzata della segatura di legno d'abete, oppure lana d'acciaio asciutta dalla grana fine e morbida. Alla fine va passato un panno di cotone per eliminare eventuali aloni e ridare brillantezza alla superficie.

EVITARE

– Il contatto con sostanze acide-corrosive (limone, aceto, vino, detersivi in genere). Se ciò avviene, sciacquare subito e abbondantemente con acqua, poi asciugare con cura usando un panno o una spugna.

Maniglie e Gole

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia delle maniglie e delle gole usare un panno in microfibra, oppure un panno umido e soffice avendo cura di asciugare bene la superficie.

EVITARE

- L'uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive e detergenti aggressivi.

Piani

PIANO LAMINATO

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria usare un panno in microfibra oppure un panno morbido. In caso di macchie ostinate adoperare un detersivo neutro non abrasivo, un detergente per vetri, o una soluzione di alcol denaturato (20%) e acqua (80%). Quindi risciacquare bene e asciugare con un panno per evitare striature e opacizzazioni.

ATTENZIONE

Sulle giunzioni dei piani, in corrispondenza del piano cottura, del lavello e tra il piano e il muro, evitare di far stagnare l'acqua asciugandola immediatamente con la massima cura per evitare infiltrazioni che potrebbero causare danni irreparabili.

EVITARE

- Di appoggiare sul piano pentole, caffettiere, ferri da stiro e qualsiasi altro oggetto se particolarmente caldo.
- L'uso di pagliette o prodotti contenenti paste abrasive.
- L'uso di sostanze aggressive.

PIANO IMPIALLACCIATO E LEGNO CARTELLATO

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria usare un panno in microfibra oppure un panno morbido. In caso di macchie ostinate adoperare un detersivo neutro non abrasivo o un detergente per vetri. Quindi risciacquare bene e asciugare con un panno per evitare striature e opacizzazioni.

ATTENZIONE

Non fare mai stagnare l'acqua e asciugare immediatamente con la massima cura per evitare infiltrazioni che potrebbero causare danni irreparabili.

EVITARE

- Di appoggiare sul piano pentole, caffettiere, ferri da stiro e qualsiasi altro oggetto se particolarmente caldo.
- L'uso di smacchiatori, candeggina, acetone, ammoniaca o trielina.
- L'uso di pagliette o prodotti contenenti paste abrasive.

PIANO CORIAN

MANUTENZIONE E PULIZIA

Questi piani non sono realizzati con materiali porosi, quindi i liquidi non penetrano, ad ogni modo è sempre consigliabile asciugarli subito. Per la pulizia ordinaria usare un panno in microfibraoppure un panno umido e un comune detergente. Agire sempre con un movimento circolare. Macchie prodotte da aceto, caffè, tè, succo di limone, coloranti, ketchup, vino rosso o oli vegetali possono essere eliminate usando una spugna. Eventuali segni superficiali, quali macchie o graffi possono essere eliminati con una spugnetta leggermente abrasiva.

PIANO VETRO

MANUTENZIONE E PULIZIA

Il piano in vetro non trattiene lo sporco e non assorbe i liquidi. La sua pulizia è semplice: basta usare un panno in microfibra oppure un panno umido e un detergente non abrasivo. In caso di macchie ostinate usare una spugna. Per evitare striature e aloni asciugare sempre bene la superficie.

EVITARE

- Di colpire il piano con oggetti appuntiti.

PIANO INOX

MANUTENZIONE E PULIZIA

L'acciaio inox va pulito con una spugna inumidita con acqua e un detersivo neutro. Risciacqua-re sempre con cura e asciugare con un panno morbido o con un panno in microfibra. Per le macchie d’acqua usare solo prodotti specifici per l’acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull’etichetta del prodotto. In caso di macchie resistenti usare una spugna inumidita con aceto bianco. Per calcare o sostanze grasse bollenti, adoperare aceto bianco caldo o alcol denatura-to, poi risciacquare e asciugare bene la superficie con un panno morbido. Nelle operazioni di pulizia avere sempre cura di seguire il senso di satinatura dell'acciaio.

ATTENZIONE

Sulle giunzioni dei piani, in corrispondenza del piano cottura, del lavello e tra il piano e il muro, evitare di far stagnare l’acqua asciugandola immediatamente con la massima cura per evitare infiltrazioni che potrebbero causare danni irreparabili.

EVITARE

– L’uso di prodotti detergenti contenenti sostanze abrasive o corrosive, trucioli, paglietta, spaz-zole o raschietti d’acciaio comune.
– Il contatto diretto con fonti di calore elevato e vapore acqueo.
– L’uso di solventi o detergenti contenenti ammoniaca.
– L’uso di prodotti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico) anche se diluito.
– L’uso di sostanze corrosive (acido muriatico e acidi in genere) per pulire il pavimento sotto-stante l'apparecchiatura.

PIANO GRES, CERAMICA

MANUTENZIONE E PULIZIA

I piani in Gres e ceramica Iris sono resistenti al calore: non bruciano, né emettono fumi o sostanze tossiche quando sono sottoposti ad alte temperature. è possibile appoggiare padelle, casseruole o altri utensili caldi direttamente sulla superficie senza che subisca alcun danno. Sono prodotti molto resistenti agli urti di oggetti e utensili che si usano ogni giorno in cucina. Per la pulizia non sono richiesti prodotti speciali, né particolari cure. Le macchie si puliscono con un po’ d’acqua o con prodotti comuni reperibili in commercio.

ATTENZIONE

I piani in Gres e Ceramica non vengono danneggiati da prodotti quali solventi, detergenti, candeggine, né da olio, aceto agrumi, purchè siano rimossi entro 24 ore.

PIANO DEKTON

MANUTENZIONE E PULIZIA

Grazie all’assenza di porosità, i piani in Dekton sono altamente resistenti sia ale macchie oc-casionali, sia agli agenti chimici essendo il Dekton ideale come piano da cucina e superfice da lavoro. Per la pulizia quotidiana del Dekton utilizzare acqua e sapone neutro; sciacquare bene con una spugna (preferibilmente in microfibra) pulita.

ATTENZIONE

Sebbene il Dekton offra un’elevata resistenza ai prodotti chimici aggressivi come candeggina, acidi, ecc. si raccomanda di prestare la massima attenzione nell’uso di tali prodotti e di ridurre il tempo di contatto con la superficie.

PIANO MARMO / PIETRA NATURALE

MANUTENZIONE E PULIZIA

La particolare composizione di questi piani richiede una maggiore attenzione nell’uso e una cura particolare nella manutenzione. I piani sono adeguatamente trattati con idrorepellenti specifici che, tuttavia, non garantiscono una totale protezione, ma semplicemente ritardano l’assorbimento dei liquidi. La pulizia del piano va fatta esclusivamente con acqua.

Dopo ogni utilizzo, specialmente intorno al lavello e al piano cottura, pulirlo accuratamente con acqua o un detergente leggero, quindi asciugare con un panno morbido o un panno in microfibra.

In caso di macchie ostinate si può usare in modo leggero, senza strofinare troppo, una spugna. Una volta l’anno il piano va trattato con un prodotto idrorepellente appropriato, che va steso uniformemente con un pennello. Dopo 2/3 ore, a superficie asciutta, va applicata una mano di cera d’api bianca che, dopo pochi minuti, deve essere rimossa. A tale scopo può essere utiliz-zata della segatura di legno d’abete, oppure lana d’acciaio asciutta dalla grana fine e morbida. Alla fine va passato un panno di cotone per eliminare eventuali aloni e ridare brillantezza alla superficie

AVOID

– Di appoggiare direttamente sul piano pentole, tegami, piatti, bicchieri e bottiglie se non sono puliti e asciutti. Dotarsi di appositi sotto oggetti.
– Il contatto con sostanze acide-corrosive (limone, aceto, vino, detersivi in genere). Se ciò avviene, sciacquare subito e abbondantemente con acqua, poi asciugare con cura usando un panno o una spugna.

Lavelli

STAINLESS STEEL SINKS

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia è consigliato l’uso di una spugna inumidita con acqua e sapone oppure un deter-sivo neutro.

Risciacquare sempre con cura e asciugare con un panno morbido o con un panno in mi-crofibra. Per le macchie d’acqua usare solo prodotti specifici per l’acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull’etichetta del prodotto. In caso di macchie resistenti usare una spugna inumidita con aceto bianco.

Per calcare o sostanze grasse bollenti, adoperare aceto bianco caldo o alcol denaturato, poi risciacquare e asciugare bene la superficie con un panno morbido. Nelle operazioni di pulizia avere sempre cura di seguire il senso di satinatura dell'acciaio.

EVITARE

– L’uso di detersivi che contengono ammoniaca, cloro o suoi composti.
– L’uso di pagliette metalliche, sostanze abrasive o corrosive.

LAVELLI IN FRAGRANITE

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria usare detergenti leggeri e acqua tiepida. Successivamente strofinare la superficie in senso rotatorio con un panno pulito morbido o un panno in microfibra. Per le macchie ostinate usare una spugna oppure un panno in microfibra imbevuto d’alcol. Se vi sono tracce di calcare rimuoverle con gli appositi detergenti che si trovano in commercio. Nel caso in cui il fondo della vasca sia particolarmente sporco è consigliabile versarvi acqua calda per un altezza di circa 5/6 cm e aggiungere due cucchiai di detersivo per lavastoviglie. Lasciare agire la soluzione da una a quattro ore a seconda dell’entità dello sporco. Successivamente sciacquare abbondantemente utilizzando anche una spugnetta leggermente abrasiva.

EVITARE

- Sostanze fortemente alcaline come ammoniaca, acido muriatico, soda caustica, prodotti per sturare lo scarico del lavello, trielina.

LAVELLI IN CORIAN

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria usare un panno in microfibra oppure un panno inumidito con acqua. Per le macchie ostinate adoperare una spugna o un detergente per superfici solide anche aggressivo ma non abrasivo. Per eliminare i residui di olio e grasso all'interno della vasca lavello spruzzare una soluzione composta per ¾ di candeggina e per ¼ di acqua e lasciare agire qualche ora o durante la notte. Il tempo di esposizione dovrebbe essere limitato a 16 ore. Al mattino sciacquare bene e pulire con un panno umido.

EVITARE

- Di colpire il lavello con oggetti appuntiti.

LAVELLI IN DEKTON

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per la pulizia ordinaria utilizzare un panno in microfibra oppure un panno inumidito con acqua e sapone neutro. Per le macchie ostinate adoperare prodotti più specifici come ad esempio: detergenti cremosi con particelle abrasive o solventi (tipo acetone o solvente universale). Si raccomanda di prestare la massima attenzione nell'uso di tali prodotti e di ridurre il tempo di contatto con la superficie.

EVITARE

- Di colpire con oggetti appuntiti
- L'utilizzo di pagliette metalliche

LAVELLI IN MARMO / PIETRA NATURALE

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia ordinaria va fatta esclusivamente con acqua. Dopo ogni utilizzo, pulire il lavello accuratamente con acqua o un detergente leggero, quindi asciugare con un panno morbido o il panno in microfibra.

In caso di macchie ostinate si può usare in modo leggero, senza strofinare troppo, una spugna.

Una volta l'anno il lavello va trattato con un prodotto idrorepellente appropriato, che va steso uniformemente con un pennello. Dopo 2/3 ore, a superficie asciutta, va applicata una mano di cera d'api bianca che, dopo pochi minuti, deve essere rimossa.

A tale scopo può essere utilizzata della segatura di legno d'abete, oppure lana d'acciaio asciutta dalla grana fine e morbida. Alla fine va passato un panno di cotone per eliminare eventuali aloni e ridare brillantezza alla superficie.

EVITARE

- Di colpire il lavello con oggetti appuntiti.
- Il contatto con sostanze acide-corrosive (limone, aceto, vino, detersivi in genere). Se ciò avviene, sciacquare subito e abbondantemente con acqua, poi asciugare con cura usando un panno o una spugna.



CANOVA

2020 CANOVA INC.

Our mailing address is:
88 Prince Street, unit 4C
New York, NY - 10012
C. +1 212 352 3582

Email: info@canova.com
www.canova.com