

Grazie per aver scelto il nostro prodotto, ideato e realizzato per garantire negli anni un utilizzo nella massima affidabilità. Per sfruttare al meglio le caratteristiche del prodotto, si consiglia di leggere con attenzione le istruzioni riportate in questa scheda.

I listelli in gres porcellanato sono sigillati tra loro grazie ad uno stucco epossidico.

ABRASIONI. Le resistenza all'abrasione e agli urti è ottima per i listelli in gres porcellanato

CALORE. La resistenza al calore dei piani in gres porcellanato è ottima in quanto si tratta di un materiale cotto ad una temperatura di circa 1400 C°.

MACCHIE. La resistenza alle macchie dei piani piastrellati è ottima per le sostanze comunemente presenti in cucina.

PULIZIA. Per la manutenzione ordinaria si consiglia l'utilizzo di un comune detergente neutro diluito in acqua. Evitare l'utilizzo di prodotti acidi, alcalini, ceranti e/o impregnanti e pagliette di metallo (spugnette di ferro e acciaio). Solo in caso di sporchi molto intensi, usare un detergente a base alcalina risciacquando al termine del lavaggio.

Per la pulizia delle fughe può essere utilizzato qualsiasi prodotto. Per una pulizia approfondita si consigliano prodotti a base di candeggina. Da evitare l'uso di macchine a vapore.

ACQUA E VAPORE. I listelli in gres porcellanato non hanno alcun problema legato al contatto con acqua. Evitare il frequente contatto con acqua bollente in corrispondenza delle fughe che causerebbe il loro indebolimento.

Per evitare infiltrazioni in corrispondenza del lavello, delle giunzioni dei piani, del piano cottura, delle fughe tra piastrelle e tra piani e il muro, evitare di far stagnare l'acqua e asciugare accuratamente le gocce cadute sul piano. Evitare inoltre di lasciare l'anta della lavastoviglie semi aperta a fine lavaggio.

Evitare l'uso di macchine a vapore per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare le fughe scalfendole.