CARANTO® KER

CERAMICA

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

INDICE

Ceramica

- Il prodotto 4
- Caratteristiche dei materiali in ceramica 5
- Caratteristiche fisico-meccaniche 6
- La manutenzione e precauzioni 7
- Consigli per la pulizia delle superfici lucide/opache 8
- Resistenza ai prodotti di uso domestico 9
- Resistenza alle macchie 10
- Istruzioni d'uso e avvertenze 12

IL PRODOTTO

La ceramica si ottiene tramite la miscelazione di materie prime naturali (minerali caolinici, quarzi, feldspati) atomizzate e rese resistenti tramite un processo di cottura ad elevatissime temperature.

La ceramica non contiene resine né additivi organici, quindi non si producono reazioni di polimerizzazione.
Il piano di lavoro è una superfice igienica che può stare a diretto contatto con gli alimenti.

Non sono da considerare difetti di produzione:
- rari puntini sulla superficie del top dovuti alla naturale composizione degli impasti della ceramica.
- eventuali lievi alterazioni chiaro-scuro del tono di colore della lastra, determinati dal normale processo produttivo del materiale.

Si precisa che eventuali sostituzioni potrebbero evidenziare delle differenze di tonalità dovute all'abbinamento tra nuove e vecchie lastre e al diverso lotto di produzione.

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI IN CERAMICA



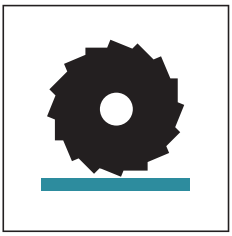
La ceramica è disponibile in una vasta gamma di colori, tonalità e finiture.



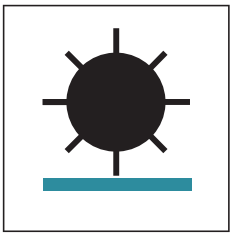
La ceramica rispetta l'ambiente essendo un prodotto totalmente naturale.
La ceramica non è tossica.



La ceramica non assorbe liquidi.



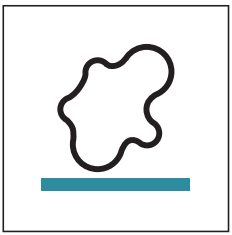
La ceramica naturale è resistente al graffio.



La ceramica è resistente al calore.



La ceramica è una superficie igienica.



La ceramica è resistente alle macchie.

CARATTERISTICHE FISICO-MECCANICHE

PROPRIETÀ	EN	RISULTATI	
DENSITÀ APPARENTE	ISO 10545.3	2,35 g/cm^3	
ASSORBIMENTO D'ACQUA	ISO 10545.3	≤0,1%	
RESISTENZA ALLA FLESSIONE	ISO 10545.4	48 N/mm^2	
RESISTENZA ALL'ABRASIONE	ISO 10545.6	140 mm^3	
RESISTENZA ALLO SHOCK TERMICO	ISO 10545.9	RESISTENTE	
RESISTENZA ALL'URTO	ISO 10545.5	> 0,83	
COEFFICIENTE DILATAZIONE TERMICA LINEARE	ISO 10545.8	6,5 X 10^{-6} °C^{-1}	
RESISTENZA PRODOTTI CHIMICI	ISO 10545.13	**A** (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RESISTENZA AL GELO E DISGELO	ISO 10545.12	RESISTENTE	
STABILITÀ DIMENSIONALE	ISO 10545.12	spessore	± 3%
		planarità	± 0,2%
RESISTIVITÀ ELETTRICA SUPERFICIALE		I PIANI NON CONSENTONO IL PASSAGGIO DI CORRENTE ELETTRICA PURCHÈ NON BAGNATI	
RESISTENZA ALLE MACCHIE	ISO 10545.14	**CLASSE 5** (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

MANUTENZIONE E PRECAUZIONI

Il piano da voi acquistato è in ceramica. La ceramica appartiene alla categoria dei materiali più duri al mondo.
Vista l'assenza quasi totale di porosità, la superficie ultracompatta della ceramica è impermeabile e altamente resistente sia alle macchie causate dall'uso quotidiano, sia agli agenti chimici.
Quindi ideale per uso come superficie di lavoro e top cucina e, grazie alle sue proprietà, risulta molto facile da pulire. Il consiglio comunque rimane quello di rimuovere le macchie velocemente (o ancora fresche) soprattutto per le sostanze più imbrattanti tipo caffè o vino rosso, thè, sostanze caustiche, acide o coloranti, risciacquando la superficie con acqua.

Anche se la ceramica è una superficie resistente è necessario evitare gli urti nei punti più esposti tipo angoli e bordi.

- Evitare il contatto diretto con la fiamma.
- Non eseguire la lucidatura meccanica sulla superficie.
- Non usare pagliette metalliche o abrasive soprattutto sui piani lucidi.
- Non usare coltelli con lama in ceramica direttamente sulla superficie in questo caso è consigliato l'uso del tagliere, soprattutto sui piani lucidi.
- Non esporre il top in ceramica al contatto con acido fluoridrico (HF).
- Nei top di colore intenso e scuro evitare di strisciare o di colpire il piano con corpi contundenti e sottoporli a sostanze alcaliniche con un contatto prolungato.

La ceramica ha un'elevata resistenza al calore che permette l'appoggio diretto di pentole o tegami caffettiere ancora bollenti senza alterare il colore o la struttura. Comunque, per preservare la superficie del piano nel tempo si suggerisce di utilizzare un sottopentola.

CONSIGLI PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI LUCIDE / OPACHE

Si consiglia di pulire la superficie quando la macchia è ancora fresca.
Fare più attenzione a: caffè, vino rosso, succo di ribes, succo di mirtillo.

Per la pulizia ordinaria.
Per lo sporco superficiale utilizzare un panno in microfibra inumidito con acqua calda, in seguito asciugare con un panno o carta assorbente.
Per la pulizia periodica si consiglia l'impiego di spugna morbida o panno in microfibra inumiditi con acqua calda e detergente neutro; poi risciacquare con acqua e asciugare con panno o carta assorbente.

Per macchie persistenti.
Si possono usare anche spugne poco abrasive se necessario localmente ed è possibile abbinare un detergente neutro cremoso, successivamente risciacquare con acqua calda e asciugare con panno o carta assorbente.
Mai usare pagliette in acciaio.

Per macchie di altra natura.
Eventuali aloni di silicone devono essere asportati con un prodotto specifico per silicone reperibile in qualsiasi ferramenta. Versare o spruzzare il prodotto sopra il silicone e lasciare agire per il tempo indicato nelle istruzioni del prodotto; successivamente pulire con un detergente neutro e risciacquare con acqua calda. Quindi asciugare con un panno pulito o carta assorbente.

Prodotti non idonei.
Evitare di pulire la superficie con prodotti contenenti candeggina o a pH altamente basico.

Altri prodotti che possono danneggiare la superficie sono: il tricotilene, i solventi industriali, l'acido fluoridrico, la soda caustica.

RESISTENZA AI PRODOTTI DI USO DOMESTICO

PRODOTTO	EFFETTO
Ajax pavimenti	nessun effetto
Ammoniaca, soluzione 30%	nessun effetto
Cif Crema	nessun effetto
Cif Easy Clean Pavimenti	nessun effetto
Lysoform	nessun effetto
Mastrolindo	nessun effetto
Soluzione di Bicarbonato al 5%	nessun effetto
Vetril Multiuso Igienizzante	nessun effetto
Viakal	nessun effetto
Zip Multiuso	nessun effetto

RESISTENZA ALLE MACCHIE

PRODOTTO	EFFETTO
aceto di vino	nessun effetto visibile
caffè	nessun effetto visibile
cioccolata in pasta	nessun effetto visibile
coca cola	nessun effetto visibile
inchiostro liquido	nessun effetto visibile
olio d'oliva	nessun effetto visibile
pomodoro concentrato	nessun effetto visibile
senape	nessun effetto visibile
succo di mirtillo	nessun effetto visibile
thè nero	nessun effetto visibile
vino	nessun effetto visibile

*ATTENZIONE: le macchie devono essere pulite comunque quando ancora "fresche".

RESISTENZA ALLE MACCHIE

Sulla ceramica non si devono assolutamente utilizzare le seguenti sostanze:
- acido fluoridrico
- prodotti altamente alcalini
- prodotti che lasciano pellicole o cere
- prodotti abrasivi in genere (pagliette metalliche, coltelli in ceramica)

Vedi consigli per la pulizia pag. 8.



Non sovraccaricare mai i top.
Non salire o sedersi sopra il top.
Pesi eccessivi, in special modo su ampie basi scoperte o su parti a sbalzo (banconi) possono dare origine a crepe e rotture.



Non utilizzare mai il top come base per lo stiro.
Utilizzare l'attrezzatura idonea a tale funzione.



Evitare la caduta di oggetti contundenti.
Potrebbero causare scheggiature o crepe.

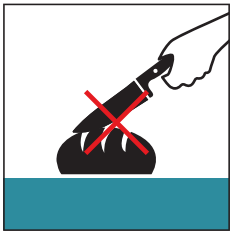
La ceramica ha un'elevata resistenza al calore che permette l'appoggio diretto di pentole, tegami, o caffettiere. Si consiglia comunque di utilizzare un sottopentola per preservare nel tempo la superficie.
Fare attenzione ai forni ed altri elettrodomestici da appoggio o altri strumenti di cottura capaci di produrre fonte di calore elevato in quanto, se non opportunamente isolati, nella parte sottostante, possono col tempo alterare il colore dei piani. Mentre si cucina evitare che pentole/bistecchiere siano a contatto con alzatine e schienali per evitare rotture o alterazioni di colore.



Non battere la carne sopra il top.
Utilizzare sempre un tagliere.



Non tagliare o affettare sopra il top con coltelli in ceramica.
Utilizzare sempre un tagliere.



Veneta Cucine

Veneta Cucine S.p.A.
Via Paris Bordone,84
31056 Biancade (TV)
Tel. +39.0422.8471

venetacucine.com
caranto.com

All rights reserved 2019 - Veneta Cucine S.p.A.