CARANTO®

MANUALE D'USO E DI MANUTENZIONE

eng. */ USE AND MAINTENANCE MANUAL*

fr. */ MANUAL D'USAGE ET D'ENTRETIEN*

es. */ MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO*

INDICE

01/ L'agglomerato di quarzo **4**

- Il prodotto 5
- Caratteristiche dei materiali in quarzo 6
- Caratteristiche fisico-meccaniche 7
- La manutenzione 8
- Consigli per la pulizia delle superfici lucide 9
- Consigli per la pulizia delle superfici opache, Dolomiti 10
- Resistenza ai prodotti di uso domestico 12
- Resistenza alle macchie 13
- Istruzioni d'uso e avvertenze 15

02/ Ceramica **17**

- Il prodotto 18
- Caratteristiche dei materiali in ceramica 19
- Caratteristiche fisico-meccaniche 20
- La manutenzione e precauzioni 21
- Consigli per la pulizia delle superfici lucide/opache 22
- Resistenza ai prodotti di uso domestico 23
- Resistenza alle macchie 24
- Istruzioni d'uso e avvertenze 26

CARANTO® QUARTZ

AGGLOMERATO DI QUARZO

IL PRODOTTO

L'agglomerato di quarzo è un materiale prodotto dalla combinazione di quarzo, resina poliestere e pigmenti naturali. Tale composizione garantisce al piano ottima resistenza alle abrasioni, al calore e all'assorbimento di liquidi.
Ha caratteristiche ideali per essere impiegato nel settore pubblico e privato dell'arredamento.
Le lastre a base di quarzo mantengono inalterate le proprietà fisico-meccaniche proprie dei componenti.

Non sono da considerare difetti di produzione:
- rari puntini sulla superficie del top dovuti alla naturale composizione della graniglia e delle polveri di quarzo che compongono il materiale.
- 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 QUARZO



Il quarzo è disponibile in una vasta gamma di colori, tonalità e finiture.



Il quarzo rispetta l'ambiente.
Il quarzo non è tossico.



Il quarzo non assorbe liquidi.

CARATTERISTICHE FISICO-MECCANICHE

PROPRIETÀ	EN	RISULTATI	
DENSITÀ APPARENTE	14617/1	2000 - 2500 Kg/m^3	
ASSORBIMENTO D'ACQUA	14617/1	≤0,10%	
RESISTENZA ALLA FLESSIONE	14617/2	25 - 100 MPa	
RESISTENZA ALL'ABRASIONE	14617/4	25,0 -34,0 mm	
RESISTENZA ALLO SHOCK TERMICO	14617/6	Δm% ≤ 0,10 %	T: 70°C
		ΔR% ≤ 30 %	
RESISTENZA ALL'URTO	14617/9	>2,5 joule	
COEFFICIENTE DILATAZIONE TERMICA LINEARE	14617/11	≤ 45 X 10^{-6} $°C^{-1}$	
RESISTENZA PRODOTTI CHIMICI	14617/10	C4	
RESISTENZA AL GELO O DISGELO	14617/5	KM_{t25} 0,9 - 1,3	
STABILITÀ DIMENSIONALE	14617/12	A (<0,3 mm)	
RESISTIVITÀ ELETTRICA SUPERFICIALE	14617/13	Rs ≥ 10^{10} Ω	superficie
		Rv ≥ 10^{8} Ω m	volume

MANUTENZIONE

Gli agglomerati di quarzo sono materiali molto coesi e privi di porosità.
Grazie alla loro compattezza, non permettono il proliferare di batteri garantendo un'ottima igiene, facilità di pulizia e resistenza agli acidi.
Non assorbono liquidi, odori e grassi alimentari; resistono alle macchie, all'uso, a piccoli urti e graffi. Tuttavia nell'utilizzo quotidiano è opportuno osservare alcuni accorgimenti:

- evitare di appoggiare direttamente sul piano pentole e tegami bollenti (usare idonei sottopentola).
Nonostante l'ottima resistenza del materiale alle elevate temperature, il contatto diretto con oggetti surriscaldati o fiamme, potrebbe portare alla comparsa di macchie indelebili dovute al riscaldamento della resina o rotture provocate dall'elevato shock termico.

- non stirare mai sopra al piano.

- non tagliare sopra al piano senza un apposito tagliere, così da mantenere intatto nel tempo l'aspetto originario del piano.

- non sedersi e non salire sopra il top.
Pesi eccessivi in piani di lavoro sporgenti e/o privi di adeguato supporto possono dare origine a crepe e rotture.

- anche se il quarzo è una superficie resistente, evitare gli urti nei punti più esposti tipo angoli e bordi.

CONSIGLI PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI LUCIDE

Il piano da voi acquistato è agglomerato di quarzo. Il quarzo appartiene alla categoria dei materiali più duri al mondo. È impermeabile e risulta resistente alle macchie e agli agenti chimici. É consigliabile comunque pulire le macchie quando queste sono ancora fresche.

Per la pulizia ordinaria.
Per lo sporco superficiale utilizzare un panno in microfibra umido con detergente neutro. Successivamente risciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito o carta assorbente.

Per macchie persistenti.
Si possono usare anche detergenti aggressivi a base leggermente acida distribuendo il prodotto uniformemente su tutto il top lasciandolo agire per alcuni minuti. Dopo il trattamento il piano va risciacquato con acqua calda fino a completa rimozione del detergente. Successivamente asciugare con un panno pulito o carta assorbente.

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, poiché potrebbero creare un alone biancastro.
Evitare anche l'uso di alcool denaturato che essiccandosi potrebbe creare degli aloni difficili da togliere.

Altri prodotti che possono danneggiare la superficie sono: il tricotilene, i solventi industriali, l'acido fluoridrico, la soda caustica, i solventi per vernici, brillantante per lavastoviglie, ammoniaca, detergenti per forno, pennarelli indelebili o ad inchiostro, prodotti abrasivi o microabrasivi in crema o in polvere. Se una delle sostanze sopracitate viene a contatto con la superficie sciacquare immediatamente e accuratamente con acqua calda.

Evitare il ristagno d'acqua sul top, specialmente in zone con presenza di acqua molto dura.

CONSIGLI PER LA PULIZIA DI SUPERFICI OPACHE, DOLOMITI

Per ottenere l'effetto opaco Dolomiti, vengono eseguite delle lavorazioni meccaniche specifiche con appositi impianti che asportano parte del materiale per ottenere tale finitura.
Questo effetto opaco fa si che il materiale Dolomiti si presenti con zigrinature o asperità più o meno evidenti così da non far riflettere la luce come su una superficie lucida (FIGURA 1) risultando opaco alla vista e più o meno ruvido al tatto (FIGURA 2).
Come si nota dalle figure sottostanti, il piano della superficie lucida è perfettamente rettilineo; quello della superficie opaca invece è rappresentato da una linea irregolare.
Ciò comporta delle difficoltà nelle operazioni di pulizia dovute alle impurità che possono depositarsi nelle asperità della superficie durante l'uso.

FIGURA 1

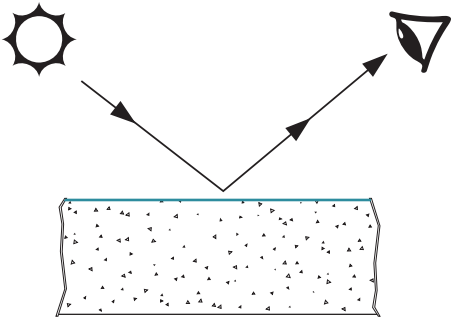
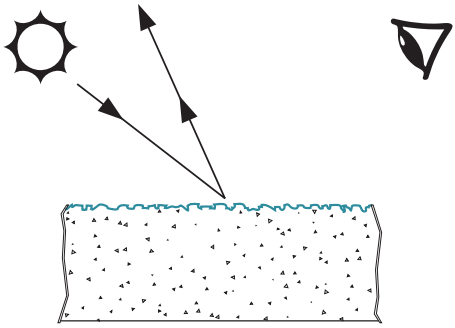


FIGURA 2



CONSIGLI PER LA PULIZIA DI SUPERFICI OPACHE, DOLOMITI

Si consiglia di pulire la superficie quando la macchia è ancora fresca.

Per la pulizia ordinaria.
Per lo sporco superficiale utilizzare un panno in microfibra umido con detergente neutro.
È consigliato pulire subito i liquidi colorati che vanno a contatto con la superficie.
Nel caso di sporco ostinato si possono usare anche detergenti a base leggermente acida lasciandoli agire per alcuni minuti. Successivamente risciacquare con acqua fino a completa rimozione del detergente e asciugare con un panno pulito o carta assorbente.

Per macchie di calcare.
È consigliato pulire un detergente anticalcare a base leggermente acida lasciandolo agire per alcuni minuti. Successivamente risciacquare con acqua fino a completa rimozione del detergente e asciugare con un panno pulito o carta assorbente.

Per macchie di sostanze oleose o di grasso.
È consigliato intervenire con degli sgrassatori da cucina purché venga risciacquata abbondantemente con acqua la zona macchiata.

Per macchie di altra natura.
Vedere quanto indicato per superfici lucide a pag. 9.

Evitare il ristagno d'acqua sul top, specialmente in zone con presenza di acqua molto dura.

Evitare l'uso di alcool denaturato che, essiccandosi, potrebbe creare degli aloni difficili da togliere.

Per i prodotti non idonei e altri prodotti che possono rovinare i piani, fare riferimento a quelli elencati per i top con superficie lucida a pag. 9.

RESISTENZA AI PRODOTTI DI USO DOMESTICO

PRODOTTO	EFFETTO
Dixan Piatti Gel con aceto	nessun effetto visibile
Lysoform WC Gel Tutto in 1	nessun effetto visibile
Smac Brilla Acciaio	nessun effetto visibile
Svelto Piatti Gel Attivo	nessun effetto visibile
Viakal multifunzione	nessun effetto visibile

In commercio si trovano molteplici prodotti sgrassanti che garantiscono una facile e veloce pulizia, ma essendo questi prodotti di svariate concentrazioni chimiche, consigliamo di testarli in un angolo non troppo visibile per evitare di causare aloni o stonalizzazioni impossibili poi da ripristinare. É importante non lasciarli agire sul top per troppo tempo e sciacquare con abbondante acqua.

RESISTENZA ALLE MACCHIE

PRODOTTO	EFFETTO
aceto di vino	nessun effetto visibile
birra chiara	nessun effetto visibile
caffè caldo	nessun effetto visibile
coca cola	nessun effetto visibile
latte	nessun effetto visibile
olio d'oliva	nessun effetto visibile
succo di limone concentrato	nessun effetto visibile
thè caldo	nessun effetto visibile
tomato ketchup	nessun effetto visibile
vino rosso	nessun effetto visibile

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

RESISTENZA ALLE MACCHIE

Sul quarzo non si devono assolutamente utilizzare le seguenti sostanze:
- acido fluoridrico
- candeggina
- cloruro di metilene (diclorometano)
- prodotti alcalini (brillantante per lavastoviglie, ammoniaca, soda caustica, solventi per vernici)
- prodotti che lasciano pellicole o cere
- prodotti abrasivi in genere

Vedi consigli per la pulizia pag. 9.

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.



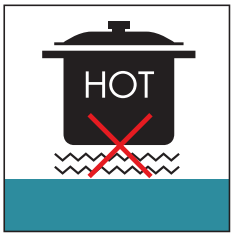
Non utilizzare mai il top come base per lo stiro.
Utilizzare l'attrezzatura idonea a tale funzione.



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



Gli oggetti bollenti (pentole calde, caffettiere, ferri da stiro e simili) non devono essere appoggiati direttamente sul piano al fine di evitare irrimediabili macchie o shock termici, con la possibile conseguenza di eventuali rotture.

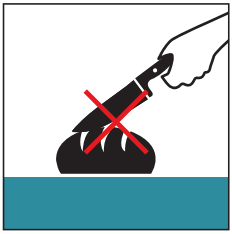




Utilizzare sempre un sottopentola o altro supporto resistente al calore.
Fare attenzione ai forni ed altri elettrodomestici da appoggio o altri strumenti di cottura capaci di produrre fonte di calore elevato in quanto, se non opportunamente isolati, nella parte sottostante, possono col tempo creare shock termici o 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.
Utilizzare sempre un tagliere.

CARANTO® KER

CERAMICA

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



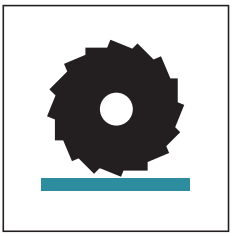
La ceramica è disponibile in una vasta gamma di colori, tonalità e finiture.



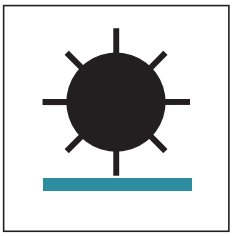
La ceramica rispetta l'ambiente essendo un prodotto totalmente naturale.
La ceramica non è tossica.



La ceramica non assorbe liquidi.



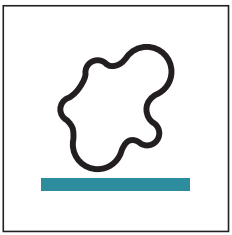
La ceramica naturale è resistente al graffio.



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. 22.



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.

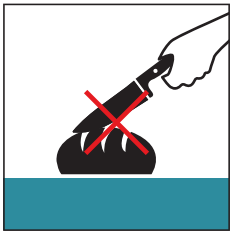


TABLE OF CONTENTS

01/ Quartz agglomerate **30**

- Description of the product 31
- Characteristics of quartz materials 32
- Physical and mechanical properties 33
- Maintenance 34
- Suggestions for cleaning shiny surfaces 35
- Suggestions for cleaning 'Dolomiti' semi-matt surfaces 36
- Resistance to household cleaning products 38
- Resistance to stains 39
- Instructions for use and warnings 41

02/ Ceramic stone **43**

- Description of the product 44
- Characteristics of ceramic materials 45
- Physical and mechanical properties 46
- Maintenance and precautions 47
- Suggestions for cleaning shin and semi-matt surfaces 48
- Resistance to household cleaning products 49
- Resistance to stains 50
- Instructions for use and warnings 52

CARANTO® QUARTZ

QUARTZ AGGLOMERATE

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Quartz agglomerate is a combination of quartz, polyester resin and natural pigments. This composition gives worktops excellent resistance to abrasions, heat and liquid absorption.
This material is ideal for use in furniture in both the public sector and the private sector.
Panels in quartz maintain the physical and mechanical properties of the various components unaltered over time.

The following should not be considered as being manufacturing defects:
- a small number of tiny spots on the surface of the top, which are caused by the natural composition of the granular material and quartz powder used to form the material.
- slight "chiaroscuro" variations in the colour of the panels, which occur in the normal production process.

Please note that there may be differences in the shades of any replacements due to old slabs being used with new ones from different production batches.

CHARACTERISTICS OF QUARTZ MATERIALS



Quartz is available in a wide range of colours, shades and finishes.



Quartz is ecofriendly.



Quartz does not absorb liquids.

PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES

PROPERTIES	EN	RESULTS	
APPARENT DENSITY	14617/1	2000 - 2500 Kg/m^3	
WATER ABSORPTION	14617/1	≤0,10%	
RESISTANCE TO BENDING	14617/2	25 - 100 MPa	
RESISTANCE TO ABRASION	14617/4	25,0 -34,0 mm	
RESISTANCE TO THERMAL SHOCK	14617/6	Δm% ≤ 0,10 %	T: 70°C
		ΔR% ≤ 30 %	
RESISTANCE TO IMPACT	14617/9	>2,5 joule	
LINEAR COEFFICIENT OF THERMAL EXPANSION	14617/11	≤ 45 X 10^{-6} $°C^{-1}$	
RESISTANCE TO CHEMICAL PRODUCTS	14617/10	C4	
RESISTANCE TO FREEZING AND THAWING	14617/5	KM_{f25} 0,9 - 1,3	
DIMENSIONAL STABILITY	14617/12	A (<0,3 mm)	
SURFACE RESISTIVITY	14617/13	Rs ≥ 10^{10} Ω	surface
		Rv ≥ 10^{8} Ω m	volume

MAINTENANCE

Quartz agglomerates are especially dense and non-porous.
Thanks to their compact structure, these agglomerates do not allow bacteria to proliferate and are therefore extremely hygienic, easy to clean and resistant to acids.
The material does not absorb liquids, odours or oil/fat; it is also resistant to staining, wear, scratches and impact. However, in day-to-day use, a number of precautions should be observed:

- do not place very hot pans or dishes directly on the top (use heat-resistant mats).
In spite of the material's excellent resistance to high temperatures, direct contact with flame or extremely hot objects may cause indelible stains due to the heating of the resin, or even breakage caused by excessive thermal shock.

- never iron fabrics on the top.

- do not cut or chop foods directly on the worktop. Always use a suitable chopping board in order to maintain the surface in perfect condition.

- do not climb or sit on the top.
Placing too much weight on worktops that protrude or do not have suitable supports can cause them to crack or break.

- although quartz is highly resistant, avoid knocks on exposed parts such as edges and corners.

SUGGESTIONS FOR CLEANING SHINY SURFACES

Your worktop is in quartz agglomerate. Quartz is one of the hardest materials in the world. It is waterproof and resistant to stains and chemicals.
However, it is advisable to clean stains while they are still fresh.

Ordinary cleaning.
For surface stains, use a microfibre cloth dampened with neutral detergent, then rinse with water and dry with a clean cloth or kitchen paper.

Stubborn stains.
Aggressive, slightly acid detergents can be used. Spread the product evenly over the whole worktop and leave to stand for a few minutes, then rinse with hot water until all the detergent has been wiped off. Dry with a clean cloth or kitchen paper.

Other types of stains.
Remove any silicone residue with a special product, available from all hardware stores. Pour or spray the product onto the silicone and leave to stand for the time given in the instructions for the product, then clean with a mild detergent and rinse with hot water. Dry with a clean cloth or kitchen paper.

Unsuitable products.
Do not clean the surface with products containing bleach or those whose pH is highly alkaline, which could leave whitish stains.
Do not use denatured alcohol which might leave obstinate stains when dry.

Other products that could damage surfaces: trichloroethylene, industrial solvents, hydrofluoric acid, caustic soda, paint thinners, dishwasher rinse aids, ammonia, oven cleaners, indelible felt-tipped pens, ink, abrasive or micro-abrasive cream or powder cleaners. If any of these substances come into contact with a surface, rinse immediately and thoroughly with hot water.

Do not allow water to remain on the top, especially in hard water areas.

SUGGESTIONS FOR CLEANING 'DOLOMITI' SEMI-MATT SURFACES

The matt 'Dolomiti' effect is achieved by means of special mechanical operations using machinery that removes part of the material to reproduce the finish. This semi-matt effect gives the 'Dolomiti' material more or less evident knurls and micro-roughness, which means that the panel does not reflect light in the same way as a shiny surface (FIGURE 1). As a result, these surfaces are semi-matt and very slightly rough to the touch (FIGURE 2).
As may be seen in the figures below, the top of the shiny surface is perfectly smooth, while that of the semi-matt surface is slightly rough.
This creates difficulties when cleaning, due to impurities depositing in the surface roughness during use.

FIGURE 1

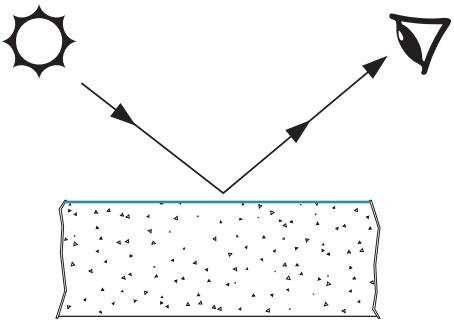
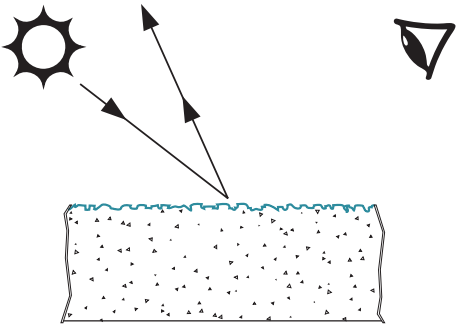


FIGURE 2



SUGGESTIONS FOR CLEANING 'DOLOMITI' SEMI-MATT SURFACES

The surface should be cleaned while the stain is still fresh.

Routine cleaning.
Remove surface dirt using a damp microfibre cloth and a little neutral detergent.
Coloured liquids should be removed from the surface as soon as possible.
Stubborn dirt can be removed by applying slightly acid detergents and leaving to stand for a few minutes. Rinse with clean water until all the detergent has been removed and then dry with a clean cloth or kitchen paper.

Scale stains.
We recommend applying slightly acid detergents and leaving to stand for a few minutes. Rinse with clean water until all the detergent has been removed and then dry with a clean cloth or kitchen paper.

Oil or grease stains.
Household grease removal products are recommended, but in this case it is necessary to rinse with water the stained area thoroughly.

Other types of stains.
See the instructions for glossy surfaces on page 35.

Do not allow water to remain on the top, especially in hard water areas.

Do not use denatured alcohol, which might leave obstinate stains when dry.

Unsuitable products or those which could spoil your tops are listed for glossy surfaces on page page 35.

RESISTANCE TO HOUSEHOLD CLEANING PRODUCTS

PRODUCT	EFFECT
Dixan Dishwashing Gel with vinegar	no visible effect
Lysoform WC Gel Tutto in 1	no visible effect
Smac Brilla Acciaio	no visible effect
Svelto Piatti Gel Attivo	no visible effect
Viakal multi-purpose	no visible effect

There are many degreasing products on sale that ensure quick, easy cleaning, but as they contain different concentrations of chemicals we recommend testing their effect in a hidden corner, to avoid creating water marks or colour dilution that cannot be remedied. It is important not to leave the product standing too long on the top and to rinse with plenty of water.

RESISTANCE TO STAINS

PRODUCT	EFFECT
wine vinegar	no visible effect
lager	no visible effect
coffee (at a temperature of 80°)	no visible effect
coca cola	no visible effect
milk	no visible effect
olive oil	no visible effect
concentrated lemon juice	no visible effect
tea (at a temperature of 80°)	no visible effect
tomato ketchup	no visible effect
red wine	no visible effect

*ATTENTION: we recommend cleaning surfaces as soon as the stain appears.

RESISTANCE TO STAINS

The following substances should NEVER be used to clean quartz surfaces:
- hydrofluoric acid
- bleach
- methylene chloride (dichloromethane)
- alkaline products (dishwasher rinse-aid, ammonia, caustic soda, paint solvents)
- products which leave film or waxy residue
- abrasive products in general

See cleaning tips on page 35.

Do not place heavy weights on the worktop.
Do not sit or stand on the worktop.
Excessive weights (especially on unsupported or projecting sections such as counters) may cause cracks or breakage.



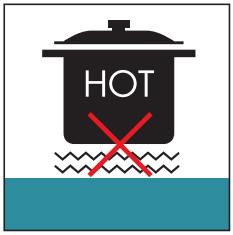
Do not use the worktop for ironing.
Always use an ironing board.



Do not drop sharp objects onto the worktop.
These may cause cracks or breakage.



Extremely hot objects (hot pans, coffee-makers, irons etc.) must not be placed directly on the worktop as these may leave permanent stains or cause thermal shock and possible permanent damage.

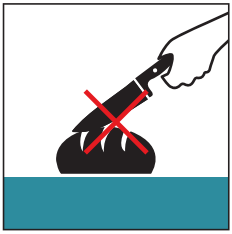




Always use heat-resistant saucepan mats or similar supports.
Care should be taken when using built-in hobs or other household or cooking appliances that generate high temperatures since, if these are not adequately insulated on the lower section, they might with time cause thermal shock or alterations to the colour of the worktop.
While cooking, ensure that saucepans/griddles do not come into contact with rear strips or panels in order to prevent breakage or colour fading.



Do not tenderise meat on the worktop.
Always use a board.



Do not slice or cut foods directly on the worktop.
Always use a chopping board.

CARANTO® KER

CERAMIC STONE

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ceramic surfaces are obtained by mixing natural raw materials (kaolin group minerals, quartz and feldspar) atomised and toughened by baking at extremely high temperatures.

Because ceramic materials do not contain resins or organic additives, polymerisation does not occur. The surface of worktops is hygienic and can come into direct contact with food.

The following should not be considered as being manufacturing defects:
- a small spots on the surface of tops are due to the natural composition of the ceramic pastes.
- slight "chiaroscuro" variations in the colour of the panels, which occur in the normal production process.

Please note that there may be differences in the shades of any replacements due to old slabs being used with new ones from different production batches.

CHARACTERISTICS OF CERAMIC MATERIALS



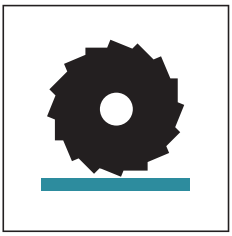
Ceramic surfaces come in a wide range of colours, shades and finishes.



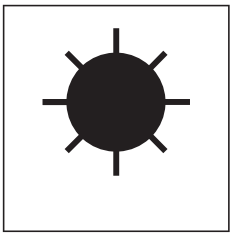
Totally natural ceramic materials are ecologically sustainable and non-toxic.



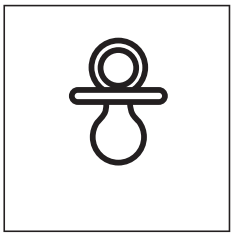
Ceramic surfaces do not absorb liquids.



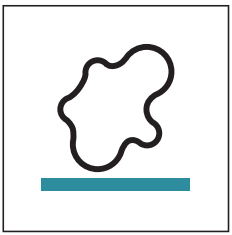
Natural ceramic surfaces are scratch resistant.



Ceramic surfaces are heat resistant.



Ceramic surfaces are hygienic.



Ceramic surfaces are stain resistant.

PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES

PROPERTIES	EN	RESULTS	
APPARENT DENSITY	ISO 10545.3	2,35 g/cm^3	
WATER ABSORPTION	ISO 10545.3	≤0,1%	
RESISTANCE TO BENDING	ISO 10545.4	48 N/mm^2	
RESISTANCE TO ABRASION	ISO 10545.6	140 mm^3	
RESISTANCE TO THERMAL SHOCK	ISO 10545.9	RESISTANT	
RESISTANCE TO IMPACT	ISO 10545.5	> 0,83	
LINEAR COEFFICIENT OF THERMAL EXPANSION	ISO 10545.8	6,5 X 10^{-6} °C^{-1}	
RESISTANCE TO CHEMICAL PRODUCTS	ISO 10545.13	**A** (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RESISTANCE TO FREEZING AND THAWING	ISO 10545.12	RESISTANT	
DIMENSIONAL STABILITY	ISO 10545.12	thickness	± 3%
		flatness	± 0,2%
SURFACE RESISTIVITY		WORKTOPS DO NOT CONDUCT ELECTRICITY AS LONG AS THEY ARE DRY	
RESISTANCE TO STAINS	ISO 10545.14	**CLASSE 5** (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

MAINTENANCE AND PRECAUTIONS

The worktop you have purchased is ceramic, one of the hardest materials in the world.
Because a ceramic surface is ultra compact and almost completely non-porous, it is highly resistant to day-to-day staining and chemicals.
This makes it ideal for worktops and kitchen counters and extremely easy to clean. However, it is always advisable to remove stains as quickly as possible, especially those made by liquids such as coffee, red wine, tea, caustic substances, acid or dyes, and then rinse the surface with clean water.

Although a ceramic surface is tough, try to avoid knocks on the edges and corners.

- Do not let flames come into direct contact.
- Do not polish the surface with mechanical means.
- Do not use steel wool pads or abrasive substances, especially on worktops with a glossy finish.
- Do not use ceramic blade knives on the surface; always use a chopping block, especially for glossy finishes.
- Do not expose ceramic tops to contact with hydrofluoric acid (HF).
- Do not scratch or score brightly coloured or dark tops; do not strike the surface with blunt instruments or leave alkaline substances in prolonged contact.

Because ceramic surfaces are highly resistant to heat, hot pans, coffee pots, etc. can be placed on them without the colour or structure altering. However, to ensure a perfect surface over time, it is advisable to use a pan stand.

SUGGESTIONS FOR CLEANING SHINY / SEMI-MATT SURFACES

We recommend cleaning surfaces as soon as the stain appears.
Pay careful attention to: coffee, red wine, blackcurrant and blackberry juice.

Routine cleaning.
Clean soiled surfaces with a microfibre cloth and hot water, and then dry with a cloth or kitchen paper.
For routine cleaning use a soft sponge or microfiber cloth, hot water and a mild detergent. Rinse with clean water and dry with a cloth or kitchen paper.

Scale stains.
If necessary, a soft, non-abrasive sponge can be used on limited areas, adding a creamy, mild detergent. Rinse with hot water and dry with a cloth or kitchen paper.
Never use steel wool pads.

Other types of stains.
Remove any silicone residue with a special product, available from all hardware stores. Pour or spray the product onto the silicone and leave to stand for the time given in the instructions for the product, then clean with a mild detergent and rinse with hot water. Dry with a clean cloth or kitchen paper.

Unsuitable products.
Do not clean surfaces with products containing bleach or with high acidic pH.

Other products that could damage surfaces: trichloroethylene, industrial solvents, hydrofluoric acid and caustic soda.

RESISTANCE TO HOUSEHOLD CLEANING PRODUCTS

PRODUCT	EFFECT
Ajax floor cleaner	no effect
Ammonia, 30% solution	no effect
Cif Cream	no effect
Cif Easy Clean Floors	no effect
Lysoform	no effect
Mastrolindo	no effect
5% bicarbonate solution	no effect
Vetril Multi-purpose	no effect
Viakal	no effect
Zip Multi-purpose	no effect

RESISTANCE TO STAINS

PRODUCT	EFFECT
wine vinegar	no visible effect
coffee	no visible effect
chocolate paste	no visible effect
coca cola	no visible effect
liquid ink	no visible effect
olive oil	no visible effect
tomato concentrate	no visible effect
mustard	no visible effect
blackberry juice	no visible effect
black tea	no visible effect
wine	no visible effect

*ATTENTION: we recommend cleaning surfaces as soon as the stain appears.

RESISTANCE TO STAINS

Never use the following substances on ceramic tops:
- hydrofluoric acid
- strongly alkaline cleaning products
- products that create film or wax coatings
- abrasive products in general (steel wool pads, ceramic blade knives)

See cleaning tips on page 48.



Do not place heavy weights on the worktop.
Do not sit or stand on the worktop.
Excessive weights (especially on unsupported or projecting sections such as counters) may cause cracks or breakage.



Do not use the worktop for ironing.
Always use an ironing board.



Do not drop sharp objects onto the worktop.
These may cause cracks or breakage.

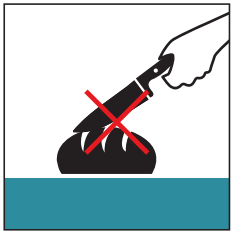
Because ceramic surfaces are highly resistant to heat, hot pans, coffee pots, etc. can be placed on them without the colour or structure altering. However, to ensure a perfect surface over time, it is advisable to use a pan stand. Care should be taken when using built-in hobs or other household or cooking appliances that generate high temperatures since, if these are not adequately insulated on the lower section, they might with time cause thermal shock or alterations to the colour of the worktop.
While cooking, ensure that saucepans/griddles do not come into contact with rear strips or panels in order to prevent breakage or colour fading. When cooking, make sure pans/griddles do not come into contact with upstands and back panels as they may cause damage or alter the colours.



Do not tenderise meat on the worktop.
Always use a board.



Do not use ceramic blade knives to cut or slice anything on the top.
Always use a chopping board.



SOMMAIRE

01/ L'aggloméré de quartz **56**

- Le produit 57
- Caractéristiques des matériaux en quartz 58
- Caractéristiques physiques et mécaniques 59
- Maintenance 60
- Conseils pour le nettoyage des surfaces brillantes 61
- Conseils pour le nettoyage des surfaces mates, Dolomiti 62
- Résistance aux produits d'usage domestique 64
- Résistance aux taches 65
- Mode d'emploi et avertissements 67

02/ Céramique **69**

- Le produit 70
- Caractéristiques des matériaux en céramique 71
- Caractéristiques physiques et mécaniques 72
- Entretien et précautions 73
- Conseils pour le nettoyage des surfaces brillantes et mates 74
- Résistance aux produits d'usage domestique 75
- Résistance aux taches 76
- Mode d'emploi et avertissements 78

CARANTO® QUARTZ

L'AGGLOMÉRÉ DE QUARTZ

LE PRODUIT

L'aggloméré de quartz est un matériau produit à partir de la combinaison de quartz, résine polyester et pigments naturels. Cette composition garantit au plan de travail une excellente résistance aux abrasions, à la chaleur et à l'absorption des liquides.
Ses caractéristiques sont idéales pour l'emploi dans le secteur public et privé de l'ameublement.
Les plaques à base de quartz maintiennent inchangées les propriétés physiques et mécaniques typiques des composants.

Les caractéristiques suivantes ne doivent pas être considérées comme des défauts de fabrication :
- les rares points sur la surface du plan de travail dus à la composition naturelle des particules et des poussières de quartz qui composent le matériau ;
- les éventuelles légères altérations claires-foncées de la tonalité de couleur de la plaque, déterminées par le processus normal de fabrication du matériau.

Nous précisions que d'éventuelles substitutions pourraient mettre en évidence des différences de tonalités dues à l'association entre de nouvelles et d'anciennes plaques et au lot de production différent.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX EN QUARTZ



Le quartz est disponible dans une vaste gamme de couleurs, tonalités et finitions.



Le quartz respecte l'environnement.



Le quartz n'absorbe pas les liquides.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET MÉCANIQUES

PROPRIÉTÉS	EN	RÉSULTATS	
DENSITÉ APPARENTE	14617/1	2000 - 2500 Kg/m^3	
ABSORPTION D'EAU	14617/1	≤0,10%	
RÉSISTANCE À LA FLEXION	14617/2	25 - 100 MPa	
RÉSISTANCE À L'ABRASION	14617/4	25,0 -34,0 mm	
RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES	14617/6	Δm% ≤ 0,10 %	T: 70°C
		ΔR% ≤ 30 %	
RÉSISTANCE AUX CHOCS	14617/9	>2,5 joule	
COEFFICIENT DILATATION THERMIQUE LINÉAIRE	14617/11	≤ 45 X 10^{-6} $°C^{-1}$	
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES	14617/10	C4	
RÉSISTANCE AU GEL ET AU DÉGEL	14617/5	KM_{f25} 0,9 - 1,3	
STABILITÉ DIMENSIONNELLE	14617/12	A (<0,3 mm)	
RÉSISTIVITÉ ÉLECTRIQUE SUPERFICIELLE	14617/13	Rs ≥ 10^{10} Ω	surfaces
		Rv ≥ 10^{8} Ω m	volumes

MAINTENANCE

Les agglomérés de quartz sont des matériaux très compacts et sans porosité.
Du fait qu'ils sont très compacts, ils empêchent la prolifération de bactéries en garantissant une hygiène parfaite, un nettoyage facile et une résistance aux acides.
Ils n'absorbent pas les liquides, les odeurs et les graisses alimentaires ; ils résistent aux taches, à l'usure, aux chocs de faible entité et aux rayures.
Il est néanmoins nécessaire de respecter certaines précautions pendant l'utilisation quotidienne :

- éviter de poser directement sur le plan de travail des casseroles ou des plats bouillants (utiliser des dessous de plats).
En dépit de l'excellente résistance du matériau aux hautes températures, le contact direct avec des objets surchauffés ou des flammes pourrait provoquer l'apparition de taches dues au réchauffement de la résine ou des ruptures dues au choc thermique élevé.

- ne jamais repasser sur le plan de travail.

- ne pas couper directement sur le plan de travail sans planche à découper, afin de maintenir dans le temps l'aspect originaire du plan de travail.

- ne pas s'asseoir et ne pas monter sur le plan de travail.
Des poids excessifs sur des plans de travail saillants et/ou dépourvus de support adapté peuvent donner origine à des fissures ou des ruptures.

- même si le quartz est une surface résistante, éviter les chocs dans les points les plus exposés comme les angles et les bords.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES BRILLANTES

Le plan de travail que vous avez acheté est un aggloméré de quartz. Le quartz appartient à la catégorie des matériaux les plus durs du monde.
Il est imperméable et résistant aux taches et aux agents chimiques.
Nous conseillons néanmoins de nettoyer les taches quand elles sont encore fraîches.

Pour le nettoyage ordinaire.
Pour la saleté superficielle, utiliser un chiffon en microfibre humide avec produit de nettoyage neutre. Rincer ensuite avec de l'eau et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches persistantes.
Il est également possible d'utiliser des détergents agressifs à base légèrement acide en répartissant le produit de façon uniforme sur tout le plan de travail en laissant agir quelques minutes. Après le traitement, le plan de travail doit être rincé à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de détergent. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches d'autre nature.
D'éventuelles auréoles de silicone doivent être enlevées avec un produit spécifique que l'on trouve dans toutes les quincailleries. Verser ou vaporiser le produit au-dessus du silicone et laisser agir pour la durée indiquée dans les instructions du produit puis nettoyer avec un détergent neutre et rincer avec de l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Produits contre-indiqués.
Éviter de nettoyer la surface avec des produits contenant de la javel ou à pH hautement basique car ils pourraient créer une auréole blanchâtre.
Éviter également l'utilisation d'alcool dénaturé qui, en séchant, pourrait créer des auréoles difficiles à éliminer.

Les autres produits qui peuvent endommager la surface sont : le trichloréthylène, les solvants industriels, l'acide fluorhydrique, la soude caustique, les solvants pour vernis, les produits de rinçage pour lave-vaisselle, l'ammoniaque, les détergents pour four, les feutres indélébiles ou à encre, les produits abrasifs ou micro-abrasifs en crème ou en poudre. Si l'une des substances citées ci-dessus entre en contact avec la surface, rincer immédiatement et soigneusement à l'eau chaude.

Éviter de faire stagner l'eau sur le plan de travail, notamment dans les régions où l'eau est très dure.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES MATES, DOLOMITI

Pour obtenir l'effet mat Dolomiti, nous effectuons des façonnages mécaniques spécifiques avec des installations prévues à cet effet qui enlèvent une partie du matériau pour obtenir cette finition.
Cet effet mat octroie au matériau Dolomiti des cannelures ou des aspérités plus ou moins évidentes qui empêchent le reflet de la lumière sur une surface brillante (FIGURE 1), apparaissant ainsi mate et plus ou moins rêche au toucher (FIGURE 2).
Comme le montrent les figures ci-dessous, le plan de la surface brillante est parfaitement rectiligne; celui de la surface mate est représenté par une ligne irrégulière.
Cela comporte des difficultés dans les opérations de nettoyage dues aux impuretés qui peuvent se déposer dans les aspérités de la surface pendant l'utilisation.

FIGURE 1

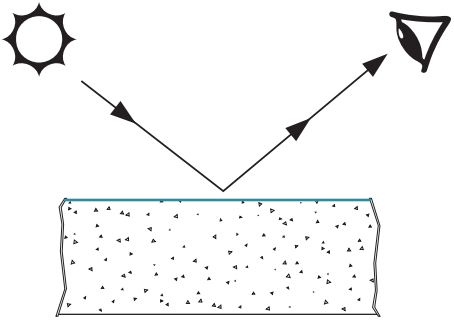
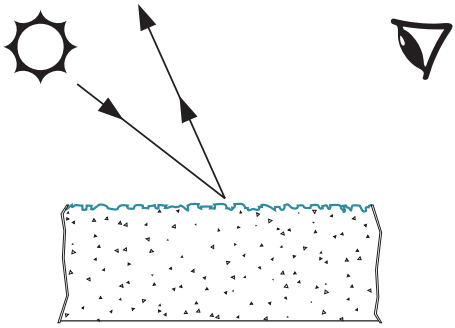


FIGURE 2



CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES MATES, DOLOMITI

Il est préférable de nettoyer la surface lorsque la tache est encore fraîche.

Pour le nettoyage ordinaire.
Pour la saleté superficielle, utiliser un chiffon humide en microfibre avec produit de nettoyage neutre. Il est conseillé de nettoyer immédiatement les liquides colorés qui entrent en contact avec la surface. En cas de saleté tenace, il est également possible d'utiliser des détergents à base légèrement acide en les laissant agir pendant quelques minutes. Rincer ensuite à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de détergent et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches de calcaire.
Il est conseillé de nettoyer avec un détergent anticalcaire à base légèrement acide en laissant agir pendant quelques minutes. Rincer ensuite à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de détergent et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches de substances huileuses ou de graisse.
Il est conseillé d'intervenir avec des produits dégraissants de cuisine, à condition de rincer abondamment à l'eau la zone tachée.

Pour les taches d'autre nature.
Voir ce qui est indiqué pour les surfaces brillantes en page 61.

Éviter de faire stagner l'eau sur le plan de travail, notamment dans les régions où l'eau est très dure.

Éviter l'utilisation d'alcool dénaturé, qui, en séchant, pourrait créer des auréoles difficiles à éliminer.

Pour les produits non adaptés et les autres produits qui peuvent endommager les plans de travail, se référer à ceux qui sont indiqués pour les plans de travail avec des surfaces brillantes à la page page 61.

RÉSISTANCE AUX PRODUITS D'USAGE DOMESTIQUE

PRODUIT	EFFET
Dixan Vaisselle Gel avec vinaigre	aucun effet visible
Lysoform WC Gel Tout en 1	aucun effet visible
Smac Brilla Acier	aucun effet visible
Svelto Vaisselle Gel Atctif	aucun effet visible
Viakal multifunction	aucun effet visible

Il est possible de trouver dans le commerce des produits dégraissants qui garantissent un nettoyage facile et rapide, mais dans la mesure où ces produits ont des concentrations chimiques variées, nous vous conseillons de les tester sur un coin pas trop visible pour éviter de causer des auréoles ou des décolorations impossibles à restaurer. Il est important de ne pas les laisser agir sur le top pendant trop longtemps et de rincer abondamment avec de l'eau.

RÉSISTANCE AUX TACHES

PRODUIT	EFFET
vinaigre de vin	aucun effet visible
bière claire	aucun effet visible
café (appliqué 80°)	aucun effet visible
coca cola	aucun effet visible
lait	aucun effet visible
huile d'olive	aucun effet visible
jus de citron concentré	aucun effet visible
thé (appliqué à 80°)	aucun effet visible
tomato ketchup	aucun effet visible
vin rouge	aucun effet visible

*ATTENTION : les taches doivent être éliminées lorsqu'elles sont encore "fraîches".

RÉSISTANCE AUX TACHES

Sur le quartz, n'utiliser en aucun cas les substances suivantes :
- acide fluorhydrique
- javel
- chlorure de méthylène (dichlorométhane)
- produits alcalins (produits de rinçage pour lave-vaisselle, ammoniaque, soude caustique, solvants pour vernis)
- produits qui laissent des films ou cires
- produits abrasifs en général

Voir conseils pour le nettoyage page 61.

Ne jamais surcharger les plans de travail.
Ne pas monter ou s'asseoir sur le plan de travail. Des poids excessifs (notamment sur les meubles bas découverts) ou sur les parties à épaisseurs variables (comptoirs) peuvent provoquer des fissures ou des cassures.



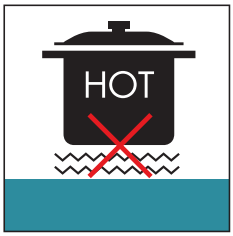
Ne jamais utiliser le plan de travail comme appui pour le repassage.
Utiliser l'équipement approprié à cette fonction.



Éviter la chute d'objets coupants.
Ils pourraient causer des ébrèchements ou des fissures.



Les objets bouillants (casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser et autres) ne doivent pas être posés directement sur le plan de travail afin d'éviter des taches irréversibles ou des chocs thermiques, pouvant donner lieu à des cassures.





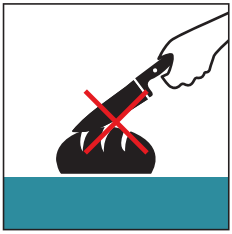
Utiliser toujours un dessous de plat ou autre support résistant à la chaleur.

Faire attention aux fours et autres appareils électroménagers d'appui ou autres appareils de cuisson capables de produire des sources de chaleur élevée, car si la partie inférieure de ces appareils n'est pas correctement isolée, cela peut provoquer des chocs thermiques ou altérer la couleur des plans de travail. Pendant que vous cuisinez, évitez- que les casseroles/ grills entrent au contact avec les rehausses et les dos pour empêcher les ruptures ou les altérations de couleur.



Ne pas battre la viande sur le plan de travail.

Utiliser toujours une planche à découper.



Ne pas couper ou trancher sur le plan de travail.

Utiliser toujours une planche à découper.

CARANTO® KER

CÉRAMIQUE

La céramique s'obtient au moyen du mélange de matières premières naturelles (minéraux kaoliniques, quartz, feldspaths) optimisées et durcies à travers un processus de cuisson à très hautes températures.

La céramique ne contient pas de résines ni d'additifs organiques, il n'y a donc pas de réaction de polymérisation.
Le plan de travail est une surface hygiénique qui peut entrer en contact direct avec les aliments.

Les caractéristiques suivantes ne doivent pas être considérées comme des défauts de fabrication :
- points sur la surface du plan de travail dus à la composition naturelle des pâtes de céramique ;
- les éventuelles légères altérations claires-foncées de la tonalité de couleur de la plaque, déterminées par le processus normal de fabrication du matériau.

Nous précisions que d'éventuelles substitutions pourraient mettre en évidence des différences de tonalités dues à l'association entre de nouvelles et d'anciennes plaques et au lot de production différent.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX EN CÉRAMIQUE



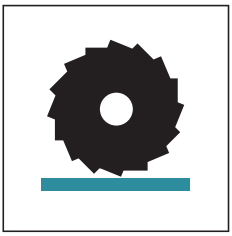
La céramique est disponible dans une vaste gamme de couleurs, tonalités et finitions.



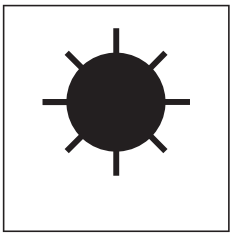
La céramique respecte l'environnement, étant un produit totalement naturel. La céramique n'est pas toxique.



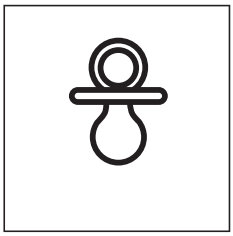
La céramique n'absorbe pas les liquides.



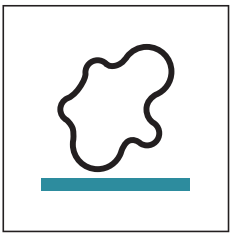
La céramique naturelle est résistante aux rayures.



La céramique est résistante à la chaleur.



La céramique est une surface hygiénique.



La céramique est résistante aux taches.

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET MÉCANIQUES

PROPRIÉTÉS	EN	RÉSULTATS	
DENSITÉ APPARENTE	ISO 10545.3	2,35 g/cm^3	
ABSORPTION D'EAU	ISO 10545.3	≤0,1%	
RÉSISTANCE À LA FLEXION	ISO 10545.4	48 N/mm^2	
RÉSISTANCE À L'ABRASION	ISO 10545.6	140 mm^3	
RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES	ISO 10545.9	RÉSISTANTE	
RÉSISTANCE AUX CHOCS	ISO 10545.5	> 0,83	
COEFFICIENT DILATATION THERMIQUE LINÉAIRE	ISO 10545.8	6,5 X 10^{-6} °C^{-1}	
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES	ISO 10545.13	**A** (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RÉSISTANCE AU GEL ET AU DÉGEL	ISO 10545.12	RÉSISTANTE	
STABILITÉ DIMENSIONNELLE	ISO 10545.12	spessore	± 3%
		planarità	± 0,2%
RÉSISTIVITÉ ÉLECTRIQUE SUPERFICIELLE		LES PLANS DE TRAVAIL NE PERMETTENT PAS LE PASSAGE DU COURANT ÉLECTRIQUE À CONDITION QU'ILS NE SOIENT PAS MOUILLÉS	
RÉSISTANCE AUX TACHES	ISO 10545.14	**CLASSE 5** (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

Le plan de travail que vous avez acheté est en céramique. La céramique appartient à la catégorie des matériaux les plus durs au monde.
Étant donné l'absence quasi totale de porosité, la surface ultra-compacte de la céramique est imperméable et hautement résistante aux taches causées par l'utilisation quotidienne et par les agents chimiques.
Elle est donc idéale pour l'utilisation comme surface de travail et plan de travail cuisine et, grâce à ses propriétés, elle s'avère très facile à nettoyer. Il est toutefois conseillé d'enlever les taches rapidement (ou encore fraiches) surtout pour les substances les plus salissantes comme le café, le vin rouge, le thé, les substances caustiques, acides ou colorantes, en rinçant la surface avec de l'eau.

Même si la céramique est une surface résistante, il est nécessaire d'éviter les chocs dans les points les plus exposés comme les angles et les bords.

- Éviter le contact direct avec la flamme.
- Ne pas effectuer de polissage mécanique sur la surface.
- Ne pas utiliser de paillettes métalliques ou abrasives surtout sur les plans brillants.
- Ne pas utiliser de couteaux avec une lame en céramique directement sur la surface, dans ce cas, il est conseillé d'utiliser une planche à découper, surtout sur les plans de travail brillants.
- Ne pas exposer le plan de travail en céramique au contact avec l'acide fluorhydrique (HF).
- Pour les plans de travail de couleur intense et foncée, éviter de frotter ou de toucher le plan de travail avec des corps coupants et de les soumettre à des substances alcalines avec un contact prolongé.

La céramique a une résistance élevée à la chaleur qui permet de poser directement des casseroles ou des plats, des cafetières encore bouillants sans en altérer la couleur ou la structure. Pour préserver la surface du plan de travail dans le temps, nous suggérons d'utiliser un dessous de plat.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES BRILLANTES ET MATES

Il est préférable de nettoyer la surface lorsque la tache est encore fraîche.
Faire plus attention à : café, vin rouge, jus de groseille, jus de myrtille.

Pour le nettoyage ordinaire.
Pour les saletés superficielles, utiliser un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau chaude, puis essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.
Pour le nettoyage périodique, il est conseillé d'utiliser une éponge douce ou un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau chaude et un détergent neutre; rincer ensuite avec de l'eau et essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.

Pour les taches de calcaire.
Il est également possible d'utiliser localement une éponge peu abrasive si nécessaire et il est possible d'utiliser un détergent neutre crémeux, rincer ensuite à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.
Ne jamais utiliser de paillettes en acier.

Pour les taches d'autre nature.
D'éventuelles auréoles de silicone doivent être enlevées avec un produit spécifique que l'on trouve dans toutes les quincailleries. Verser ou vaporiser le produit au-dessus du silicone et laisser agir pour la durée indiquée dans les instructions du produit puis nettoyer avec un détergent neutre et rincer avec de l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Produits non adaptés.
Éviter de nettoyer la surface avec des produits contenant de l'eau de javel ou avec un pH hautement basique.

Les autres produits qui peuvent endommager la surface sont : le trichloréthylène, les solvants industriels, l'acide fluorhydrique, la soude caustique.

RÉSISTANCE AUX PRODUITS D'USAGE DOMESTIQUE

PRODUIT	EFFET
Ajax sols	aucun effet
Ammoniaque, solution 30%	aucun effet
Cif Crème	aucun effet
Cif Easy Clean Sols	aucun effet
Lysoform	aucun effet
Mastrolindo	aucun effet
Solution de Bicarbonate à 5%	aucun effet
Vetril multi-usages antibactérien	aucun effet
Viakal	aucun effet
Zip multi-usages	aucun effet

RÉSISTANCE AUX TACHES

PRODUIT	EFFET
vinaigre de vin	aucun effet visible
café	aucun effet visible
pâte de chocolat	aucun effet visible
coca cola	aucun effet visible
encre liquide	aucun effet visible
huile d'olive	aucun effet visible
concentré de tomates	aucun effet visible
moutarde	aucun effet visible
jus de myrtille	aucun effet visible
thé noir	aucun effet visible
vin	aucun effet visible

*ATTENTION : les taches doivent être éliminées lorsqu'elles sont encore "fraîches".

RÉSISTANCE AUX TACHES

Sur la céramique, il ne faut absolument pas utiliser les substances suivantes :
- acide fluorhydrique
- produits hautement alcalins
- produits qui laissent des pellicules ou cires
- produits abrasifs en général (paillettes métalliques, couteaux en céramique)

Voir conseils pour le nettoyage page 74.



Ne jamais surcharger les plans de travail.
Ne pas monter ou s'asseoir sur le plan de travail.
Des poids excessifs (notamment sur les meubles bas découverts) ou sur les parties à épaisseurs variables (comptoirs) peuvent provoquer des fissures ou des cassures.



Ne jamais utiliser le plan de travail comme appui pour le repassage.
Utiliser l'équipement approprié à cette fonction.



Éviter la chute d'objets coupants.
Ils pourraient causer des ébrèchements ou des fissures.

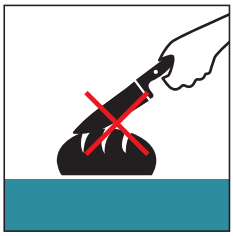
La céramique a une résistance élevée à la chaleur qui permet de poser directement des casseroles, des plats ou des cafetières. Il est toutefois conseillé d'utiliser des dessous de plat pour en préserver la surface dans le temps.
Faire attention aux fours et autres appareils électroménagers d'appui ou autres appareils de cuisson capables de produire des sources de chaleur élevée, car si la partie inférieure de ces appareils n'est pas correctement isolée, cela peut provoquer des chocs thermiques ou altérer la couleur des plans de travail. Pendant que vous cuisinez, évitez- que les casseroles/ grills entrent au contact avec les rehausses et les dos pour empêcher les ruptures ou les altérations de couleur.



Ne pas battre la viande sur le plan de travail.
Utiliser toujours une planche à découper.



Ne pas couper directement sur le plan de travail avec des couteaux en céramique.
Utiliser toujours une planche à découper.



ÍNDICE

01/ Aglomerado de cuarzo **82**

- El producto 83
- Características de los materiales de cuarzo 84
- Características físico-mecánicas 85
- El mantenimiento 86
- Consejos para limpiar las superficies brillantes 87
- Consejos para limpiar las superficies opacas, Dolomiti 88
- Resistencia a los productos de uso doméstico 90
- Resistencia a las manchas 91
- Instrucciones de uso y advertencias 93

02/ Cerámica **95**

- El producto 96
- Características de los materiales de cerámica 97
- Características físico-mecánicas 98
- El mantenimiento y las precauciones 99
- Consejos para limpiar las superficies brillantes/opacas 100
- Resistencia a los productos de uso doméstico 101
- Resistencia a las manchas 102
- Instrucciones de uso y advertencias 104

CARANTO® QUARTZ

AGLOMERADO DE CUARZO

EL PRODUCTO

El aglomerado de cuarzo es un material producido por la combinación de cuarzo, resina de poliéster y pigmentos naturales. Dicha composición garantiza a la encimera una perfecta resistencia a las abrasiones, al calor y a la absorción de líquidos.
Tiene características ideales para ser utilizado en el sector del mobiliario público y privado.
Las planchas a base de cuarzo mantienen intactas las propiedades físico-mecánicas propias de los componentes.

No deberán considerarse defectos de producción:
- algunos puntitos en la superficie de la encimera debidos a la composición natural de la gravilla y polvo de cuarzo que componen el material.
- posibles ligeras alteraciones claro-oscuro del tono de color de la plancha, determinados por el proceso productivo normal del material.

Se precisa que posibles sustituciones podrían acentuar unas diferencias de tonalidad debido a la combinación entre las láminas nuevas y anteriores y al distinto lote de producción.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE CUARZO



El cuarzo está disponible en una amplia gama de colores, tonos y acabados.



El cuarzo es respetuoso con el medioambiente. El cuarzo no es tóxico.



El cuarzo no absorbe líquidos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-MECÁNICAS

PROPIEDADES	EN	RESULTADOS	
DENSIDAD APARENTE	14617/1	2000 - 2500 Kg/m^3	
ABSORCIÓN DE AGUA	14617/1	≤0,10%	
RESISTENCIA A LA FLEXIÓN	14617/2	25 - 100 MPa	
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN	14617/4	25,0 -34,0 mm	
RESISTENCIA AL CHOQUE TÉRMICO	14617/6	Δm% ≤ 0,10 %	T: 70°C
		ΔR% ≤ 30 %	
RESISTENCIA AL IMPACTO	14617/9	>2,5 joule	
COEFICIENTE DE DILATACIÓN TÉRMICA LINEAL	14617/11	≤ 45 X 10^{-6} $°C^{-1}$	
RESISTENCIA QUÍMICA	14617/10	C4	
RESISTENCIA AL HIELO O AL DESHIELO	14617/5	KM_{t25} 0,9 - 1,3	
ESTABILIDAD DIMENSIONAL	14617/12	A (<0,3 mm)	
RESISTIVIDAD ELÉCTRICA SUPERFICIAL	14617/13	Rs ≥ 10^{10} Ω	superficie
		Rv ≥ 10^{8} Ω m	volumen

MANTENIMIENTO

Los aglomerados de cuarzo son materiales muy cohesionados y sin porosidad.
Gracias a su compactación, no permiten la proliferación de bacterias y garantizan una excelente higiene, facilidad de limpieza y resistencia a los ácidos.
No absorben líquidos, olores ni grasas alimentarias; resisten a las manchas, al uso, a los pequeños impactos y arañazos.
No obstante, conviene tomar algunas precauciones en el uso cotidiano:

- evitar apoyar directamente sobre la encimera ollas o bandejas hirviendo (usar salvamanteles adecuados).
A pesar de la excelente resistencia del material a las altas temperaturas, el contacto directo con objetos calientes o llamas podría provocar manchas indelebles debidas al calentamiento de la resina o a roturas provocadas por el elevado choque térmico.

- no planchar nunca sobre la encimera.

- no cortar sobre la encimera sin una tabla adecuada, para mantener intacto en el tiempo el aspecto original de la encimera.

- no sentarse y no subirse a la encimera.
Pesos excesivos en encimeras de trabajo salientes y/o sin un soporte adecuado pueden provocar grietas y rupturas.

- aunque el cuarzo sea una superficie resistente, evitar los golpes en los puntos más expuestos como esquinas y bordes.

CONSEJOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES BRILLANTES

La encimera que ha adquirido es de aglomerado de cuarzo. El cuarzo pertenece a la categoría de los materiales más duros del mundo.
Es impermeable y resistente a las manchas y a los agentes químicos.
En cualquier caso, aconsejamos limpiar las manchas cuando todavía están frescas.

Para la limpieza ordinaria.
Para la suciedad superficial, utilizar un paño de microfibra húmedo con limpiador neutro. Luego enjuagar con un trapo limpio o papel absorbente.

Para manchas resistentes.
Pueden utilizarse también detergentes agresivos a base un poco ácida distribuyendo el producto uniformemente sobre toda la encimera dejándolo actuar por algunos minutos. Después del tratamiento la encimera debe enjuagarse con agua caliente hasta la eliminación total del detergente. Luego enjuagar con un trapo limpio o papel absorbente.

Para manchas de otro tipo.
Posibles halos de silicona deben quitarse con un producto específico para silicona disponible en cualquier ferretería. Verter o rociar el producto sobre la silicona y dejar actuar por el tiempo indicado en las instrucciones del producto, luego limpiar con un detergente neutro y enjuagar con agua caliente. Por lo tanto secar con un trapo limpio o papel absorbente.

Productos inadecuados.
Evite limpiar la superficie con productos que contienen lejía o con un pH altamente básico, puesto que podrían crear un cerco blanquecino.
Evitar también el uso de alcohol sin desnaturalizar que, al secarse, podría crear cercos difíciles de eliminar.

Otro productos que pueden dañar la superficie son: el tricloroetileno, los disolventes industriales, el ácido fluorhídrico, la soda cáustica, los disolventes para pinturas, abrillantadores para lavavajillas, amoníaco, detergentes para horno, marcadores indelebles o de tinta, productos abrasivos o micro abrasivos en crema o polvo. En caso de que una de las substancias arriba citadas esté en contacto con la superficie enjuagar enseguida y cuidadosamente con agua caliente.

Evitar el estancamiento de agua en la encimera, especialmente en zonas con presencia de agua muy dura.

CONSEJOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES OPACAS, DOLOMITI

Para obtener el efecto opaco Dolomiti, se realizan unos trabajos mecánicos específicos con equipos adecuados que eliminan una parte del material para obtener dicho acabado.
Este efecto opaco hace que el material Dolomiti se presente con estrías o asperezas más o menos evidentes de modo que no refleje la luz como sobre una superficie brillante (FIGURA 1) resultando opaco a la vista y más o menos áspero al tacto (FIGURA 2).
Como se advierte en las figuras siguientes, el plano de la superficie brillante es perfectamente rectilíneo, mientras que el de la superficie opaca está representado por una línea irregular.
Esto implica unas dificultades en las operaciones de limpieza debido a las impurezas que pueden depositarse en las irregularidades de la superficie durante la utilización.

FIGURA 1

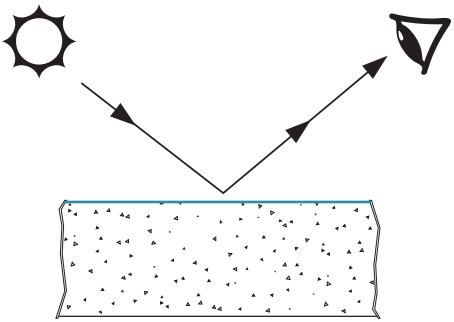
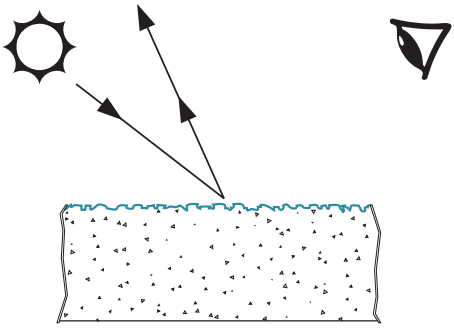


FIGURA 2



CONSEJOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES OPACAS, DOLOMITI

Se aconseja limpiar la superficie cuando la mancha todavía está fresca.

Para la limpieza ordinaria.
Para la suciedad superficial, utilizar un paño de microfibra húmedo con limpiador neutro.
Se aconseja limpiar de inmediato los líquidos de color que entran en contacto con la superficie.
En caso de suciedad insistente pueden utilizarse también detergentes a base un poco ácida dejándolos actuar por algunos minutos. Luego enjuagar con agua hasta la eliminación total del detergente y secar con un trapo limpio o papel absorbente.

Para manchas de cal.
Se recomienda limpiar con un detergente antical a base un poco ácida dejándolo actuar por algunos minutos. Luego enjuagar con agua hasta la eliminación total del detergente y secar con un trapo limpio o papel absorbente.

Para manchas de sustancias aceitosas o de grasa.
Se aconseja intervenir con desengrasantes de cocina siempre que se enjuague abundantemente la zona manchada con agua.

Para manchas de otro tipo.
Véanse los consejos de limpieza en la pág. 87.

Evitar el estancamiento de agua en la encimera, especialmente en zonas con presencia de agua muy dura.

Evitar también el uso de alcohol sin desnaturalizar que, al secarse, podría crear cercos difíciles de eliminar.

Para los productos no adecuados y otros productos que pueden dañar las encimeras, referirse a los indicados para las encimeras con superficie brillante en la pág. 87.

RESISTENCIA A LOS PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

PRODUCTO	EFECTO
Dixan Platos Gel con vinagre	ningún efecto
Lysoform WC Gel Todo en 1	ningún efecto
Smac Brilla Acero	ningún efecto
Svelto Platos Gel Activo	ningún efecto
Viakal multifunción	ningún efecto

Se encuentran muchísimos productos desengrasantes en venta que garantizan una limpieza fácil y rápida, pero puesto que estos productos tienen diferentes concentraciones químicas, recomendamos testearlos en una esquina no muy visible para evitar halos o variaciones cromáticas que es imposible restablecer. Es importante no dejarlos actuar en la encimera por demasiado tiempo y enjuagar con mucha agua.

RESISTENCIA A LAS MANCHAS

PRODUCTO	EFECTO
vinagre de vino	ningún efecto visible
cerveza clara	ningún efecto visible
café (aplicado 80°)	ningún efecto visible
coca cola	ningún efecto visible
eche	ningún efecto visible
aceite de oliva	ningún efecto visible
zumo de limón concentrado	ningún efecto visible
té (aplicado a 80°)	ningún efecto visible
tomate ketchup	ningún efecto visible
vino tinto	ningún efecto visible

*ATENCIÓN: las manchas deben limpiarse en cualquier caso cuando todavía están "frescas".

RESISTENCIA A LAS MANCHAS

No deben utilizarse bajo ningún concepto sobre el cuarzo las siguientes sustancias:
- ácido fluorhídrico
- lejía
- cloruro de metileno (diclorometano)
- productos alcalinos (abrillantador para lavavajillas, amoniaco, soda cáustica, disolventes para pinturas)
- productos que dejan películas o ceras
- productos abrasivos en general

Véase consejos para la limpieza en la pág. 87.

No sobrecargar nunca la encimera.
No subirse ni sentarse sobre la encimera.
Pesos excesivos, en especial sobre amplias bases descubiertas o sobre partes en voladizo (mostradores) pueden originar grietas o roturas.



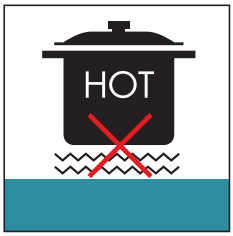
No utilizar nunca la encimera como tabla de planchar.
Utilizar el equipo adecuado para esta función.



Evitar la caída de objetos pesados.
Podrían causar astillas o grietas.



Los objetivos hirviendo (ollas calientes, cafeteras, planchas y similares) no deberán apoyarse directamente en la encimera para evitar manchas irremediables o choques térmicos, con la posible consecuencia de roturas.

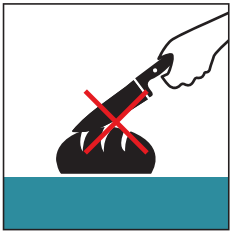




Utilizar siempre un salvamanteles u otro soporte resistente al calor.
Prestar atención a los hornos y otros electrodomésticos de apoyo u otros instrumentos de cocción capaces de generar una fuente de calor elevado puesto que, si no se aíslan adecuadamente, en la parte inferior, con el tiempo pueden crear choques térmicos o alterar el color de las encimeras. Mientras se cocina, evitar que ollas/sartenes entren en contacto con rebordes y respaldos para evitar roturas o alteraciones de color.



No golpear la carne sobre la encimera.
Utilizar siempre una tabla.



No cortar ni trocear sobre la encimera.
Utilizar siempre una tabla.

CARANTO® KER

CERÁMICA

EL PRODUCTO

La cerámica se obtiene mediante la mezcla de materias primas naturales (minerales caolínicos, cuarzos, feldespatos) atomizadas y vueltas resistentes mediante un proceso de cocción de altísimas temperaturas.

La cerámica no contiene resinas ni aditivos orgánicos, por lo tanto no se producen reacciones de polimerización.
La encimera de trabajo es una superficie higiénica que puede estar en contacto directo con los alimentos.

No deberán considerarse defectos de producción:
- algunos puntos sobre la superficie de la encimera ya que la misma se debe a la composición natural de los amasijos de la cerámica.
- posibles ligeras alteraciones claro-oscuro del tono de color de la plancha, determinados por el proceso productivo normal del material.

Se precisa que posibles sustituciones podrían acentuar unas diferencias de tonalidad debido a la combinación entre las láminas nuevas y anteriores y al distinto lote de producción.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE CERÁMICA



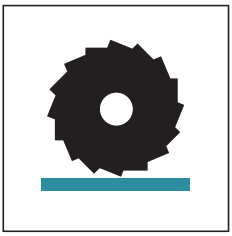
La cerámica está disponible en una amplia gama de colores, tonalidades y acabados.



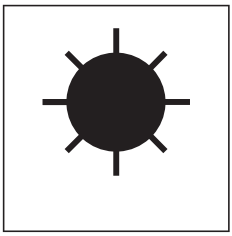
La cerámica respeta el medio ambiente siendo un producto totalmente natural. La cerámica no es tóxica.



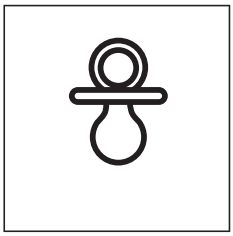
La cerámica no absorbe líquidos.



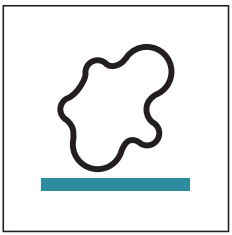
La cerámica natural es resistente a los arañazos.



La cerámica es resistente al calor.



La cerámica es una superficie higiénica.



La cerámica es resistente a las manchas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-MECÁNICAS

PROPIEDADES	EN	RESULTADOS	
DENSIDAD APARENTE	ISO 10545.3	2,35 g/cm^3	
ABSORCIÓN DE AGUA	ISO 10545.3	≤0,1%	
RESISTENCIA A LA FLEXIÓN	ISO 10545.4	48 N/mm^2	
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN	ISO 10545.6	140 mm^3	
RESISTENCIA AL CHOQUE TÉRMICO	ISO 10545.9	RESISTENTE	
RESISTENCIA AL IMPACTO	ISO 10545.5	> 0,83	
COEFICIENTE DE DILATACIÓN TÉRMICA LINEAL	ISO 10545.8	6,5 X 10^{-6} °C^{-1}	
RESISTENCIA QUÍMICA	ISO 10545.13	**A** (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RESISTENCIA AL HIELO O AL DESHIELO	ISO 10545.12	RESISTENTE	
ESTABILIDAD DIMENSIONAL	ISO 10545.12	spessore	± 3%
		planarità	± 0,2%
RESISTIVIDAD ELÉCTRICA SUPERFICIAL		LAS ENCIMERAS NO PERMITEN EL PASO DE CORRIENTE ELECTRICA SIEMPRE QUE NO ESTEN MOJADAS	
RESISTENCIA A LAS MANCHAS	ISO 10545.14	**CLASSE 5** (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

EL MANTENIMIENTO Y LAS PRECAUCIONES

La encimera que ustedes han comprado es de cerámica. La cerámica pertenece a la categoría de los materiales más duros en el mundo.
Por la ausencia casi total de porosidad la superficie ultra compacta de la cerámica es impermeable y muy resistente tanto a las manchas causadas por el uso diario como a los agentes químicos.
Por lo tanto es perfecta para utilizarla como superficie de trabajo y encimera de cocina y, gracias a sus características, es muy fácil para limpiar. El consejo es de quitar las manchas rápidamente (o todavía frescas) sobre todo por lo que concierne las substancias más ensuciantes como café o vino tinto, té, substancias cáusticas, ácidas o colorantes, enjuagando la superficie con agua.

Aunque la cerámica sea una superficie resistente es necesario evitar los golpes en los puntos más expuestos como esquinas y bordes.

- Evitar el contacto directo con la llama.
- No efectuar el pulimento mecánico sobre la superficie.
- No utilizar estropajos metálicos o abrasivos sobre todo en encimeras brillantes.
- No utilizar cuchillos con hoja de cerámica directamente en la superficie, en este caso se recomienda utilizar la tabla de cortar, sobre todo en encimeras brillantes.
- No exponer la encimera de cerámica en contacto con el ácido fluorhídrico (HF).
- En las encimeras de color fuerte y oscuro evitar arañar o golpear la encimera con cuerpos contundentes y someterlas a sustancias alcalinas con un contacto prolongado.

La cerámica tiene una alta resistencia al calor que permite el apoyo directo de ollas o sartenes, cafeteras aún ardientes sin modificar el color o la estructura. De todos modos para preservar la superficie de la encimera en el tiempo se recomienda utilizar un salvamanteles.

CONSEJOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES BRILLANTES/ OPACAS

Se aconseja limpiar la superficie cuando la mancha todavía está fresca.
Tener más cuidado con: café, vino tinto, zumo de grosella, zumo de arándano.

Para la limpieza ordinaria.
Para la suciedad superficial utilizar un trapo de microfibra humedecido con agua caliente, luego enjuagar con un trapo o papel absorbente.
Para la limpieza periódica se recomienda utilizar una esponja suave o un trapo de microfibra humedecidos con agua caliente y detergente neutro; luego enjuagar con agua y secar con un trapo o papel absorbente.

Para manchas resistente.
En caso necesario pueden también utilizarse localmente esponjas poco abrasivas y es posible combinar un detergente neutro cremoso, luego enjuagar con agua caliente y secar con un trapo o papel absorbente.
Nunca utilizar estropajos de acero.

Para manchas de otro tipo.
Posibles halos de silicona deben eliminarse con un producto específico para silicona disponible en cualquier ferretería. Verter o rociar el producto sobre la silicona y dejar actuar por el tiempo indicado en las instrucciones del producto; luego limpiar con un detergente neutro y enjuagar con agua caliente. Por lo tanto secar con un trapo limpio o papel absorbente.

Productos no adecuados.
Evitar limpiar la superficie con productos que contengan lejía o de pH muy básico.

Otros productos que pueden dañar la superficie son: el tricloroetileno, los disolventes industriales, el ácido fluorhídrico, la soda cáustica.

RESISTENCIA A LOS PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

PRODUCTO	EFECTO
Ajax pisos	ningún efecto
Amoníaco, solución 30%	ningún efecto
Cif Crema	ningún efecto
Cif Easy Clean Pisos	ningún efecto
Lysoform	ningún efecto
Mastrolindo	ningún efecto
Solución de Bicarbonato al 5%	ningún efecto
Vetril Multiuso Higienizante	ningún efecto
Viakal	ningún efecto
Zip Multiuso	ningún efecto

RESISTENCIA A LAS MANCHAS

PRODUCTO	EFECTO
vinagre de vino	ningún efecto visible
café	ningún efecto visible
chocolate en pasta	ningún efecto visible
coca cola	ningún efecto visible
tinta líquida	ningún efecto visible
aceite de oliva	ningún efecto visible
tomate concentrado	ningún efecto visible
mostaza	ningún efecto visible
zumo de arándano	ningún efecto visible
té negro	ningún efecto visible
vino	ningún efecto visible

*ATENCIÓN: las manchas deben limpiarse en cualquier caso cuando todavía están "frescas".

RESISTENCIA A LAS MANCHAS

En la cerámica nunca hay que utilizar las sustancias siguientes:
- ácido fluorhídrico
- productos muy alcalinos
- productos que dejan películas o ceras
- productos abrasivos en general (estropajos metálicos, cuchillos de cerámica)

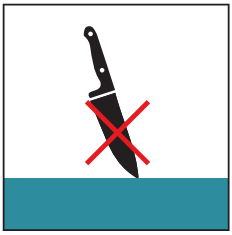
Véase consejos para la limpieza en la pág. 100.



No sobrecargar nunca la encimera.
No subirse ni sentarse sobre la encimera.
Pesos excesivos, en especial sobre amplias bases descubiertas o sobre partes en voladizo (mostradores) pueden originar grietas o roturas.



No utilizar nunca la encimera como tabla de planchar.
Utilizar el equipo adecuado para esta función.



Evitar la caída de objetos pesados.
Podrían causar astillas o grietas.

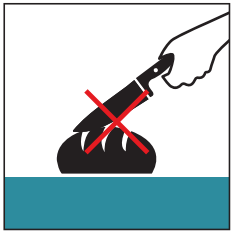
La cerámica tiene una alta resistencia al calor que permite el apoyo directo de ollas, sartenes o cafeteras. De todos modos se recomienda utilizar un salvamanteles para preservar la superficie en el tiempo.
Prestar atención a los hornos y otros electrodomésticos de apoyo u otros instrumentos de cocción capaces de generar una fuente de calor elevado puesto que, si no se aíslan adecuadamente, en la parte inferior, con el tiempo pueden crear choques térmicos o alterar el color de las encimeras.
Mientras se cocina evitar que ollas/parrillas estén en contacto con copetes y traseras para evitar roturas o modificaciones de color.



No golpear la carne sobre la encimera.
Utilizar siempre una tabla.



No cortar o rebanar sobre la encimera con cuchillos de cerámica.
Utilizar siempre una tabla.



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.