

STONE
ITALIANA

DOSSIER

COUNTERTOPS
CLEANING & MAINTENANCE

COPYRIGHT 05.2020
STONE ITALIANA

INDEX

ITALIANO

PULIZIA E MANUTENZIONE PIANI IN QUARZO

- 5 Piani in quarzo con superficie Grain 2.0
- 6 Piani in quarzo con superficie Rocface 2.0 e Rocplan 2.0
- 6 Piani in quarzo con superficie Lucida
- 7 Piani in quarzo collezione Marmorea
- 8 Faq - Piani Stone Italiana

ENGLISH

QUARTZ COUNTERTOPS MAINTENANCE AND CLEANING

- 9 Grain 2.0 quartz surfaces
- 11 Rocface 2.0 and Rocplan 2.0 quartz surfaces
- 11 Polished quartz surfaces
- 12 Marmorea collection quartz surfaces
- 13 Faq - Stone Italiana countertops

ESPAÑOL

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS EN CUARZO

- 14 Encimeras en cuarzo con acabado Grain 2.0
- 15 Encimeras en cuarzo con acabado Rocface 2.0 y Rocplan 2.0
- 15 Encimeras en cuarzo con acabado Pulido
- 17 Encimeras en cuarzo colección Marmorea
- 18 Faq - Encimeras Stone Italiana

FRANÇAIS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES PLANS DE TRAVAIL EN QUARTZ

- 19 Plans travail en quartz finition Grain 2.0
- 20 Plans travail en quartz Rocface 2.0 et Rocplan 2.0
- 20 Plans travail en quartz reconstitué avec surface Polie
- 21 Plans travail en quartz collection Marmorea
- 23 Faq - Plans travail Stone Italiana

DEUTSCH

REINIGUNG UND PLEFGE QUARZARBEITSPLATTEN

- 24 Quarzarbeitsplatten mit oberfläche Grain 2.0
- 25 Quarzarbeitsplatten mit den oberflächen Rocface 2.0 und Rocplan 2.0
- 25 Quarzarbeitsplatten mit Polierter oberfläche
- 27 Marmorea collectionen quarzarbeitsplatten
- 29 Faq-Stone Italiana arbeitsplatten

SPECIALS

30-Minute
MEALS

~ of the month ~



PIANI IN QUARZO CON SUPERFICIE GRAIN 2.0

I piani cucina di Stone Italiana non assorbono ma le macchie devono essere rimosse entro 16 ore dalla loro formazione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ORDINARIA

Prodotto necessario:

Detergente per piatti agli agrumi

- Bagnare la superficie uniformemente con il detergente, strofinare con spugna giallo-verde dalla parte morbida, risciacquare ed asciugare con un panno asciutto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA STRAORDINARIA

Prodotti necessari:

Sgrassatore agli agrumi oppure detergente acido tamponato

- Qualora la pulizia ordinaria non fosse stata efficace o in caso di sporco persistente di calcare, vino rosso, spumante, caffè, thè, sangue, olio, sugo, residui di cibo, sostanze zuccherate, untuosità e grasso in genere, schizzi di olio bollente o altri tipi di macchie, si consiglia di utilizzare uno sgrassatore agli agrumi oppure un detergente acido tamponato.
- Bagnare la superficie interessata con uno sgrassatore o con un detergente acido diluito 1:3 (1 parte di prodotto in 3 parti di acqua) e lasciare agire per 5 minuti circa;
- Strofinare leggermente la superficie con una spugna giallo-verde dalla parte abrasiva sino alla completa rimozione dello sporco residuo;
- Risciacquare accuratamente;
- Asciugare con un panno asciutto.

In caso di ulteriore difficoltà di rimozione delle macchie, applicare su di una spugna giallo-verde il prodotto non diluito, lasciare agire per 5 minuti, strofinare leggermente usando la spugna dalla parte abrasiva e poi risciacquare.

NOTA

L'applicazione di un protettivo trasparente a base acqua idoneo al contatto con alimenti, reperibile comunemente in commercio, rende più agevole la pulizia ed il mantenimento della superficie dei piani in Grain 2.0.

- Pulire la superficie seguendo le istruzioni indicate per la pulizia straordinaria: una volta asciutta, attenendosi alle istruzioni riportate sulla confezione del prodotto protettivo, applicare il protettivo a base acqua uniformemente sulla superficie del piano con un panno pulito e lasciare riposare per almeno due ore. Quest'applicazione permette di conferire al piano una protezione invisibile che aumenta l'idrorepellenza della superficie facilitando la rimozione dello sporco.

PIANI IN QUARZO CON SUPERFICIE ROCFACE 2.0 E ROCPLAN 2.0

I piani cucina di Stone Italiana non assorbono ma le macchie devono essere rimosse entro 16 ore dalla loro formazione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ORDINARIA

Prodotto necessario:

Detergente neutro

- Bagnare la superficie uniformemente con acqua calda e detergente, strofinare con un panno in microfibra, risciacquare ed asciugare con un panno asciutto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA STRAORDINARIA

Prodotto necessario:

Sgrassatore agli agrumi

- Qualora la pulizia ordinaria non fosse stata sufficientemente efficace si consiglia di utilizzare uno sgrassatore agli agrumi, bagnando la superficie interessata con il prodotto diluito, lasciandolo agire per un paio di minuti.
- Strofinare delicatamente la superficie con un panno in microfibra, risciacquare accuratamente ed asciugare con un panno asciutto;
- Evitare con grande attenzione l'utilizzo di prodotti fortemente basici o acidi che potrebbero compromettere l'integrità della superficie.

PIANI IN QUARZO CON SUPERFICIE LUCIDA

I piani cucina di Stone Italiana non assorbono ma le macchie devono essere rimosse entro 16 ore dalla loro formazione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ORDINARIA

Prodotto necessario:

Detergente neutro

- Utilizzare il detergente neutro o normali detersivi per la pulizia di piani cucina reperibili in commercio (es. detergente agli agrumi, Smac sgrassante al limone, ecc.);
- Bagnare la superficie uniformemente con il detergente, strofinare con spugna giallo-verde dalla parte morbida, risciacquare ed asciugare con panno asciutto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA STRAORDINARIA

Prodotti necessari:

Detergente neutro;

Detergente leggermente acido (acido tamponato)

- Qualora la pulizia ordinaria non fosse stata efficace o in caso di sporco persistente di calcare, vino rosso, spumante, caffè, tè, sangue, olio, sugo, residui di cibo, sostanze zuccherate, untuosità e grasso in genere, schizzi di olio bollente, si consiglia la pulizia con un detergente leggermente acido, ad eccezione dei materiali contenenti madreperla per i quali si deve utilizzare esclusivamente un detergente neutro.
- Bagnare la superficie con il prodotto diluito al 30% (una parte di detergente e due parti di acqua) e lasciare agire il prodotto per 10 minuti;
- Strofinare delicatamente la superficie con una spugna giallo-verde dalla parte abrasiva sino a completa rimozione dello sporco residuo;
- Risciacquare accuratamente;
- Asciugare con panno asciutto.

In caso di ulteriore difficoltà di rimozione delle macchie, applicare su di una spugna giallo-verde il detergente leggermente acido non diluito (ad esclusione dei materiali contenenti madreperla), strofinare leggermente usando la spugna dalla parte abrasiva e poi risciacquare.

NOTA

La purezza e l'intensità del tono di colore nero del prodotto Superblack potrebbero rendere visibili eventuali fenomeni di abrasione rispetto ad altri prodotti delle collezioni Stone Italiana.

Per la manutenzione di materiali contenenti madreperla (Lido, Pittiperla) vanno utilizzati esclusivamente detersivi neutri, pena la possibile compromissione dell'integrità degli inserti stessi.

PIANI IN QUARZO COLLEZIONE MARMOREA GLOSS E NATURAL

I piani cucina di Stone Italiana non assorbono ma le macchie devono essere rimosse entro 16 ore dalla loro formazione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ORDINARIA

Prodotto necessario:

Detergente neutro

- Bagnare la superficie uniformemente con acqua calda e detergente, strofinare con un panno in microfibra, risciacquare ed asciugare con un panno asciutto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA STRAORDINARIA

Prodotto necessario:

Sgrassatore agli agrumi

- Qualora la pulizia ordinaria non sia stata sufficientemente efficace si consiglia di utilizzare uno sgrassatore agli agrumi, bagnando la superficie interessata con il prodotto diluito lasciandolo agire per un paio di minuti;

- Strofinare delicatamente la superficie con un panno in microfibra, risciacquare accuratamente ed asciugare con un panno asciutto;
- Evitare con grande attenzione l'utilizzo di prodotti fortemente basici o acidi che potrebbero compromettere l'integrità della superficie.

FAQ – PIANI STONE ITALIANA

Si può tagliare sul piano?

Il materiale resiste all'abrasione ma si consiglia sempre, per il taglio di alimenti, l'impiego di un tagliere. Il piano NON si graffia ma il metallo può lasciare segni.

Si può appoggiare la pentola appena tolta dal forno o dai fornelli, direttamente sul piano?

I materiali Stone Italiana resistono al calore secco sino a 140°C ma le diverse tipologie di pentolame presenti sul mercato, per mantenere il calore di normale cottura dei cibi, sviluppano temperature molto più elevate dei 140°C e pertanto, come per tutti i materiali per piani cucina, si deve sempre appoggiare la pentola calda (caffettiere e pirofile comprese) su di un sottopentola, mai direttamente sul piano: lo shock termico derivante potrebbe creare la rottura del piano stesso.

Il piano potrebbe alterarsi nel tempo?

No, il materiale Stone Italiana è costituito per rimanere inalterato nel tempo purché vengano applicate le istruzioni Stone Italiana per la sua manutenzione.

Cosa devo evitare di impiegare per la manutenzione del piano?

- Prodotti alcalini e acidi forti concentrati;
- Deceranti forti, detergenti forti, prodotti a forte contenuto di solvente, alcol, acetone, prodotti alcalini, smacchiatori;
- Detergenti aventi come principio attivo ipoclorito di sodio, ad es. Amuchina.
Essi possono causare uno sbiancamento irreversibile della delle superfici.

- Detergenti contenenti sapone di Marsiglia o componenti siliconici (in etichetta composizione indicati come polisilossano);

- Lava incera.

Questi prodotti possono formare una patina opaca permeabile allo sporco nelle superfici LUCIDE e causare uno sbiancamento irreversibile sulle superfici STRUTTURATE.

I piani hanno bisogno di essere disinfettati?

I prodotti Stone Italiana hanno un'assorbenza vicina allo zero quindi lo sporco non viene trattenuto: le macchie vengono eliminate con l'utilizzo di un detergente mentre tutti i batteri sulla superficie vengono rimossi facilmente con l'uso di disinfettanti a base di alcol (non contenenti ipoclorito di sodio). I prodotti possono essere utilizzati diluiti.

GRAIN 2.0 QUARTZ SURFACES

Stone Italiana countertops are absorption resistant; however, all stains must be removed within 16 hours.

DAILY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Citrus dishwashing detergent

- Wet the countertop surface uniformly with the detergent, rub gently with the soft side of a yellow/green sponge, rinse thoroughly and dry with a cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING INSTRUCTIONS

Products needed:

Citrus degreaser or slightly acidic detergent

- Should the daily cleaning not be effective or in case of stubborn dirt caused by hard water, red wine, sparkling wine, coffee, tea, blood, cooking oils, tomato sauce, food residues, sugary substances or other kind of stains, it is advisable to use a citrus degreaser or a slightly acidic cleaner.
- Wet the affected surface with a degreaser or an acidic cleaner diluted 1:3 (1 part product in 3 parts of water) and leave for 5 minutes;
- Gently rub the surface with the rough side of a yellow/green sponge until all dirt is removed from the surface;
- Rinse thoroughly;
- Dry with a cloth.

In case of stubborn stains, apply the undiluted product on a yellow/green sponge, leave for 5 minutes, rub gently by using the abrasive side of the sponge and then rinse thoroughly.

NOTE

The application of a transparent, water-based protector commonly available on the market and suitable for food contact, makes it easier to clean and maintain the Grain 2.0 countertop surfaces.

- Clean the surface following the instructions for the extraordinary cleaning: once dry, apply the water-based protective product evenly on the countertop surface with a clean cloth, following the instructions on the protector packaging, then leave act for at least two hours.

This application allows the countertop to have an invisible protection that increases surface water repellency and makes it easier to remove dirt from it.

HOT
Coffee



ROCFACE 2.0 AND ROCPLAN 2.0 QUARTZ SURFACES

Stone Italiana countertops are absorption resistant; however, all stains must be removed within 16 hours.

DAILY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Neutral detergent

- Wet the countertop surface homogeneously with hot water and the detergent, rub gently with a microfiber cloth, rinse thoroughly and dry with a cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Citrus degreaser

- Should the daily cleaning not be enough effective it is advisable to use a citrus degreaser, wetting the affected surface with the degreaser diluted, leaving it act for a few minutes.
- Gently rub the surface with a microfiber cloth, rinse thoroughly and dry with a cloth;
- Avoid carefully to use strongly basic or acid products that could compromise the uniformity of the aesthetics of the countertop.

POLISHED QUARTZ SURFACES

Stone Italiana countertops are absorption resistant; however, all stains must be removed within 16 hours.

DAILY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Neutral detergent

- Use the neutral detergent or any other common household cleaner;
- Wet the countertop surface uniformly with the detergent, rub gently with the soft side of a yellow/green sponge, rinse thoroughly and dry with a cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING INSTRUCTIONS

Products needed:

Neutral detergent;

Slightly acidic cleaner (buffered acid).

- Should the daily cleaning not be effective or in case of stubborn dirt caused by hard water, red wine, sparkling wine, coffee, tea, blood, cooking oils, tomato sauce, food residues, substances containing sugar, fatty and greasy substances, hot oil spills, we recommend cleaning the surface with a buffered acid (slightly acidic cleaner), except for quartz containing mother of pearl on which you must only use a neutral detergent.
- Wet the surface uniformly with a 30% solution of a slightly acidic cleaner (one part of cleaner and two parts of water) and allow to stand for about 10 minutes;
- Gently rub the surface with the abrasive side of a yellow/green sponge, until all dirt is removed from the surface;
- Rinse thoroughly;
- Dry with a cloth.

In case of stubborn stains, apply directly to a yellow/green sponge the undiluted slightly acidic cleaner (except on quartz containing mother of pearl), rub gently with the abrasive side of the sponge and rinse thoroughly.

NOTE

Superblack: there might be a sort of slight visible abrasion effects due to its purity in colour and tonality if compared to light colours of Stone Italiana collection.

For products containing mother of pearl (Lido, Pittiperla) only neutral detergents must be used, penalty the possible damage of the integrity of the inserts.

MARMOREA NATURAL AND GLOSS SURFACES

Stone Italiana countertops are absorption resistant: however, all stains must be removed within 16 hours.

DAILY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Neutral detergent

- Wet the countertop surface homogeneously with hot water and the detergent, rub gently with a microfiber cloth, rinse thoroughly and dry with a cloth.

EXTRAORDINARY CLEANING INSTRUCTIONS

Product needed:

Citrus degreaser

- Should the daily cleaning not be enough effective it is advisable to use a citrus degreaser, wetting the affected surface with the degreaser diluted, leaving it act for a few minutes.
- Gently rub the surface with a microfiber cloth, rinse thoroughly and dry with a cloth;
- Avoid carefully to use strongly basic or acid products that could compromise the uniformity of the aesthetics of the countertop.

FAQ – STONE ITALIANA COUNTERTOPS

Can I cut food on a Stone Italiana countertop?

Stone Italiana surfaces are abrasion resistant. However, we recommend using a chopping board to cut food. Although our countertops are scratch resistant, metal can leave marks on their surface.

Can I place hot irons or pans straight from the cooker onto the countertop?

Stone Italiana surfaces can withstand dry heat up to 140°C. However, the various types of pans and pots currently available on the market, can easily reach temperatures well above 140°C. Therefore, as with any countertop surface, hot pots and pans (including coffee pots and ovenware) should always be placed on a trivet or hot pad. Avoid direct contact with hot items because they could cause thermal shock.

Will the countertop change its appearance over time?

No, Stone Italiana quartz surfaces are designed to remain unchanged over time, as long as the cleaning and maintenance instructions provided by Stone Italiana are followed.

Which cleaning and care products should I avoid?

- Alkaline products and concentrated strong acids;
- Harsh wax removers/strippers, harsh or aggressive cleaners, high-solvent products, alcohol, acetone, alkaline products and stain removers;
- Detergents containing Sodium hypochlorite.

All above products can irreparably discolor the materials surface.

- Cleaners containing Marseille soap or silicones (usually referred to as Polysiloxane on product labels);
- Clean & Wax products.

The use of the products above cause an opaque film permeable to dirt in the POLISHED surfaces and an irreversible whitening effect in the TEXTURED ones.

Do the countertops need to be disinfected?

Stone Italiana products have an absorbency close to zero so the dirt is not retained: stains are removed with the use of a detergent while any bacteria on the surface is easily removed with the use of alcohol-based disinfectants (not containing sodium hypochlorite). The products can be used diluted.

ENCIMERAS EN CUARZO CON ACABADO GRAIN 2.0

Las encimeras de cocina Stone Italiana no absorben pero las manchas deben ser eliminadas en el plazo de 16 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DIARIA

Producto necesario:

Detergente cítrico para lavavajillas

- Mojar de manera uniforme la superficie con el detergente, frotar con una esponja amarillo/verde por el lado suave, aclarar bien y secar con un paño.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA ESPECIAL

Productos necesarios:

Desengrasante cítrico o detergente ligeramente ácido

- Si la limpieza diaria no es eficaz o en caso de suciedad muy persistente causada por cal del agua, vino tinto, vino espumoso, café, té, sangre, aceite de cocina, salsa de tomate, residuos alimenticios, sustancias azucaradas u otro tipo de manchas, se aconseja utilizar un desengrasante cítrico o un detergente ligeramente ácido.
- Mojar la superficie afectada con un desengrasante o con un detergente ligeramente ácido diluido 1:3 (1 parte de producto en 3 partes de agua) y dejar reposar durante 5 minutos;
- Frotar con una esponja amarillo/verde por el lado abrasivo hasta que se retire toda la suciedad de la superficie;
- Aclarar bien;
- Secar con un paño.

En caso de manchas persistentes, aplicar el producto sin diluir sobre una esponja amarillo/verde, dejar reposar durante 5 minutos, frotar suavemente utilizando el lado abrasivo de la esponja, en fin aclarar bien.

NOTA

La aplicación de un protector transparente a base de agua comúnmente disponible en el mercado y apto para el contacto con alimentos, facilita la limpieza y el mantenimiento de las encimeras con acabado Grain 2.0.

- Limpiar la superficie siguiendo las instrucciones para la limpieza especial: una vez seca, aplicar el producto de protección a base de agua uniformemente sobre la superficie de la encimera con un paño limpio, siguiendo las instrucciones puestas en el embalaje del protector y dejar reposar durante al menos dos horas.

Esta aplicación permite a la encimera tener una protección invisible que aumenta la repelencia al agua superficial y hace más fácil quitar la suciedad de la misma.

ENCIMERAS EN CUARZO CON ACABADO ROCFACE 2.0 Y ROCPLAN 2.0

Las encimeras de cocina de Stone Italiana no absorben pero las manchas deben ser eliminadas en el plazo de 16 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DIARIA

Producto necesario:

Detergente neutro

- Mojar de manera uniforme la superficie con agua caliente y el detergente, frotar con una tela de microfibra, aclarar bien y secar con un paño.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA ESPECIAL

Producto necesario:

Desengrasante cítrico

- Si la limpieza diaria no es suficientemente eficaz, se aconseja utilizar un desengrasante cítrico mojando la superficie afectada con el detergente diluido, dejándolo reposar durante algunos minutos.
- Frotar cuidadosamente con una tela de microfibra, aclarar bien y secar con un paño.
- Evitar la aplicación de productos fuertemente básicos o ácidos que podrían comprometer la integridad de la superficie.

ENCIMERAS EN CUARZO CON ACABADO PULIDO

Las encimeras de cocina Stone Italiana no absorben pero las manchas deben ser eliminadas en el plazo de 16 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DIARIA

Producto necesario:

Detergente neutro

- Utilizar el detergente neutro o normales detergentes que se encuentran en comercio para la limpieza de las encimeras de cocina;
- Mojar de manera uniforme la superficie con el detergente, frotar con una esponja de color amarillo-verde por el lado suave, aclarar bien y secar con un paño seco.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA ESPECIAL

Productos necesarios:

Detergente neutro;

Detergente ligeramente ácido (ácido tamponado)

GOT
MILK



- Si la limpieza diaria no ha sido eficaz o en caso de suciedad muy persistente de cal del agua, vino tinto, vino espumoso, café, té, sangre, aceite, salsas, restos de comida, sustancias que contienen azúcar, grasas en general y salpicaduras de aceite hirviendo, se aconseja limpiar la encimera con un detergente ligeramente ácido, excepto en los materiales que tengan fragmentos de nácar, por los cuales es imprescindible utilizar siempre y únicamente un detergente neutro.
- Mojar de manera uniforme la superficie con una solución de diluido al 30% (una parte de detergente y dos partes de agua) y dejar actuar durante unos 10 minutos;
- Frotar suavemente la superficie con una esponja de color amarillo-verde por el lado abrasivo, hasta la total eliminación de la suciedad superficial;
- Aclarar bien;
- Secar con un paño seco.

En el caso de manchas más difíciles de eliminar, aplicar unas gotas de detergente ligeramente ácido, sin diluir (excepto en los materiales que tengan fragmentos de nácar) sobre una esponja de color amarillo-verde, frotar suavemente con la esponja por el lado abrasivo y, seguidamente, aclarar bien.

NOTA

La pureza y la intensidad del tono de color negro del material Superblack podrían dar visibilidad a leves fenómenos de abrasión.

Para el mantenimiento de materiales que contienen nácar (Lido, Pittiperla) solo se deben usar detergentes neutros, pena el posible deterioro de los insertos mismos.

ENCIMERAS EN CUARZO COLECCIÓN MARMOREA NATURAL Y PULIDO

Las encimeras de cocina de Stone Italiana no absorben pero las manchas deben ser eliminadas en el plazo de 16 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DIARIA

Producto necesario:

Detergente neutro

- Mojar de manera uniforme la superficie con agua caliente y el detergente, frotar con una tela de microfibra, aclarar bien y secar con un paño.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA ESPECIAL

Producto necesario:

Desengrasante cítrico

- Si la limpieza diaria no es suficientemente eficaz, se aconseja utilizar un desengrasante cítrico mojando la superficie afectada con el detergente diluido, dejándolo reposar durante algunos minutos.

- Frotar cuidadosamente con una tela de microfibra, aclarar bien y secar con un paño.
- Evitar la aplicación de productos fuertemente básicos o ácidos que podrían comprometer la integridad de la superficie.

FAQ – ENCIMERAS STONE ITALIANA

¿Se puede cortar encima de la encimera?

Las superficies de cuarzo Stone Italiana son muy resistentes a la abrasión; no obstante, se recomienda utilizar una tabla de cortar. La encimera NO se raya, pero el metal puede dejar marcas.

¿Se pueden poner las ollas recién retiradas del fuego o del horno directamente en la encimera?

Los materiales Stone Italiana resisten el calor seco hasta 140°C, pero los diferentes tipos de ollas existentes en el mercado, para mantener el calor de la cocción de los alimentos, desarrollan temperaturas muy superiores a 140°C y, por lo tanto, al igual que con todos los materiales para encimeras de cocina, se deben siempre colocar las ollas y las sartenes calientes (inclusive las cafeteras y fuentes de horno) sobre una base de apoyo (salvamanteles) y nunca directamente sobre la encimera; el choque térmico podría causar la rotura de la misma.

¿La encimera podría alterarse con el tiempo?

No, el material Stone Italiana está pensado para permanecer inalterado con el paso del tiempo, a condición de que se respeten las instrucciones de limpieza y mantenimiento de Stone Italiana.

¿Cuáles son los productos que no deben utilizarse para el mantenimiento de la encimera?

- Productos alcalinos y ácidos fuertes concentrados;
- Productos quita cera (decapantes) fuertes, detergentes fuertes, productos con elevado contenido de disolvente, alcohol, acetona, productos alcalinos;
- Detergentes conteniendo hipoclorito de sodio.

Todos éstos podrían causar una decoloración irreversible de las superficies.

- Detergentes que contienen jabón de Marsella o siliconas (indicados como polisiloxano en la etiqueta de composición).
 - Detergentes lava-y-encera.
- Estos productos podrían causar la formación de una capa mate permeable a la suciedad en las superficies PULIDAS o podrían causar una decoloración irreversible de las superficies TEXTURADAS.

¿Deben desinfectarse las encimeras?

Los productos Stone Italiana tienen una capacidad de absorción cerca de cero, por lo que no retienen la suciedad: las manchas se eliminan fácilmente con el uso de un detergente y las bacterias con el uso de desinfectantes a base de alcohol (puesto que no contengan hipoclorito de sodio). Estos productos pueden ser utilizados diluidos.

PLANS TRAVAIL EN QUARTZ FINITION GRAIN 2.0

Les plans travail Stone Italiana n'absorbent pas mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

Produit nécessaire:

Détergent lave-vaisselle aux agrumes

- Verser le détergent sur la surface de façon uniforme, frotter avec le côté doux d'une éponge jaune-verte Scotch-Brite, rincer et sécher en utilisant un chiffon sec.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

Produits nécessaires:

Dégraissants aux agrumes ou détergent acide tamponné

- Si le nettoyage ordinaire n'est pas suffisant ou si les taches de calcaire, vin rouge, vin mousseux, café, thé, sang, huile, sauce résidus de nourriture, substances sucrées, onctuosité et graisses en général, giclée d'huile bouillante ou autres types de taches, sont persistants, nous vous conseillons d'utiliser un dégraissant aux agrumes ou un détergent acide tamponné;
- Verser le dégraissant ou détergent acide dilué dans un rapport de 1:3 (1 part de produit dans 3 parts d'eau) sur la surface à nettoyer et laisser agir pendant 5 minutes environ;
- Frotter légèrement la surface avec la partie abrasive d'une éponge jaune-verte Scotch-Brite jusqu'à ce que le plan travail soit complètement propre;
- Bien rincer;
- Sécher avec un chiffon sec.

Dans le cas où les taches ne s'enlèvent pas, verser le produit non dilué directement sur l'éponge jaune-verte Scotch-Brite, laisser agir pendant 5 minutes, frotter légèrement en utilisant le côté abrasif de l'éponge et rincer.

A' NOTER

Pour faciliter le nettoyage et l'entretien de la surface des plans travail Grain 2.0, nous vous conseillons d'appliquer un protecteur transparent à base d'eau, adéquat au contact avec les aliments, facile à trouver dans le commerce.

- Nettoyer la surface en suivant les instructions indiquées pour le nettoyage extraordinaire et suivre les instructions indiquées sur le paquet du produit protecteur: une fois la surface sèche, appliquer de façon uniforme le protecteur à base d'eau sur le plan travail avec un chiffon propre et laisser reposer au moins deux heures.

Il s'agit d'une protection invisible qui augmente l'hydrofugation de la surface et facilite l'élimination des saletés.

PLANS TRAVAIL EN QUARTZ ROCFACE 2.0 ET ROCPLAN 2.0

Les plans travail Stone Italiana ne sont pas absorbants mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

Produit nécessaire:

Détergent neutre

- Mouiller uniformément la surface avec de l'eau chaude et du détergent, frotter avec un chiffon en microfibre, rincer et essuyer avec un chiffon sec.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

Produit nécessaire:

Dégraissant aux agrumes

- Si le nettoyage ordinaire ne suffit pas, nous vous recommandons d'utiliser un dégraissant aux agrumes. Mouiller la surface affectée avec le produit dilué, en le laissant agir pendant quelques minutes.
- Frotter doucement la surface avec un chiffon en microfibre, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon sec.
- Eviter d'utiliser des produits fortement basiques ou acides qui pourraient compromettre l'intégrité de la surface.

PLANS TRAVAIL EN QUARTZ RECONSTITUÉ AVEC SURFACE POLIE

Les plans de travail Stone Italiana n'absorbent pas, mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

Produit nécessaire:

Détergent neutre

- Utiliser le détergent neutre ou les détergents habituels pour le nettoyage des plans de travail disponibles dans le commerce;
- Mouiller la surface uniformément avec le détergent, frotter avec une éponge jaune/verte du côté doux, rincer et sécher avec un chiffon sec.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

Produits nécessaires:

Détergent neutre;

Acide tamponné (détergent légèrement acide)

- Au cas où le nettoyage ordinaire n'aurait pas été efficace ou en cas de saleté persistante de calcaire, vin rouge, mousseux, café, thé, sang, huile, sauce tomate, résidus d'aliments, substances sucrées, onctuosité et graisses en général, giclées d'huile bouillante, on conseille le nettoyage avec un détergent légèrement acide, sauf pour les matériaux contenant de la nacre pour lesquels il faut utiliser exclusivement un détergent neutre.
- Mouiller la surface UNIFORMÉMENT avec une solution de détergent légèrement acide diluée à 30% (une part de détergent pour deux parts d'eau) et laisser agir pendant 10 minutes environ;
- Frotter légèrement la surface avec une éponge jaune/verte du côté abrasif jusqu'à l'élimination complète de la saleté;
- Rincer soigneusement;
- Sécher avec un chiffon sec.

En cas de difficulté pour enlever les taches, appliquer sur une éponge jaune/verte le détergent non dilué, frotter légèrement en utilisant l'éponge du côté abrasif et puis bien rincer, sauf pour les matériaux contenant de la nacre pour lesquels il faut utiliser exclusivement le détergent neutre.

NOTE

La pureté et l'intensité du ton de couleur noire du produit Superblack pourraient rendre visibles éventuels phénomènes d'abrasion par rapport aux autres couleurs des collections Stone Italiana.

Pour le nettoyage des produits contenant de la nacre (Lido, Pittiperla), doivent être utilisés seulement des produits détergents neutres, sous peine de compromission éventuelle de l'intégrité des inserts.

PLANS TRAVAIL EN QUARTZ LIGNE MARMOREA NATURAL ET POLIE

Les plans travail Stone Italiana ne sont pas absorbants mais les taches doivent être enlevées dans les 16 heures suivant leur formation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE

Produit nécessaire:

Détergent neutre

- Mouiller uniformément la surface avec de l'eau chaude et du détergent, frotter avec un chiffon en microfibre, rincer et essuyer avec un chiffon sec.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

Produit nécessaire:

Dégraissant aux agrumes

- Si le nettoyage ordinaire ne suffit pas, nous vous recommandons d'utiliser un dégraissant aux agrumes. Mouiller la surface affectée avec le produit dilué, en laissant agir pendant quelques minutes.



HOT
Coffee



- Frotter doucement la surface avec un chiffon en microfibre, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon sec;
- Éviter d'utiliser des produits fortement basiques ou acides qui pourraient compromettre l'intégrité de la surface.

FAQ – PLANS TRAVAIL STONE ITALIANA

Peut-on couper sur le plan?

Le matériau Stone Italiana résiste à l'abrasion, mais il est toujours conseillé d'utiliser une planche à découper pour couper les aliments. Le plan de travail NE se raye PAS mais le métal peut laisser des traces.

Peut-on déposer une casserole à peine sorti du four ou des fourneaux directement sur le plan de travail?

Les matériaux Stone Italiana résistent à la chaleur sèche jusqu'à 140°C, mais les différentes typologies de casseroles présentes sur le marché, pour conserver la chaleur de la cuisson normale des aliments ont des températures bien supérieures à 140°C et donc, comme pour tous les matériaux pour les plans de cuisine il faudra poser la casserole chaude (y compris les cafetières et les plats en pyrex) sur un dessous-de-plat, et jamais directement sur le plan de travail: le choc thermique en dérivant pourrait provoquer la rupture du plan.

Le plan de travail pourrait-il s'altérer dans le temps?

Non, le matériau Stone Italiana est constitué pour rester inaltéré dans le temps à condition d'appliquer les instructions Stone Italiana pour son entretien.

Que dois-je éviter d'utiliser pour l'entretien du plan de travail?

- Produits alcalins et acides forts concentrés;
- Décréments forts, détergents forts, produits à forte base de solvant, alcool, acétone, produits alcalins, détachants;
- Détergents ayant comme principe actif l'hypochlorite de sodium.
Ils peuvent provoquer le blanchiment irréversible des surfaces.
- Détergents contenant du savon de Marseille ou des composants siliconés (indiqués sur l'étiquette comme polysiloxane);
- Produits lavant cirant.
Ces produits provoquent la formation d'une patine superficielle perméable à la saleté sur les SURFACE POLIES ainsi que le blanchiment irréversible des SURFACE STRUCTUREES.

Les plans doivent-ils être désinfectés?

Les produits Stone Italiana ont un pouvoir absorbant proche de zéro, donc la saleté n'est pas retenue: les taches sont éliminées avec l'utilisation de produits détergent et toutes les bactéries sur la surface sont facilement éliminées avec l'utilisation de désinfectants à base d'alcool (ne contenant hypochlorite de sodium). Les produits peuvent être utilisés dilués.

QUARZARBEITSLATTEN OBERFLÄCHE GRAIN 2.0

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

Notwendige Produkte:

Citrus Geschirrspülmittel

- Die Fläche gleichmäßig mit dem Reinigungsmittel befeuchten, mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, gut abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

Notwendige Produkte:

Citrus Fettentferner oder leicht saures Reinigungsmittel

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist oder im Fall vom hartnäckigen Schmutz von Kalk, Rotwein, Sekt, Kaffee, Tee, Blut, Öl, Tomatensauce, Speiseresten, zuckerhaltigen Substanzen, Öl und Fett im allgemeinen sowie Spritzern von heißem Öl wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel empfohlen.
- Die Fläche gleichmäßig mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel verdünnt 1:3 (im Verhältnis 1 Teil Produkt : 3 Teilen Wasser) befeuchten und ca. 5 Minuten einwirken lassen.
- Die Fläche mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, bis der restliche Schmutz verschwunden ist.
- Gut abspülen.
- Mit einem tuch abtroncknen.

Falls sich Flecken schwer entfernen lassen,den leicht sauren Reinigungsmittel unverdünnt auf den grüngelben Schwamm spritzen und mit der Scheuerseite leicht abreiben. Dann abspülen.

BEMERKUNG

Das Auftragen eines handelsüblichen transparenten Schutzprodukt auf Wasserbasis, der für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignet ist, erleichtert die Reinigung und Pflege der Oberfläche Grain 2.0.

- Die Oberfläche unter Befolgung der Vorgehensweise für die ungewöhnliche Reinigung reinigen. Als die Oberfläche trocken ist und unter Befolgung der auf der Verpackung angegebenen Anweisungen, der Schutzprodukt auf Wasserbasis gleichmäßig mit einem sauberen Tuch auf die Oberfläche auftragen und für mindestens 2 Stunden einwirken lassen.

Diese Behandlung bildet einen unsichtbaren Schutz, der die Oberflächen- sowie die wasserabweisenden Eigenschaften erhöht und eine leichte Entfernung des Schmutzes ermöglicht.

QUARZARBEITSPLATTEN OBERFLÄCHE ROCFACE 2.0 UND ROCPLAN 2.0

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

Benötigtes Produkt:

Neutrales Reinigungsmittel

- Die Oberfläche gleichmäßig mit warmem Wasser und dem Reinigungsmittel befeuchten, mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, dann gut abspülen; die Oberfläche mit einem Tuch abtrocknen.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

Benötigtes Produkt:

Citrus Fettentferner

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist, wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner empfohlen.
- Die Oberfläche mit dem Citrus Fettentferner (verdünnt mit Wasser) befeuchten und einigen Minuten einwirken lassen.
- Die Oberfläche vorsichtig mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, gut mit Wasser abspülen; dann die Oberfläche mit einem Tuch trocknen.
- Der Gebrauch von stark basischen oder sauren Produkten ist absolut verboten.

QUARZARBEITSPLATTEN OBERFLÄCHE POLIERT

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG

Benötigtes Produkt:

Neutrales Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel von Standardsortiment

- Die Fläche gleichmäßig mit dem Reinigungsmittel befeuchten, mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, gut abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG

Neutrales Reinigungsmittel

Leicht saures Reinigungsmittel

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist oder im Fall vom hartnäckigen Schmutz von Kalk, Rotwein, Sekt, Kaffee, Tee, Blut, Öl, Tomatensauce, Speiseresten, zuckerhaltigen Substanzen, Öl und Fett im allgemeinen sowie Spritzern von heißem Öl wird die Reinigung mit einem leicht sauren Reinigungsmittel, mit Ausnahme von Materialien, die Perlmutter enthalten und für die nur ein neutrales Reinigungsmittel zu verwenden ist, empfohlen.
- Die Fläche gleichmäßig mit einem Citrus Fettentferner oder mit einem leicht sauren Reinigungsmittel verdünnt 1:3 (im Verhältnis 1 Teil Produkt : 3 Teilen Wasser) befeuchten und ca. 10 Minuten einwirken lassen.
- Die Fläche mit der Scheuerseite eines grün-gelben Schwamms (Scotch-Brite) leicht abreiben, bis der restliche Schmutz verschwunden ist.
- Gut abspülen
- Mit einem Tuch abtrocknen

Falls sich Flecken schwer entfernen lassen, das leicht saures Reinigungsmittel unverdünnt (mit Ausnahme von Perlmutterprodukten) auf den grün-gelben Schwamm (Scotch-Brite) spritzen und mit der Scheuerseite leicht abreiben. Dann abspülen.

ACHTUNG

Aufgrund der feinen Struktur und hoher Farbintensität des Produkts Superblack, können sich bei diesem Artikel, im Gegensatz zu anderen Standardartikeln, eventuell sichtbare Abriebspuren einstellen.

Für die Wartung von Produkten, die Perlmutter enthalten (Lido, Pittiperla), dürfen nur neutrale Reinigungsmittel verwendet werden, um die Beschädigung der Einleger zu vermeiden.

MARMOREA QUARZKOLLEKTION – OBERFLÄCHE NATURAL UND POLIERT

Die Küchenarbeitsplatten von Stone Italiana sind nicht empfindlich. Die Flecken müssen jedoch innerhalb von 16 Stunden ab ihrer Bildung entfernt werden.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNTERHALTSREINIGUNG:

Benötigtes Produkt:

Neutrales Reinigungsmittel

- Die Oberfläche gleichmäßig mit warmem Wasser und dem Reinigungsmittel befeuchten, mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, dann gut abspülen; die Oberfläche mit einem Tuch abtrocknen.

VORGEHENSWEISE FÜR DIE UNGEWÖHNLICHE REINIGUNG:

Benötigtes Produkt:

Citrus Fettentferner

- Falls die gewöhnliche Reinigung nicht wirksam ist, wird die Reinigung mit einem Citrus Fettentferner empfohlen.
- Die Oberfläche mit dem Citrus Fettentferner (verdünnt mit Wasser) befeuchten und einigen Minuten einwirken lassen.
- Die Oberfläche vorsichtig mit einem Tuch aus Mikrofaser abreiben, gut mit Wasser abspülen; dann die Oberfläche mit einem Tuch trocknen.
- Der Gebrauch von stark basischen oder sauren Produkten ist absolut verboten.

FAQ – STONE ITALIANA ARBEITSPLATTEN

Darf man auf der Arbeitsplatte schneiden?

Das Material ist scheuerfest, aber zum Schneiden von Lebensmitteln empfiehlt sich immer die Verwendung eines Schneidebretts. Die Arbeitsplatte ist KRATZFEST, aber Metall kann Spuren hinterlassen.

Darf man einen heißen Topf, den man gerade von der Kochstelle genommen hat, direkt auf die Arbeitsplatte stellen?

Die Materialien von Stone Italiana widerstehen trockener Hitze bis 140°C, aber die diversen auf dem Markt erhältlichen Arten von Kochgeschirr mit doppeltem, dreifachem, manchmal sogar vierfachem Boden entwickeln Temperaturen weit über 140°C. Daher müssen heiße Töpfe (sowie Espresso-Maschinen und Auflaufformen) auf einen Untersetzer wie bei

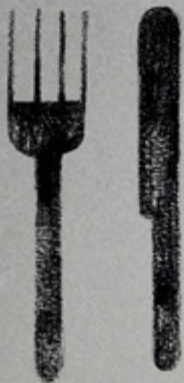
Küchenarbeitsplatten aus jeglichem anderen Material gestellt werden, niemals direkt auf die Platte: durch den entstehenden Hitzeschock könnte die Platte sonst brechen.

Kann sich die Platte mit der Zeit verändern?

Nein, die Materialien von Stone Italiana sind so beschaffen, dass sie im Laufe ihrer Lebensdauer unverändert erhalten bleiben, sofern die Pflegehinweise von Stone Italiana beachtet werden.

Was darf ich zur Pflege der Arbeitsplatte nicht verwenden?

- Alkalische Produkte und stark-konzentrierten Säuren
- Starke Wachs- und Fettlöser, Produkte mit hohem Lösungsmittelgehalt, Alkoholgehalt, Azeton, Fleckentferner
- Reinigungsmittel mit Natriumhypochlorit als Wirkstoff: unersetzliches Ausbleichen der Oberfläche.



handmade
Pasta



Unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.

- Reinigungsmittel, die Gallseife oder Silikonkomponenten enthalten (auf dem Etikett unter „Zusammensetzung“ als Polysiloxane angegeben): schmutzundurchlässige, matte Schicht auf polierten Oberfläche; unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.
- Produkte zum Reinigen und Wachsen: schmutzundurchlässige, matte Schicht auf polierten Oberfläche; unersetzliches Ausbleichen der strukturierten Oberflächen.

Soll die Oberfläche desinfiziert werden?

Stone Italiana-Produkte sind nicht empfindlich, sodass kein Schmutz zurückbleibt: die Flecken werden mit einem Reinigungsmittel entfernt, während alle Bakterien auf der Oberfläche mit alkoholischen Desinfektionsmitteln einfach entfernt werden können (nicht Natriumhypochlorit enthaltend). Die Produkte können verdünnt werden.

STONE
ITALIANA



ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001

Certificato n° 30700767 OM15
Certificato n° 30700767 UM15
Certificato n° 30700767 BS OH

DTA^{CC FAT}

DOCUMENT
TECHNIQUE
D'APPLICATION

- STONIT QUARTZ
- STONIT QUARTZ
AVEC INCRUSTATIONS
- STONIT QUARTZ AVEC
INCRUSTATIONS CALCAIRES
- STONIT MARBRE.

n°1218-1779, v°1 publié le 08/07/2019



EPD[®]



SEE OFFICIAL LISTING

STONE ITALIANA S.P.A.

DAL 1979 TECNOLOGIA E DESIGN DEL QUARZO

Via Lavagno, 213 • 37040 Zimella • Verona Italy

stone@stoneitaliana.com • www.stoneitaliana.com

Tel +39.0442 715715 • Fax +39.0442 715000