



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

I consigli e i prodotti che vi indichiamo, precisando che siete liberi di fare le vostre scelte, vi garantiranno l'utilizzo corretto e il mantenimento del vostro arredamento per molti anni.

Nella scheda ci sono consigli per ogni materiale od elemento al fine di distinguere raccomandazioni d'uso, di pulizia e di manutenzione.

Se ne conoscete **con certezza** i materiali usati seguite pure queste indicazioni per i prodotti che già arredano la vostra casa o il vostro pubblico esercizio. Vi consigliamo d'informare il personale addetto alle pulizie di queste raccomandazioni.

Pulizia e manutenzione delle superfici

SUPERIFICI	MEZZI	DETERGENTI	MANUTENZIONE
Laminati, polimerici, melaminici (ante e fusti)	Panno morbido, spugna umida, acqua calda	Liquidi neutri per lavastoviglie (Last, Nelsen) o liquidi densi (Vim liquido)	Solo regolare pulizia
Legno verniciato (ante, tavoli, accessori)	Panno morbido, spugna umida	Liquidi neutri o liquidi densi: sul lucido (Cif Multiuso) e sull'opaco (Vim liquido)	Liquidi neutri o liquidi densi: Cif Multiuso sul lucido e Vim liquido sull'opaco
Legno verniciato (ante, tavoli, accessori)	Panno morbido, spugna umida	Liquidi neutri o densi: (Cif Multiuso, Vim Liquido)	Saltuariamente con prodotto lucidante (Pronto)
Laccati opachi (ante, strutture)	Panno morbido, spugna umida, acqua tiepida	Liquidi neutri per stoviglie (Last, Nelsen), o liquidi densi (Vim Liquido)	Solo regolare pulizia
Vetri e cristalli (trasparenti, acidati)	Panno morbido	Vetrol o Cif Multiuso	Solo regolare pulizia
Piani di lavoro in laminato	Panno morbido, spugna umida, acqua calda, spazzola morbida	Liquidi neutri o liquidi densi (Vim Liquido)	Solo regolare pulizia
Piani di lavoro in granito	Panno morbido, spugna umida, acqua tiepida	Liquidi neutri o liquidi densi (Vim Liquido)	Solo regolare pulizia
Acciaio inox (accessori piani, elettrodomestici)	Panno morbido, spugna umida, acqua calda	Liquidi neutri o liquidi densi (Vim Liquido)	Trattamento con prodotto specifico (Delu Emulsione Acciaio)



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

Resine, plastica, PVC (accessori, zoccoli)	Panno morbido, spugna umida, acqua tiepida	Liquidi neutri o liquidi densi (Vim Liquido)	Solo regolare pulizia
Elementi smaltati (elettrodomestici)	Panno morbido, spugna umida, acqua tiepida	Liquidi neutri o liquidi densi (Vim Liquido)	Solo regolare pulizia

Come pulire i piani di lavoro e i lavelli in Corian®

Corian® non è un materiale autopulente, nonostante quello che vi può essere stato detto! Ma è semplice mantenere il suo aspetto originale.

Per la pulizia quotidiana, seguite sempre i modi più semplici

Anche se i liquidi non possono penetrare all'interno di Corian®, è meglio eliminarli subito. Utilizzate un panno umido con una crema abrasiva leggera o un comune detergente (es. Cif). Agite sempre con un movimento circolare.

Una o due volte alla settimana, fate un trattamento di bellezza al vostro lavello

Eliminate tutti i residui di olio o grasso delle normali preparazioni dei cibi dal lavello usando un detergente o una soluzione per superfici solide. Spruzzate una soluzione composta da 3/4 di candeggina e 1/4 di acqua sul lavello e lasciate agire qualche ora o durante la notte. Il tempo di esposizione dovrebbe essere limitato a 16 ore. Al mattino sciacquate o pulite con un panno umido. Il lavello sarà perfettamente pulito con pochissimo sforzo.

Come occuparsi di macchie più resistenti

Macchie prodotte da caduta di liquidi come: aceto, caffè, tè, succo di limone, coloranti, ketchup, vino rosso o oli vegetali: in primo luogo, seguite sempre i metodi più semplici, poi usare progressivamente una spugnetta non abrasiva e un detergente o una soluzione per la pulizia delle



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

superfici a base di ammoniaca. Solo in presenza di macchie particolarmente tenaci come polline di giglio o zafferano o di un graffio significativo sarà possibile utilizzare una spugna non abrasiva con della candeggina.

Risciacquate parecchie volte con acqua calda ed asciugate con un panno morbido. Per ridare l'aspetto originale passate un panno umido e una crema abrasiva leggera sull'intera superficie del piano con un movimento circolare.

Se intorno al tubo di scarico o ai rubinetti si formano tracce di calcare, utilizzate una spugna non abrasiva e un normale prodotto domestico per la loro rimozione. Sciacquate poi con acqua calda e asciugate con panno morbido.

Consigli utili...

Calore:

Utilizzate sempre - con pentole o tegami roventi - un sottopentola o altro dispositivo di protezione termica. Non posate mai tegami roventi, in particolare di ghisa, direttamente sul piano di lavoro o in un lavello di Corian®. Il calore può danneggiare qualsiasi superficie!

Evitate di versare liquidi bollenti direttamente nel lavello senza aver prima aperto il rubinetto dell'acqua fredda. Questa operazione eviterà di causare problemi a Corian®.

Usate sempre un tegame con una dimensione corrispondente a quella dei fornelli di cottura, posizionandolo centralmente. Un tegame troppo grande può danneggiare la superficie circostante.

Graffi:

Come qualsiasi materiale, Corian® presenterà leggeri segni di abrasione a seguito del normale uso quotidiano. Evitate perciò di tagliare o tritare su Corian® munendovi sempre di un apposito tagliere. Inoltre evitate sempre i colori più scuri che evidenziano più rapidamente graffi e polvere rispetto ai colori più chiari.

Macchie create da sostanze chimiche:



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

Le macchie accidentali di sostanze chimiche come sverniciatori, prodotti di pulizia di spazzole, di metalli o di forni, prodotti contenenti cloruro di metilene, acidi, diluenti di smalti per unghie, prodotti a base di acetone ecc... devono essere prontamente eliminate con un'abbondante quantità di acqua e sapone per evitare di danneggiare il piano di lavoro!

In particolare per eliminare le macchie di diluenti di smalti per unghie, usate un prodotto privo di acetone e lavate quindi con abbondante acqua. L'esposizione incontrollata o prolungata ai prodotti chimici danneggia la superficie.

Acqua Bollente:

Si consiglia di utilizzare sempre un recipiente per raccogliere l'acqua bollente che potrebbe creare danni alla superficie dei lavelli in Corian® o nella zona intorno. Tale tipo di danno non è coperto dalla Garanzia Decennale DuPont. Diversamente potrebbero presentarsi scolorimento, incrinature superficiali o screpolature.

Note generali su pulizia e manutenzione

- Non usate **mai** sostanze abrasive e graffianti (detersivi in polvere, paglietta metallica, punte, lame).
- Non usate **mai** detergenti contenenti acidi forti (decalcificanti tipo Viakal, pulitori per scarichi), detergenti per forno, sostanze pulitrici per argento, solventi organici come alcool etilico, acetone, trielina.
- Non è consigliata la pulizia delle superfici con ammoniaca pura

Manutenzione degli elementi meccanici

- Gli scorrevoli (cassetti e cestoni) non necessitano di particolare manutenzione.
- Le cerniere richiedono una lubrificazione periodica (ogni 2 anni) con olio siliconato.

Indicazioni più dettagliate

Spesso le case produttrici inseriscono nei propri prodotti schede con indicazioni più appropriate. In tal caso si consiglia di far riferimento a quest'ultime.



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

N.B. I marchi e i prodotti di pulizia consigliati sono a titolo indicativo determinato dall'esperienza personale della Forma Arredamenti & C. s.n.c.. In commercio esistono altri prodotti simili. La Forma Arredamenti & C. s.n.c. non vuole assolutamente provocare nessun danno ai diritti dei marchi e prodotti sopra citati. I proprietari marchi e prodotti possono contattarci qualora volessero chiederne il non uso e citazione, sarebbero immediatamente accontentati.

Consigli per mantenere bello nel tempo il tuo arredamento e le tue attrezzature

Proteggere le superfici

1. Accendi sempre la cappa aspirante nella cucina professionale e laboratorio quando lavori, perché il fumo e il vapore possono danneggiarla;
2. Fai una corretta manutenzione della cappa aspirante, lavando i filtri metallici, o sostituendo quelli sintetici o a carbone periodicamente, consulta il manuale d'uso;
3. Asciuga e pulisci sempre le gocce d'acqua o qualsiasi altro liquido per evitare la formazione di macchie di calcare sulle superfici, di grasso e unto che causano la formazione di batteri; Occorre evitare di graffiare il piano strofinandolo con abrasivi quali pagliette per pentolame, carta vetrata o altri materiali che potrebbero rigarlo.
4. Attenzione a non versare sulle superfici sostanze acide di origine alimentare e non alimentare, contenute ad esempio nella frutta e nei pomodori, perché potrebbero diminuirne la brillantezza. Pulisci subito; Inoltre il contatto delle superfici inox con oggetti ferrosi (es., forbici, barattoli di latta, griglie, ecc..) per lungo tempo e peggio se bagnati, potrebbe causare la formazione di ostinate macchie di ruggine difficili da eliminare.



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

5. Per la pulizia ordinaria delle superfici inox utilizzate un normale detergente liquido non aggressivo e una spugna non abrasiva. Poi sciacquate con abbondante acqua calda, e asciugate con un panno morbido e pulito che non lasci peli. Le creme per acciaio inox sono la soluzione più utilizzata per la pulizia dell'acciaio. Vanno spalmate sulla superficie con un panno bagnato, strofinando leggermente. Lasciatele agire, poi sciacquate con abbondante acqua per evitare residui di prodotto e aloni. Infine, per lucidare, asciugate la superficie con un panno morbido.

6. Ti raccomandiamo di non appoggiare o far sporgere dal bordo del piano cottura pentole calde, tegami e bistecchiere.

7. I vetri solitamente utilizzati nell'arredo bar sono vetri temperati, quindi resistenti anche al calcare e alle macchie e va pulito con dei normali prodotti per vetri.

8. Solitamente i piani in marmo, granito, agglomerato escono dalla casa di produzione già trattati con prodotti antimacchia, ma a causa delle loro caratteristiche di porosità, marmi e agglomerati a base di carbonato di calcio possono assorbire e quindi macchiarsi se non sono puliti subito, per questo è sempre consigliabile la protezione di sottobicchieri e tovagliolini. Durante l'uso quotidiano vanno puliti con panno o spugna umida. Le macchie di vino, caffè, limone e altri prodotti contenenti sostanze acide e/o aggressive vanno immediatamente rimosse per evitare la formazione di aloni. Per una ottimale conservazione è consigliabile il trattamento periodico con prodotti specifici per marmo disponibili in commercio. Inoltre, per non compromettere la lucentezza, si raccomanda di non utilizzare detersivi acidi ma solo detersivi neutri o una miscela di due parti di acqua e una parte di alcool. In generale possiamo quindi dire che i prodotti da non utilizzare per la pulizia di banchi e retrobanchi sono tutti quelli che contengono soluzioni di cloro, acidi, candeggina e diluenti generici, come acetone e trielina che potrebbero rovinare la lucentezza dei materiali e creare aloni. Ricordiamo infine di non utilizzare mai spugne, pagliette abrasive e utensili appuntiti che potrebbero scalfire le superfici e le relative finiture.

Consigli per un giusto utilizzo arredamento e le tue attrezzature

9. Noi ti raccomandiamo di non appenderti, non appoggiarti su ante, cassetti e non salire in piedi sulle attrezzature, di non salire e di non saltare sulla sedia, sul tavolo, sulla scrivania, sul comodino, sul comò, sul letto che possono causare rotture e cedimenti e di conseguenza rischierete di cadere subendo gravi conseguenze fisiche. Le ante, i cassetti, le sedie, i tavoli, le scrivanie, i comodini, i comò, i letti e le attrezzature sono di ottima qualità, ma se sono utilizzate in modo sbagliato, è a rischio la loro stabilità e funzionalità;

10. Noi ti consigliamo di non caricare i pensili con pesi eccessivi o non equilibrati, e di distribuire uniformemente il peso dei tuoi articoli/prodotti.



FORMA

ARREDAMENTI PER AMBIENTI PUBBLICI

Forma Arredamenti & C. di Guidarelli Silvano s.n.c. - Via G. Filippini, 18 – 61032 - Bellocchi di Fano (PU) - Italia Tel. 0721/854942 – Fax. 0721/854066 P.I. 00422400416 - C.F. 00422400416 – Capitale Sociale 34.500,00 - Registro delle Imprese di Pesaro e Urbino T 24532647 - rea N. 80209 - e-mail: forma@formarredamenti.it www.formarredamenti.it

11. Noi ti consigliamo di non appoggiare sopra i piani di lavoro e i tavoli in legno pentole, tegami caldi o qualsiasi altro strumento arroventato, per non causare alterazioni, macchie indelebili causate dal calore e scollamento delle superfici.