

Superfici EGGER

Raccomandazioni generali per la pulizia

Essendo le superfici EGGER resistenti, igieniche, compatte e facili da pulire non richiedono una cura particolare. Questo vale anche per le nostre superfici PerfectSense ultra-opache a base di vernice, che sono meno sensibili alle impronte digitali grazie alle proprietà anti-impronta. Tuttavia, per conservare queste proprietà e l'aspetto opaco, è importante pulire regolarmente anche queste superfici.

Pulizia corretta

- Pulire le superfici regolarmente
- Rimuovere residui di grasso e liquidi immediatamente
- Usare della carta morbida e pulita o dei panni di cotone
- Usare dei normali detersivi per vetri, acqua calda con detersivi neutri per stoviglie senza componenti emollienti
- Se necessario, testare il detersivo su un'area della superficie non visibile o poco visibile
- Pulire sempre in direzione parallela alla finitura di superficie
- Quando si puliscono i bordi, asciugare rapidamente il detersivo con una seconda passata senza attendere i tempi di esposizione
- A seconda del risultato, ripetere la procedura di pulizia
- Sciacquare con acqua calda pulita

Le striature vengono solitamente causate da una pulizia con solventi organici, dall'uso di acqua fredda e da un uso ripetuto di panni o pelle di daino. Per un risultato senza striature, pulire sempre con acqua calda e poi asciugare la superficie con un panno morbido e pulito.

NOTA BENE:

- In generale, non usare lucidanti, cere, detergenti per mobili, detergenti emollienti, detergenti per plastica e candeggina
- Non usare agenti abrasivi e corrosivi, come detergenti in polvere o pagliette
- Non usare prodotti per la pulizia contenenti acidi forti o sali acidi (ad es. anticalcare, disgorgante, acido cloridrico, lucidante per argento o detergente per il forno)
- Non utilizzare pulitori a vapore

Per superfici belle a lungo



Non utilizzare le superfici come piano di taglio, poiché le lame di coltello lasciano tracce sulla superficie, per quanto resistente. **Utilizzare sempre un tagliere.**



Non posare utensili da cucina caldi come pentole, padelle, ecc. sulle superfici direttamente dal piano cottura o dal forno: a seconda del livello di calore si possono verificare modifiche al grado di lucentezza o danni alla superficie. **Utilizzare sempre una protezione termica.**



Asciugare sempre subito i liquidi versati: un'esposizione prolungata a determinate sostanze può alterare il livello di lucentezza delle superfici.

Note provvisorie: le presenti informazioni sono state preparate al meglio delle nostre conoscenze e con particolare cura. Le informazioni fornite si basano su esperienze pratiche e su test interni e riflettono il nostro livello di conoscenze attuale. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali errori, errori negli standard o errori di stampa.

