

VADEMECUM della BUONA CUCINA

Manutenzione
ed assistenza

 **BERLONI**

INDICE

VICINI <i>al tuo</i> MONDO	5
Assistenza	6
Rispetto per l'ambiente e sicurezza	8
Qualità del servizio	10
MAI PIÙ <i>nemici</i> IN CUCINA	13
Ricette semplici, le più gustose	15
Fumo, vapore, umidità	17
Luce e calore	19
Macchie, ossidazioni, residui alimentari	21
Gocciolamenti, ristagni, graffi, urti	23
PROTAGONISTI <i>in cucina</i>	25
Manutenzione dei principali componenti	26
Ante	28
Strutture	30
Piani di lavoro	32
Tavoli e sedie	34
Elettrodomestici	36
Cappa	38
Lavello	40
Piano cottura	42

VICINI
al tuo
MONDO

VICINI AL TUO MONDO



Gentile Cliente,

questo manuale è stato pensato per fornirti alcuni piccoli ed utili **consigli per la pulizia, la protezione e la manutenzione della cucina**, affinché possa mantenere le proprie caratteristiche nel tempo. Oltre ai piccoli accorgimenti che puoi seguire personalmente, per ulteriori dubbi e necessità di assistenza puoi contattare i nostri Rivenditori, gli unici in grado di comprendere e risolvere ogni tua esigenza, indicandoti con precisione cause ed eventuali costi d'intervento non coperti da Garanzia.

Nel ringraziarti per avere scelto la sicurezza e la qualità dei nostri prodotti, ti auguriamo una buona lettura.



RISPETTO PER L'AMBIENTE E SICUREZZA

L'impegno per la tutela di ambiente e salute in Berloni è una costante che dura da anni e che si concretizza nel promuovere continuamente le migliori tecnologie disponibili non solo per accrescere la qualità e la sicurezza di lavorazioni e prodotto finito, ma anche e soprattutto per abbattere gli impatti ambientali ed i contenuti di sostanze tossiche e nocive. La riduzione e il recupero dei rifiuti, la tutela delle acque attraverso l'eliminazione di tutti gli scarichi idrici industriali, l'utilizzo di colle viniliche prive di Formaldeide, l'introduzione del ciclo di verniciatura ad acqua o ad alto residuo secco in grado di ridurre le emissioni di gas dannosi per l'effetto serra e per l'utente, sono solo alcuni esempi del nostro attento modo di produrre. E a ulteriore conferma di questa crescente attenzione per prodotto, ambiente e salute, Berloni seleziona costantemente i migliori componenti sul mercato. Ad esempio:

i componenti strutturali (fianchi, cieli, fondi e ripiani) sono oggi realizzati utilizzando pannelli di particelle di legno nobilitati idrorepellenti P3 (V100), con contenuti minimi di formaldeide (F****) e conformi a severe norme internazionali di rispetto ambientale (FSC), tutti gli elementi strutturali sono bordati frontalmente con colla poliuretanicca e bordo ABS 1 mm.

Berloni ha, per prima in Italia, attivato un programma di prove sistematico, rigoroso e riconosciuto su tutta la sua produzione, volto a garantire massima sicurezza dei suoi mobili per cucina avvalendosi di metodi di prova e laboratori accreditati a livello internazionale.

MADE IN
ITALY
QUALITÀ DEL SERVIZIO



Per garantire uno standard di sicurezza e qualitativo sul prodotto è necessario andare ben oltre una corretta organizzazione interna e ciò è possibile solo grazie a ad una presenza sul territorio capillare da oltre 50 anni.

Presenza che ci consente di conoscere e presidiare al massimo tutte le fasi di lavorazione del mobile, siano esse interne o esterne in uno dei più importanti distretti industriali del mobile Made in Italy.

Impianti e sistemi di elaborazione dati innovativi ci consentono di ridurre il costo delle giacenze aumentando la velocità di risposta al mercato: le modifiche migliorative sono infatti attivabili senza dover attendere lo smaltimento delle scorte. Parallelamente cerchiamo di minimizzare i tempi di consegna e migliorare il supporto tecnico all'assistenza fornita dai Rivenditori, rispondendo così al meglio ad ogni tua esigenza.

MAI PIÙ
nemici
IN CUCINA



RICETTE SEMPLICI, LE PIÙ GUSTOSE

Per distrazione, dimenticanza o inconsapevolezza, può capitarti di commettere azioni dannose per la tua cucina;

è quindi fondamentale conoscere bene sia le caratteristiche dei materiali che gli accorgimenti ed i prodotti che possono aiutarti a preservare la tua cucina nel tempo.

Non sempre i materiali più pregiati sono anche quelli più pratici e resistenti, anzi, spesso questi materiali richiedono cure e attenzioni adeguate, che diventano determinanti per godere a pieno delle loro caratteristiche.

Ecco perché ti proponiamo questo elenco sintetico di **consigli semplici, ma estremamente utili, per conoscere i materiali e tenere lontani i principali fattori di rischio per la tua casa.**

Il legno, ad esempio, è un materiale vivo e naturale, e deve essere apprezzato per ogni sua peculiarità, come le disomogeneità delle venature o del colore presenti nelle diverse ante di una composizione; o come le inevitabili modifiche provocate dalle variazioni di umidità o di temperatura dell'ambiente in cui la cucina viene collocata. Questi sono tutti fattori che non vanno considerati come difetti, ma come caratteristiche uniche di questo materiale che accresce la sua bellezza nel tempo anche per merito del suo naturale adeguamento al contesto ambientale e al suo utilizzo quotidiano.



FUMO
VAPORE
UMIDITÀ

Il fumo e il vapore presenti in cucina, possono danneggiare la superficie dei mobili in legno. Anche se i prodotti Berloni sono realizzati per risentire il meno possibile di sbalzi di temperatura e di umidità tipiche di questo ambiente della casa, le variazioni eccessive tra aria umida e secca, o tra caldo e freddo, specialmente se protratte nel tempo, possono provocare variazioni dimensionali (“movimenti del legno”) con conseguenze estetiche e danni alle finiture che possono anche diventare molto evidenti.

Diventa quindi molto importante rispettare dei semplici accorgimenti, come quello di **accendere sempre la cappa aspirante ed arieggiare il locale** terminate le attività che producono vapore (cottura, pulizie, utilizzo di ferri o macchine a vapore); **aprire lavastoviglie e forno solo quando sono raffreddati** per non danneggiare i bordi dei mobili vicini (in tal modo risparmierai anche energia nella cottura); **garantire il necessario ricircolo dell'aria**, soprattutto in occasione di assenze prolungate, o in presenza di elevate variazioni di temperatura, o a seguito di interventi strutturali sulla muratura dell'ambiente (ristrutturazioni, rifacimento dell'intonaco, eccetera).



LUCE E CALORE

I prodotti realizzati in legno naturale, o laccati (lucido e/o opaco), col passare del tempo possono subire variazioni di colore. Si tratta di un naturale ma inevitabile processo di invecchiamento, che si può ritardare evitando l'esposizione di questi prodotti alla luce diretta dei raggi solari.

A causa di questo, l'eventuale acquisto di prodotti nuovi da accostare a prodotti già usati, può evidenziare differenze di tonalità che potranno attenuarsi col passare del tempo.

Anche il contatto con fonti di calore più o meno eccessivo può danneggiare le superfici, causando macchie e scollamenti, fino a vere e proprie rotture causate dallo choc termico.

Pentole calde appoggiate direttamente sul piano di lavoro; forno caldo lasciato aperto; ante e cassette in prossimità di faretto alogeni, eccetera: sono solo alcuni esempi di situazioni assolutamente da evitare.

E per chi vuole proprio fare di più, Berloni offre a listino una vasta gamma di accessori, componenti ed elettrodomestici utili a rendere la cucina il più vicino possibile alle tue esigenze.



MACCHIE
OSSIDAZIONI
RESIDUI ALIMENTARI

I prodotti per la pulizia contengono sostanze chimiche, certamente utili in taluni casi ma, spesso inquinanti ed irrimediabilmente dannose su alcune superfici specifiche.

Quando riponi all'interno dei mobili detersivi e prodotti chimici, ricordati di chiuderli bene perché, oltre ad essere pericolosi, generano esalazioni che possono causare ossidazioni metalliche.

Inoltre schizzi, sgocciolamenti, guanti e panni impregnati con questi prodotti possono poi intaccare o macchiare mobili e superfici. **Attenzione anche ai comuni prodotti di uso alimentare** (sale, limone, aceto, carne cruda, etc.), anch'essi possono intaccare marmi, smalti ed altri materiali. È fondamentale in questi casi rimuovere tempestivamente e completamente detersivi e sostanze chimiche ed alimentari utilizzando semplicemente un panno morbido ed umido.

GOCCIOLAMENTO
RISTAGNI
GRAFFI, URTI

È molto importante asciugare bene le superfici piane e le parti di giunzione; gocciolamenti e ristagni possono infiltrarsi nelle insenature rigonfiando e danneggiando i componenti, oltre a causare l'insorgenza di muffe e parassiti.

Per asportare residui secchi è sufficiente inumidirli per qualche minuto; detergenti abrasivi ed aggressivi spesso sono inutili e possono graffiare ed intaccare le finiture.

Corpi contundenti o taglienti vanno utilizzati e posizionati con molta attenzione, perché possono danneggiare irrimediabilmente le superfici, in particolare vetri, acciai e finiture lucide. Urti secchi (martellate o similari) e carichi concentrati, possono causare crepe e rotture anche sulle superfici piane più robuste.

È assolutamente sconsigliato salire in piedi su sedie, tavoli e piani di lavoro.

PROTAGONISTI *in cucina*



Per pulire in sicurezza ogni tipo di superficie è sufficiente agire tempestivamente e delicatamente con un panno morbido inumidito con acqua e poche gocce di sapone neutro (o detergente delicato per piatti).

Detto ciò ogni parte della tua cucina (ante, piani lavoro, alzate, strutture, lavello, etc.), a seconda del materiale con cui è realizzata (legno, laminato, laccato, acciaio inox, etc.), necessita di particolari attenzioni ed accorgimenti.

Nelle seguenti pagine imparerai a conoscere vizi e virtù di ogni elemento, per trattarlo e pulirlo con le dovute cure.



Le ante della cucina sono le parti più in vista ed esposte all'attacco di vapore, grasso e sgocciolamenti; richiedono quindi maggiori attenzioni.

La ricetta è sempre molto semplice: un panno morbido (la microfibra in genere è ottima e facile da reperire) inumidito con acqua e poche gocce di sapone neutro, seguendo eventualmente il verso delle venature o della satinatura.

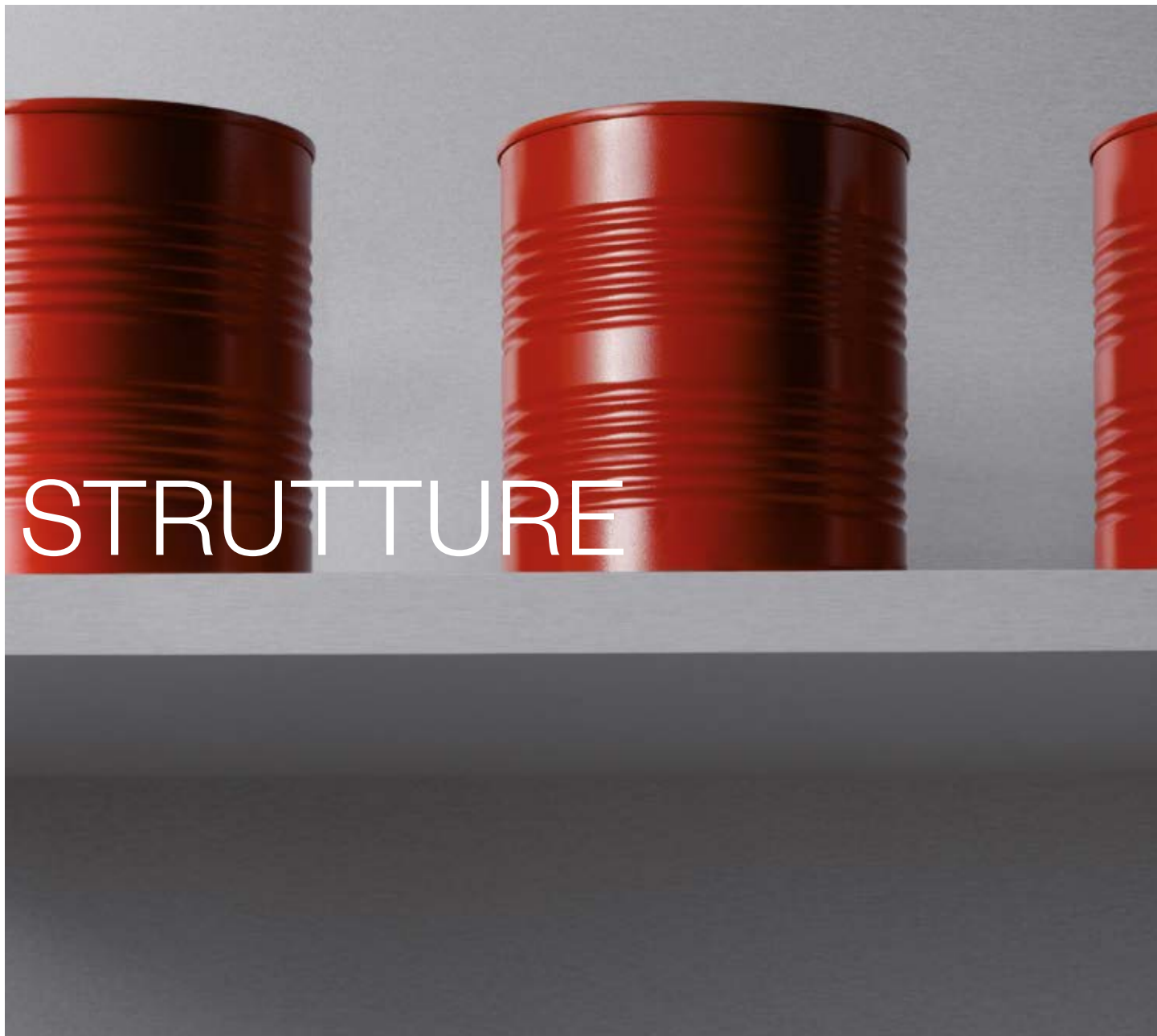
Spesso è DETERMINANTE agire con tempestività ed asciugare sempre con cura al fine di evitare striature, aloni e macchie indelebili.

ALL'OCCORRENZA

Sui **laminati e nobilitati** nel caso di macchie ostinate (es. grasso, inchiostro o calcare) puoi utilizzare detergenti per piatti, alcool o aceto diluiti con acqua; risciacquare sempre. Sul **vetro** (non laccato o decorato) vanno bene tutti i prodotti disponibili in commercio. Su **verniciati/laccati** (in legno, vetro, metallo ecc.) è opportuno limitarsi ad un panno morbido inumidito, in caso con sapone neutro. Sugli **acciai** si può ricorrere a prodotti specifici avendo cura di risciacquare sempre abbondantemente, alcuni sono molto aggressivi e nel tempo possono intaccare anche i migliori acciai.

DA EVITARE

Detergenti aggressivi, smacchiatori, solventi ed acidi (contenenti acetone, trielina, ammoniaca, alcool, candeggina ecc.) come anche creme/pagliette abrasive o panni ruvidi possono danneggiare tutte le ante/superfici, specialmente quelle verniciate, laccate o lucide. Attenzione anche ai prodotti lucidanti (contenenti cere, siliconici ecc.) che generano aloni e lucidano le finiture opache. La candeggina, anche diluita o presente nei detergenti, va evitata. Prodotti per metalli e detergenti aggressivi danneggiano o rimuovono vernici e film protettivi presenti oggi su quasi tutti gli articoli in metallo, quali ad esempio telai vetrine, lamiere, maniglie, ferramenta, cerniere.



Le nostre strutture (casse) sono per lo più realizzate con pannelli di particelle di legno generalmente rivestiti in carta melaminica (nobilitati), in grado di raggiungere ottimi livelli di resistenza al graffio, all'abrasione e al calore.

Normalmente è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua, ma per rimuovere sporco "difficile", al panno umido si può aggiungere un detergente per piatti un po' più aggressivo, evitando comunque solventi, acidi, polveri e pagliette abrasive che invece intaccherebbero o opacizzerebbero la finitura.



I **piani di lavoro** sono la parte della cucina più esposta a urti, macchie, graffi e shock termici.

Per quanto siano generalmente più resistenti, necessitano di cure ed attenzioni particolari anche in funzione dei materiali con cui sono realizzati.

I **piani in laminato**, ad esempio, vanno semplicemente puliti con una spugna bagnata con un normale detergente liquido per piatti non abrasivo (eventualmente lasciare agire per qualche istante).

I **piani in acciaio inox** hanno caratteristiche meccaniche ed estetiche uniche, tuttavia possono facilmente graffiarsi o subire l'attacco di sostanze quali acidi, cloro e candeggina; raccomandiamo quindi di non usare detersivi che contengano questi prodotti, né pagliette metalliche o detergenti abrasivi.

Per rimuovere eventuali depositi di calcare e di sostanze grasse, puoi utilizzare aceto bianco tiepido, alcool denaturato, oppure, saltuariamente, i prodotti specifici per acciai, ma avendo cura di risciacquarli sempre molto bene.

Per i **piani in marmo, granito, agglomerati, Silestone, Dekton, Corian e Betacryl** utilizzare solo acqua e sapone, evitando prodotti a base acida, anticalcarei e solventi; è molto importante **rimuovere subito lo sporco quando la macchia è fresca**, perché con il passare del tempo le sostanze possono penetrare nei pori del materiale.

È molto importante proteggere i piani di lavoro in pietra naturale ed agglomerati con un trattamento impermeabilizzante, utilizzando gli appositi prodotti: leggere attentamente istruzioni ed avvertenze e provare prima in zone nascoste).

Sono da **evitare colpi secchi (martellate o simili), e carichi concentrati**, che possono danneggiare irrimediabilmente la finitura, causando crepe o rotture anche sulle superfici piane più robuste.

Ti raccomandiamo di non posizionare sul piano cottura pentole che fuoriescono dal piano stesso, poiché si può generare uno shock termico che danneggia irrimediabilmente il top.

Da evitare assolutamente che le pentole fuoriescano dai piani cottura a filo top.

I **piani cottura in vetro** sono sconsigliati su piani di lavoro in marmo, granito, e agglomerati.

Prima di utilizzare il piano di lavoro bisogna **assicurarsi che le giunzioni siano accuratamente siliconate**: in caso contrario consultare tempestivamente il Rivenditore o sigillare le fessure.

Attenzione ad asciugare bene le giunzioni di tutti i piani di lavoro, in particolare di Laminati e Fenix, non bisogna mai lasciare depositare acqua.

La garanzia prevista sui piani di lavoro non copre crepe, rotture, rigonfiamenti e deterioramenti se dovuti all'uso e/o a scelte di progettazione ed installazione inadeguate.



TAVOLI E SEDIE

Le parti in legno massello o rivestite in legno (impiallacciate) vanno pulite delicatamente con un panno umido ed asciugate con cura.

Evita l'uso di detersivi e spray, che potrebbero danneggiare la lucentezza della vernice, ma anche l'uso di prodotti contenenti solventi (acetone, ammoniaca, etc.).

Per conservare al meglio i tavoli controlla periodicamente che la ferramenta utilizzata per collegare le varie parti sia ben serrata ed evita di appoggiare sulla superfici oggetti caldi, per non causare macchie o scollamenti determinati dal calore.

Le sedie vanno sempre utilizzate con le quattro gambe appoggiate sul pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera.

Per quanto riguarda la pulizia dell'eventuale struttura in metallo utilizza un panno morbido leggermente imbevuto di acqua. Ti consigliamo anche di proteggere con un cuscino il fondino in paglia naturale o sintetica.



Assicurati che gli elettrodomestici abbiano un adeguato ricircolo d'aria e controlla periodicamente l'impianto elettrico.

Per quel che riguarda manutenzione, pulizia ed assistenza, ti consigliamo di consultare con attenzione quanto indicato dalle case costruttrici nei manuali in dotazione ai singoli elettrodomestici.



La cucina è l'ambiente domestico più intimo, ma anche il più vissuto. Il piacere di viverci piacevolmente dipende anche dall'aria che vi si respira. Utilizzare la cappa in maniera adeguata, aiuta a mantenere un'ottima qualità dell'aria e garantire la corretta aerazione del locale, ma non solo.

La buona manutenzione della cappa ti consentirà di preservare i mobili esposti ai vapori di cottura, evitando anche la formazione di condensa alle pareti:

i filtri vanno periodicamente puliti (a mano o in lavastoviglie, se metallici) o sostituiti (se in materiale sintetico). Per la pulizia delle superfici della cappa è invece sufficiente un panno morbido e un detergente neutro, privo di cloro/acidi per non danneggiare le finiture in acciaio inox (vedere anche le indicazioni riportate per i piani di lavoro).



LAVELLO

Per ogni tipo di lavello è sconsigliabile usare pagliette abrasive, in quanto potrebbero graffiare la superficie, ma anche prodotti acidi e solventi (acetone, trielina, ammoniaca).

Per la pulizia dei lavelli in acciaio inox ti consigliamo di utilizzare una spugna imbevuta con aceto tiepido (vedere anche le indicazioni riportate per i piani di lavoro).

Per quelli smaltati, sintetici e in ceramica è sufficiente l'utilizzo del normale detersivo per piatti.

Presta comunque particolare attenzione alle superfici smaltate che possono scheggiarsi se colpite da oggetti duri e spigolosi, e macchiarsi a contatto con residui alimentari (caffè, vino, carne, verdure, etc.). Sciacquale ed asciugale sempre con cura, appena possibile.



PIANO COTTURA

Per una lunga durata del piano cottura è fondamentale un'accurata pulizia generale.

Per i piani dotati di accensione automatica, ricordati di pulire le candele di accensione e le termocoppie. Gli spartifiamma vanno lavati frequentemente eliminando le incrostazioni e verificando che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.

Le parti in acciaio inox vanno risciacquate con acqua ed asciugate con un panno pulito e morbido. Sulle piastre elettriche utilizza invece un panno umido, ungendole con un poco d'olio quando sono ancora tiepide. Infine, sulle parti smaltate e sulle griglie, evitare colpi e non usare polveri abrasive, ma solo acqua e detergente per piatti.

Per maggiori approfondimenti, ti consigliamo di consultare con attenzione quanto indicato dalle case costruttrici nei manuali in dotazione ai singoli elettrodomestici.



| berloni.it

BERLONI GROUP SRL

via Bartolucci, 3
61122 Pesaro (PU)