



MANUAL DE MANTENIMIENTO

En Xilofor nos preocupamos de entregarle las herramientas para que pueda mantener sus cocinas y productos y así conservar su calidad y eficacia a lo largo del tiempo.

Escrito en forma simple y directa este manual le dará consejos útiles para el mantenimiento, cuidado y limpieza de los elementos.

PUERTAS DE MADERA Y OTROS ELEMENTOS DE MADERA

Qué se debe hacer

Para una limpieza biológica se aconseja el uso de jabón líquido diluido en agua. Se debe limpiar en el sentido de las vetas con un paño suave. No se debe limpiar demasiado un punto específico. En caso de suciedad persistente, utilizar el producto puro.

Es necesario efectuar la limpieza de las superficies de madera con productos no agresivos, no abrasivos y que no contengan alcohol ni disolventes que puedan afectar la capa protectora de barniz.

Qué no se debe hacer

No utilizar productos abrasivos que podrían rayar la superficie.

No utilizar paños rugosos o virutillas que podrían rayar la superficie.

No utilizar productos a base de ceras o siliconas ya que con su uso se pueden formar aureolas de brillo diferente.

No utilizar paños demasiado mojados.

PUERTAS EN FORMALITA

Qué se debe hacer

Para una limpieza de las puertas en formalita es suficiente usar paños suaves apenas humedecidos con productos para la limpieza de los cristales.

Qué no se debe hacer

No utilizar productos agresivos, polvos ni productos a base ácida que podrían afectar el acabado.

No utilizar productos a base de ceras o siliconas ya que con su uso se pueden formar aureolas de brillo diferente.

PUERTAS DE VIDRIO

Qué se debe hacer

El cristal es templado, lo que quiere decir que ha sido sometido a un proceso que lo ha hecho hasta 5 veces más resistente que el cristal tradicional y, en caso de rotura, se deshace en pequeños pedazos que no cortan.

El cristal tiene una resistencia muy elevada a las manchas y a la cal sobre todo si se trata de cristal brillante. Para quitar la suciedad, es posible usar limpiacristales o detergentes comunes.

Qué no se debe hacer

Deslizar materiales metálicos sobre la superficie tratada con ácido deja señales, debidas tanto a los restos de metal que se introducen en las microcavidades del cristal como a la rotura de las microscópicas asperezas creadas por el tratamiento de ácido. El fenómeno es mucho más limitado en cristal liso. Es necesario tener presente que el cristal se ralla por materiales más duros que éste (diamante y piedras duras, cerámica, azulejos, platos...).

PUERTAS LACADAS y RAUVISIO

Con el fin de preservar la apariencia de alto brillo de estas superficies lacadas de modo permanente el cuidado apropiado y la limpieza son esenciales. Por lo tanto, tenga en cuenta lo siguiente:

El polvo en las superficies:

Esto se puede limpiar con un paño suave y limpio de polvo. No hay necesidad de aplicar presión.

Limpieza normal:

Sumerja un paño limpio en agua tibia y exprima. Usando el paño humedecido aplique una ligera presión y frote suavemente sobre las superficies. Finalmente seque con un paño suave y seco. Nunca intente limpiar todos los frentes de cocina de una sola vez, sino concentrarse en áreas más pequeñas, como por ejemplo una o dos puertas.

En el caso de superficies muy sucias:

En particular marcas de grasa, recomendamos añadir un poco de detergente doméstico suave para el agua. Buenos resultados de limpieza también se pueden lograr utilizando detergentes para limpiar vidrios.

Nota:

Nunca usar productos de limpieza abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.

En ningún caso se deben utilizar artículos de limpieza con disolventes, tales como diluyentes nitrosos, acetona, quitaesmalte o productos similares. Estos podrían dejar marcas y ralladuras.

No utilice paños de limpieza ásperos (como paños de lino grueso, mallas con costuras toscas, etc), ya que podrían rayar la superficie.

CUBIERTAS DE MARMOL Y GRANITO

Qué se debe hacer

Para la limpieza corriente hace falta utilizar agua y detergente neutro, o bien productos para la limpieza de los cristales a base alcohólica o de amoníaco.

Si así se pidiera nuestras cubiertas pueden ser tratadas con un producto antimanchas al acto de su producción. Es aconsejable repetir constantemente el tratamiento con el producto suministrado o con uno de las mismas características.

Cómo se realiza el tratamiento: Limpiar la encimera con un paño húmedo y secarla bien. Pasar con un trapo seco el impermeabilizante antimanchas sobre toda la superficie de la encimera. Dejar que se seque debidamente, luego frotar la encimera con un paño seco.

Qué no se debe hacer

No se deben limpiar las encimeras con productos abrasivos, estropajo metálico ni detergentes ácidos.

Cuidado: el tratamiento antimanchas no preserva el mármol de la corrosión ácida, por tanto, tratándose de cubiertas de mármol, no se deben dejar en contacto sustancias ácidas, tales como: limón, vinagre, vino, etc. En cambio la encimera en granito tiene una buena resistencia a los ácidos y por tanto se la puede utilizar con menos cuidados.

Las sustancias fuertemente coloreadas como el café, la carne cruda, o algunas verduras no se tienen que dejar durante mucho tiempo en contacto con la encimera porque podrían producir manchas.



Productos aconsejados

Los productos que nosotros probamos para la limpieza de la cubierta son: Glassex multiusos y Cif Crema.

CUBIERTAS DE SILESTONE

Qué se debe hacer

Para mantener limpias las cubiertas de Silestone se pueden utilizar detergentes blandos y agua tibia, frotando la superficie con un paño suave. Para las manchas eventuales es suficiente un paño embebido de alcohol o de lejía diluida.

Para sacar manchas de grasa se puede utilizar Cif Crema, diluido en agua y con un estropajo plástico. Para manchas más persistentes verter Cif Crema directamente sobre la mancha y frotar fuertemente. No utilizar desengrasantes.

Qué no se debe hacer

Las sustancias fuertemente alcalinas, tales como el amoníaco o la soda cáustica no se deberían depositar en las cubetas.

No se debe utilizar soda cáustica caliente ni productos similares para desatascar el desagüe del lavaplatos.

No utilizar polvos o productos abrasivos, porque podrían rayar las superficies.

No utilizar estropajo ni esponjas metálicas.

En caso de sufrir una mancha con cloro se debe limpiar inmediatamente con agua.