



Guía de recomendaciones y buen uso

Muchas gracias por confiar en nosotros.
En estas páginas, hemos querido proporcionar información útil, a la hora de elegir y mantener su cocina en perfectas condiciones por muchos años.



> Emplee siempre la campana extractora adaptada a la potencia que necesite. Para crear un flujo de aire adecuado recomendamos su encendido 5 minutos antes de cocinar.



> No coloque robots de cocina, tostadores o hervidores debajo de muebles altos. La salida de vapores a altas temperaturas aumenta la humedad y puede provocar daños en el mobiliario.



> No coloque recipientes calientes directamente sobre la encimera, ni corte sin una tabla o protector.



> No emplee limpiadores de vapor, disolventes, limpiacristales, abrasivos, estropajos o cuchillas en el mobiliario.



> En caso de duda, lea atentamente las instrucciones de uso de los limpiadores especializados y sus ingredientes (acero, vitrocerámicas, hornos...) y antes de su aplicación, haga una prueba en un lugar pequeño y discreto.

> No abra el lavaplatos hasta 20 minutos después de finalizar ni lo deje medio abierto. La salida de vapores a altas temperaturas aumenta la humedad y puede provocar daños en el mobiliario.



> En caso de derrame accidental, seque de inmediato la superficie con un paño seco. Las manchas de grasa, aceite, fruta, salsas, etc. deben eliminarse inmediatamente.



> Limpie la zona de cocción justo después de cocinar para evitar que la grasa se seque y se adhiera al mobiliario.



> Para la limpieza del mueble emplee detergentes, neutros y solubles en agua con un paño de microfibras suave. Después seque bien todas las superficies.



> Vacíe el cubo de la basura y cambie las bolsas a diario para evitar olores y derrames accidentales.



> Use un cepillito para eliminar la suciedad del sumidero y los bordes de la pila. Después use desengrasante para limpiar las juntas y el borde del fregadero.



Guía de recomendaciones y buen uso MUEBLES DE MADERA



> Limpieza mediante una mezcla de aceite de oliva y vinagre de vino en la misma proporción con un paño de algodón. Distribuir uniformemente y dejar secar al menos una hora. Otra mezcla posible es utilizar medio litro de aceite vegetal con aceite de limón.



> Para tratar las pequeñas grietas o rayas que van apareciendo en la madera, es posible aplicar vaselina y dejarla actuar unos 30 mins y retirar los restos.



> Para eliminar marcas de vasos y tazas recientes, podemos frotar la superficie con un corcho.

Guía de recomendaciones y buen uso MUEBLES LACADOS



> Recomendamos una limpieza de manera regular, con agua y jabón natural para evitar que la suciedad se incruste en el mueble. Utilizar una bayeta de microfibras fina. Aclarar con un paño húmedo. Evitar productos abrasivos, como los detergentes, ya que pueden dañar el acabado del mueble.