

CARANTO<sup>®</sup>KER

CERÁMICA

# MANUAL DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO



## **Cerámica**

• El producto	4
• Características de los materiales de cerámica	5
• Características físico-mecánicas	6
• El mantenimiento y las precauciones	7
• Consejos para limpiar las superficies brillantes/opacas	8
• Resistencia a los productos de uso doméstico	9
• Resistencia a las manchas	10
• Instrucciones de uso y advertencias	12

## EL PRODUCTO

La cerámica se obtiene mediante la mezcla de materias primas naturales (minerales caolínicos, cuarzos, feldspatos) atomizadas y vueltas resistentes mediante un proceso de cocción de altísimas temperaturas.

La cerámica no contiene resinas ni aditivos orgánicos, por lo tanto no se producen reacciones de polimerización.

La encimera de trabajo es una superficie higiénica que puede estar en contacto directo con los alimentos.

No deberán considerarse defectos de producción:

- algunos puntos sobre la superficie de la encimera ya que la misma se debe a la composición natural de los amasijos de la cerámica.
- posibles ligeras alteraciones claro-oscuro del tono de color de la plancha, determinados por el proceso productivo normal del material.

Se precisa que posibles sustituciones podrían acentuar unas diferencias de tonalidad debido a la combinación entre las láminas nuevas y anteriores y al distinto lote de producción.

## CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE CERÁMICA



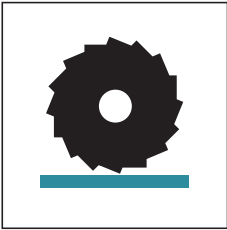
La cerámica está disponible en una amplia gama de colores, tonalidades y acabados.



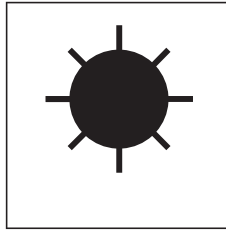
La cerámica respeta el medio ambiente siendo un producto totalmente natural. La cerámica no es tóxica.



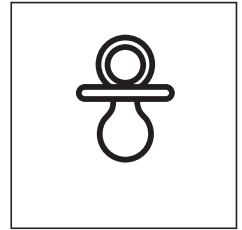
La cerámica no absorbe líquidos.



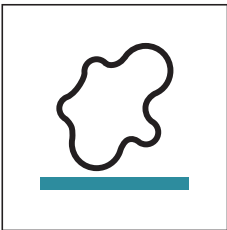
La cerámica es resistente al arañazo.



La cerámica es resistente al calor.



La cerámica es una superficie higiénica.



La cerámica es resistente a las manchas.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-MECÁNICAS

PROPIEDADES	EN	RESULTADOS	
DENSIDAD APARENTE	ISO 10545.3	2,35 g/cm <sup>3</sup>	
ABSORCIÓN DE AGUA	ISO 10545.3	≤0,1%	
RESISTENCIA A LA FLEXIÓN	ISO 10545.4	48 N/mm <sup>2</sup>	
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN	ISO 10545.6	140 mm <sup>3</sup>	
RESISTENCIA AL CHOQUE TÉRMICO	ISO 10545.9	RESISTENTE	
RESISTENCIA AL IMPACTO	ISO 10545.5	> 0,83	
COEFICIENTE DE DILATACIÓN TÉRMICA LINEAL	ISO 10545.8	6,5 X 10 <sup>-6</sup> °C <sup>-1</sup>	
RESISTENCIA QUÍMICA	ISO 10545.13	<b>A</b> (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RESISTENCIA AL HIELO O AL DESHIELO	ISO 10545.12	RESISTENTE	
ESTABILIDAD DIMENSIONAL	ISO 10545.12	spessore	± 3%
		planarità	± 0,2%
RESISTIVIDAD ELÉCTRICA SUPERFICIAL		LAS ENCIMERAS NO PERMITEN EL PASO DE CORRIENTE ELECTRICA SIEMPRE QUE NO ESTEN MOJADAS	
RESISTENCIA A LAS MANCHAS	ISO 10545.14	<b>CLASE 5</b> (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

## EL MANTENIMIENTO Y LAS PRECAUCIONES

La encimera que ustedes han comprado es de cerámica. La cerámica pertenece a la categoría de los materiales más duros en el mundo.

Por la ausencia casi total de porosidad la superficie ultra compacta de la cerámica es impermeable y muy resistente tanto a las manchas causadas por el uso diario como a los agentes químicos.

Por lo tanto es perfecta para utilizarla como superficie de trabajo y encimera de cocina y, gracias a sus características, es muy fácil para limpiar. El consejo es de quitar las manchas rápidamente (o todavía frescas) sobre todo por lo que concierne las sustancias más ensuciantes como café o vino tinto, té, sustancias cáusticas, ácidas o colorantes, enjugando la superficie con agua.

Aunque la cerámica sea una superficie resistente es necesario evitar los golpes en los puntos más expuestos como esquinas y bordes.

- Evitar el contacto directo con la llama.
- No efectuar el pulimento mecánico sobre la superficie.
- No utilizar estropajos metálicos o abrasivos sobre todo en encimeras brillantes.
- No utilizar cuchillos con hoja de cerámica directamente en la superficie, en este caso se recomienda utilizar la tabla de cortar, sobre todo en encimeras brillantes.
- No exponer la encimera de cerámica en contacto con el ácido fluorhídrico (HF).
- En las encimeras de color fuerte y oscuro evitar arañar o golpear la encimera con cuerpos contundentes y someterlas a sustancias alcalinas con un contacto prolongado.

La cerámica tiene una alta resistencia al calor que permite el apoyo directo de ollas o sartenes, cafeteras aún ardientes sin modificar el color o la estructura. De todos modos para preservar la superficie de la encimera en el tiempo se recomienda utilizar un salvamanteles.

## CONSEJOS PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES BRILLANTES/ OPACAS

Se aconseja limpiar la superficie cuando la mancha todavía está fresca.

Tener más cuidado con: café, vino tinto, zumo de grosella, zumo de arándano.

### Para la limpieza ordinaria.

Para la suciedad superficial utilizar un trapo de microfibra humedecido con agua caliente, luego enjuagar con un trapo o papel absorbente.

Para la limpieza periódica se recomienda utilizar una esponja suave o un trapo de microfibra humedecidos con agua caliente y detergente neutro; luego enjuagar con agua y secar con un trapo o papel absorbente.

### Para manchas resistente.

En caso necesario pueden también utilizarse localmente esponjas poco abrasivas y es posible combinar un detergente neutro cremoso, luego enjuagar con agua caliente y secar con un trapo o papel absorbente.

Nunca utilizar estropajos de acero.

### Para manchas de otro tipo.

Posibles halos de silicona deben eliminarse con un producto específico para silicona disponible en cualquier ferretería. Verter o rociar el producto sobre la silicona y dejar actuar por el tiempo indicado en las instrucciones del producto; luego limpiar con un detergente neutro y enjuagar con agua caliente. Por lo tanto secar con un trapo limpio o papel absorbente.

### Productos no adecuados.

Evitar limpiar la superficie con productos que contengan lejía o de pH muy básico.

Otros productos que pueden dañar la superficie son: el tricloroetileno, los disolventes industriales, el ácido fluorhídrico, la soda cáustica.



## RESISTENCIA A LOS PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

PRODUCTO	EFEECTO
Ajax pisos	ningún efecto
Amoniaco, solución 30%	ningún efecto
Cif Crema	ningún efecto
Cif Easy Clean Pisos	ningún efecto
Lysoform	ningún efecto
Mastrolindo	ningún efecto
Solución de Bicarbonato al 5%	ningún efecto
Vetril Multiuso Higienizante	ningún efecto
Viakal	ningún efecto
Zip Multiuso	ningún efecto

## RESISTENCIA A LAS MANCHAS

PRODUCTO	EFEECTO
vinagre de vino	ningún efecto visible
café	ningún efecto visible
chocolate en pasta	ningún efecto visible
coca cola	ningún efecto visible
tinta líquida	ningún efecto visible
aceite de oliva	ningún efecto visible
tomate concentrado	ningún efecto visible
mostaza	ningún efecto visible
zum de arándano	ningún efecto visible
té negro	ningún efecto visible
vino	ningún efecto visible

\*ATENCIÓN: las manchas deben limpiarse en cualquier caso cuando todavía están "frescas".

## RESISTENCIA A LAS MANCHAS

En la cerámica nunca hay que utilizar las sustancias siguientes:

- ácido fluorhídrico
- productos muy alcalinos
- productos que dejan películas o ceras
- productos abrasivos en general (estropajos metálicos, cuchillos de cerámica)

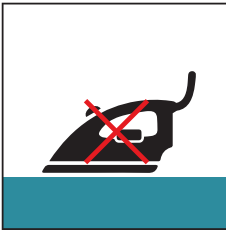
Véase consejos para la limpieza en la [pág. 8](#).

## INSTRUCCIONES DE USO Y ADVERTENCIAS



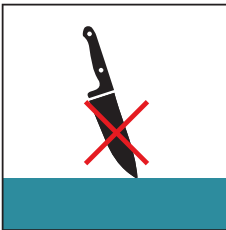
### No sobrecargar nunca la encimera.

No subirse ni sentarse sobre la encimera. Pesos excesivos, en especial sobre amplias bases descubiertas o sobre partes en voladizo (mostradores) pueden originar grietas o roturas.



### No utilizar nunca la encimera como tabla de planchar.

Utilizar el equipo adecuado para esta función.



### Evitar la caída de objetos pesados.

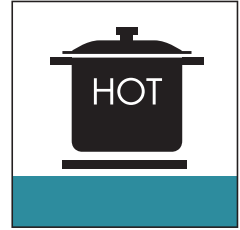
Podrían causar astillas o grietas.

## INSTRUCCIONES DE USO Y ADVERTENCIAS

La cerámica tiene una alta resistencia al calor que permite el apoyo directo de ollas, sartenes o cafeteras. De todos modos se recomienda utilizar un salvamanteles para preservar la superficie en el tiempo.

Prestar atención a los hornos y otros electrodomésticos de apoyo u otros instrumentos de cocción capaces de generar una fuente de calor elevado puesto que, si no se aíslan adecuadamente, en la parte inferior, con el tiempo pueden alterar el color de las encimeras.

Mientras se cocina evitar que ollas/parrillas estén en contacto con copetes y traseras para evitar roturas o modificaciones de color.



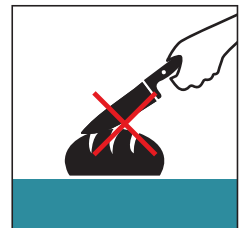
No golpear la carne sobre la encimera.

Utilizar siempre una tabla.



No cortar o rebanar sobre la encimera con cuchillos de cerámica.

Utilizar siempre una tabla.



# Veneta Cucine®

Veneta Cucine S.p.A.  
Via Paris Bordone,84  
31056 Biadene di Montebelluna (TV)  
Tel. +39.0422.8471

**venetacucine.com**  
**caranto.com**