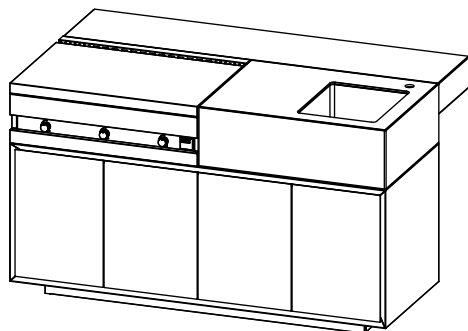


# Talenti<sup>®</sup>

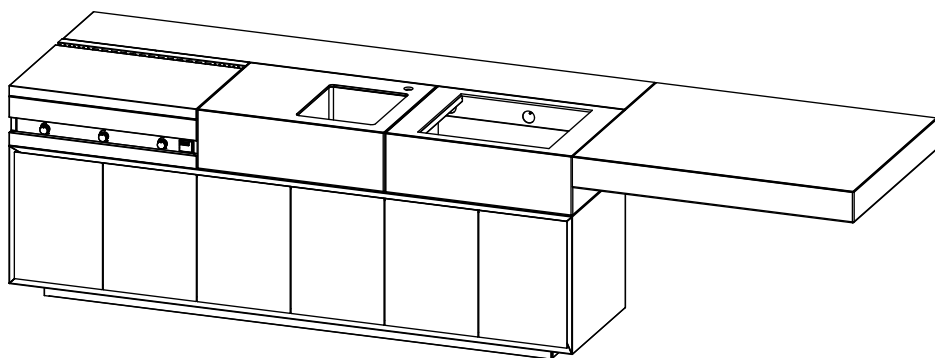
OUTDOOR LIVING

## TIKAL

CUCINA OUTDOOR



MODULO CUCINA 1600



MODULO CUCINA 2400

ITALIANO

## MANUALE E ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

PRIMA DI INSTALLARE E METTERE IN FUNZIONE QUESTO PRODOTTO, LEGGERE CON ATTENZIONE IL MANUALE



# INDICE

PREMESSA .....	5
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	6
LE MISURE.....	6
MATERIALI.....	6
PERSONALIZZAZIONE.....	6
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	8
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO.....	9
BASE 2 E 3 MODULI.....	9
RIMOZIONE DELLE ANTE E MENSOLE INTERNE.....	10
MONTAGGIO MODULO 800.....	11
MONTAGGIO MODULO BARBECUE.....	12
PREDISPOSIZIONE VANI.....	17
CONFIGURAZIONI STANDARD.....	17
POSSIBILI VARIANTI.....	18
PREDISPOSIZIONE VANO PORTA BOMBOLE.....	19
ALLACCIAMENTO IMPIANTI CUCINA.....	20
ACCESSORI.....	21
MONTAGGIO MODULO ANGOLO.....	21
MONTAGGIO CUCINE AFFIANCATE.....	23
COLLEGAMENTO MODULO COLONNA.....	23
MONTAGGIO PIANO SNACK BAR.....	24
MONTAGGIO PENISOLA LATERALE.....	27
INSTALLAZIONE ZOCCOLI.....	28
INSTALLAZIONE SUPPORTI LED.....	28
INSTALLAZIONE ZOCCOLI AD ANGOLO.....	29
INSTALLAZIONE ZOCCOLO COLLEGAMENTO.....	30
REGOLAZIONE ANTE.....	31
USO DEL BARBECUE.....	33
PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA.....	35



# PREMESSA

## TIKAL - OUTDOOR KITCHEN

Ispirata dalle imponenti architetture di culto mesoamericane che ne conferiscono un'estetica iconica e razionale, nasce la prima linea di cucine dedicate all'outdoor.

Alla base un concetto dall'identità ancestrale, modellato dalla solenne immutabilità del tempo e da un'essenza spirituale che ne eleva il valore intrinseco.

Così come le piramidi a gradoni, la fusione di volumi regolari in appoggio tra loro e le grandi superfici piane sono valorizzate dall'impiego di materiali eccellenti, appositamente scelti per garantire grandi qualità delle prestazioni e solidità nel tempo.

La struttura è realizzata in metallo Zinco Magnesio, alluminio ed acciaio inox, con speciali verniciature per esterni adatte alle alte temperature.

La matericità del piano è conferita dall'impiego di grandi lastre in gres dall'effetto cemento che, con la luce, evidenziano la maestosità di un oggetto dal carattere quasi rituale.

Il risultato è un prodotto che esprime l'eleganza di un design ricercato, abbinato alla durevolezza nel tempo e alla qualità delle prestazioni. Completamente Made in Italy.

L'idea di ripetibilità alla base della cultura precolombiana, si coniuga con la struttura modulare di Tikal.

La dimensione dei moduli permette di creare composizioni da 160 cm o da 240 cm, fino alla più completa da 360 cm con l'aggiunta del piano laterale.

La versatilità di un prodotto con tali caratteristiche è progettata per creare un elemento che permetta non solo di cucinare, ma di vivere l'ambiente esterno anche come momento di aggregazione e di convivialità tra le persone.

Le superfici diventano piani di appoggio e al contempo spazi dedicati al pranzare assieme.

Tikal permette di vivere "un'esperienza" che nasce dall'insieme di qualità, condivisione e funzionalità.

# CARATTERISTICHE TECNICHE

## LE MISURE

Larghezza: 160 cm/240 cm (360 cm con l'accessorio penisola laterale).

Profondità: 60 cm (95 cm con l'accessorio piano snack bar).

Altezza: 90 cm (altezza max 148 cm con modulo Barbecue aperto).

## MATERIALI

- Acciaio inox;
- Acciaio zinco/magnesio verniciato a polvere poliestere (per uso esterno);
- Alluminio verniciato a polvere poliestere (per uso esterno);
- Gres porcellanato.

## PERSONALIZZAZIONE

La personalizzazione delle cucine può variare a seconda delle esigenze.

Per quanto riguarda il modulo 2400 (Base 3 modules)

La cucina è formata da una base con tre moduli 800 che possono essere di 4 tipologie diverse:

- Neutral countertop;
- Barbeque -part 1/2 e part 2/2;
- Induction hob;
- Silk (DX).

Più eventuali accessori

- Snack bar 2400;
- Penisola.

Per quanto riguarda il modulo 1600 (Base 2 modules)

La cucina è formata da una base con due moduli 800 che possono essere di 4 tipologie diverse:

- Neutral countertop;
- Barbeque -part 1/2 e part 2/2;
- Induction hob;
- Silk (DX).

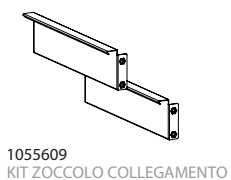
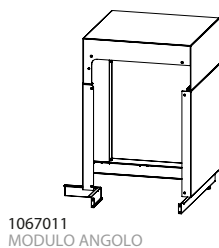
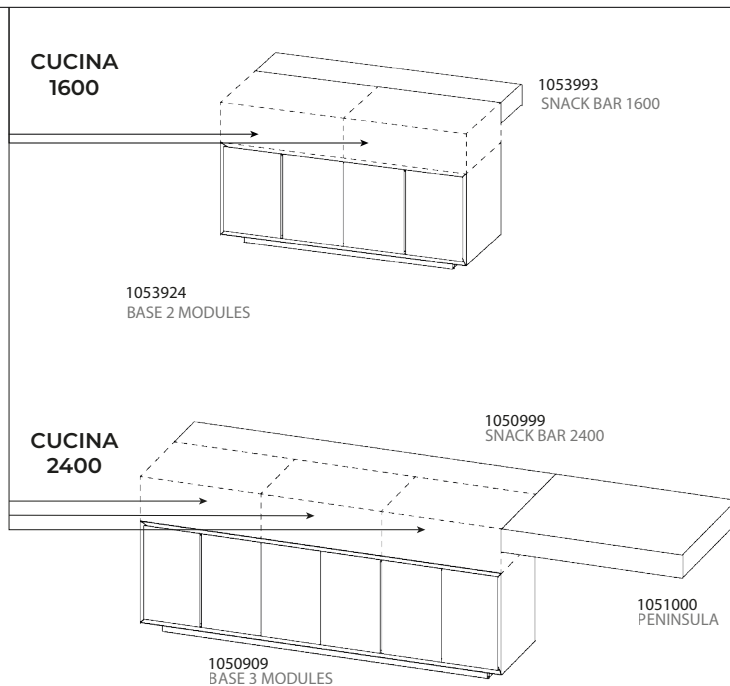
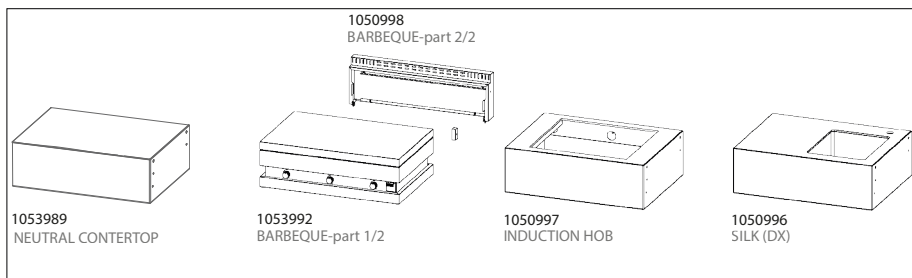
Più eventuali accessori

- Snack bar 1600.

È possibile unire 2 o più cucine utilizzando uno o più di questi accessori:

- Modulo angolo;
- Kit zoccolo collegamento.

È possibile unire 2 o più moduli colonna alla cucina.



# AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima del montaggio, leggere attentamente questo manuale che fornisce le informazioni necessarie per un'installazione sicura ed un corretto utilizzo; conservare il manuale in luogo sicuro e consegnarlo all'acquirente in caso di cessione del prodotto. In caso di smarrimento, richiedere una copia sostitutiva alla nostra rete di Vendita o di Assistenza Tecnica.

Seguire scrupolosamente le avvertenze seguenti:



Il montaggio va eseguito da personale qualificato.



Le istruzioni per il montaggio e la manutenzione della cucina vanno lette attentamente e conservate dal consumatore finale.



Istruzioni per il montaggio di Barbecue, Cantinetta, Miscelatore e Piano Cottura sono contenute nei relativi imballi, devono essere osservate con attenzione in fase di assemblaggio e conservate dal consumatore finale a montaggio eseguito.



Qualora le istruzioni non venissero osservate, ovvero il montaggio venisse eseguito non in conformità alle stesse, possono verificarsi limitazioni alla funzionalità del bene oppure danni a persone o cose. In questi casi il produttore declina qualsiasi responsabilità.



Gli allacci all'impianto idraulico ed elettrico possono essere eseguiti solo da personale qualificato.



Nel montaggio e nell'installazione di accessori ed elettrodomestici non vanno eseguite operazioni tali da modificarne le caratteristiche.

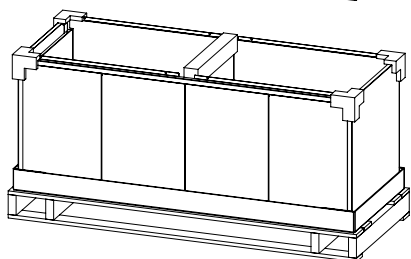
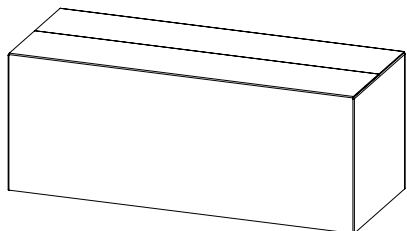


Verificare prima del montaggio che gli allacci elettrici e sanitari presenti siano stati eseguiti a regola d'arte.



# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

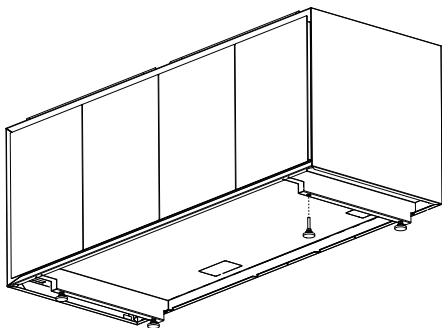
## BASE 2 E 3 MODULI



**IMPORTANTE** prestare attenzione al momento del disimballo.

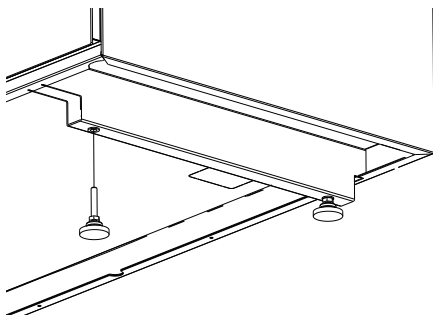
Non tagliare il cartone ma sfilarlo per non rovinare la finitura.

***(Questa procedura sarà da applicare su tutti gli imballi della cucina)***



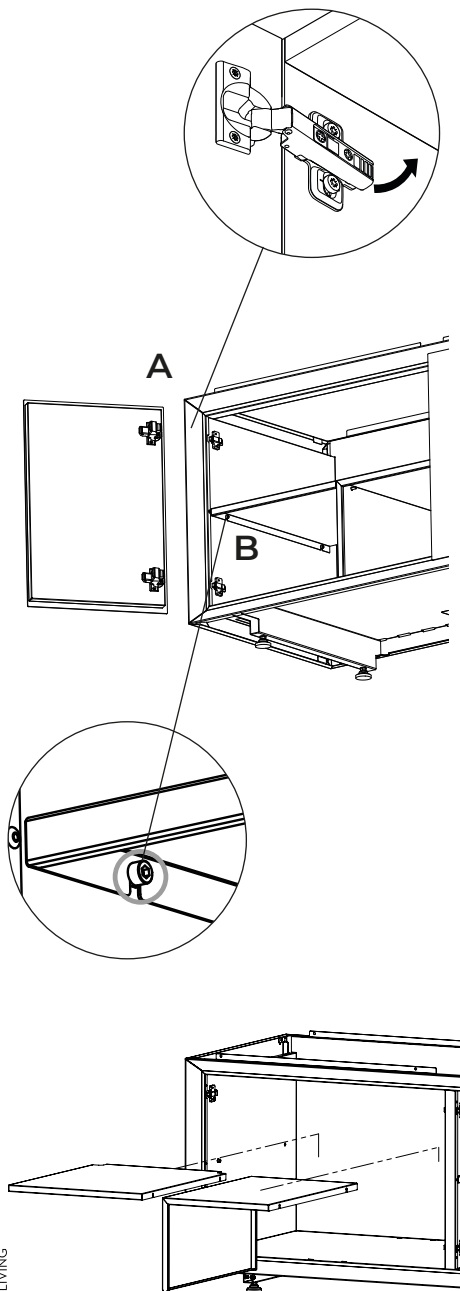
Posizionare il modulo in modo da installare i piedini e avvitarli fino a fine corsa.

Posizionare il modulo nell'ubicazione finale e regolare l'altezza dei piedini in maniera che sia perfettamente livellato. Questa operazione deve essere effettuata prima di installare gli altri moduli/accessori.



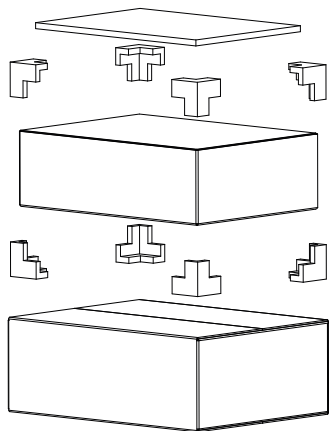
## RIMOZIONE DELLE ANTE E MENSOLE INTERNE

Per agevolare le operazioni di montaggio dei moduli, rimuovere le ante (vedi dettaglio A). Eventualmente è possibile rimuovere le mensole interne allentando le viti di fissaggio laterale (vedi dettaglio B) ed estraendo le mensole.

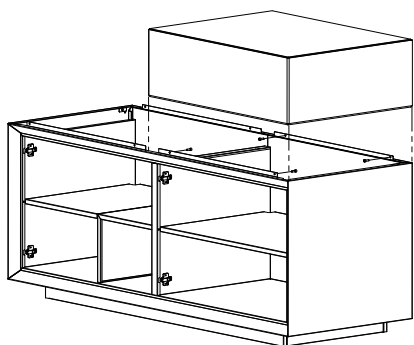


## MONTAGGIO MODULO 800

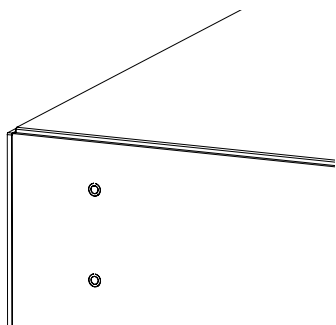
La procedura di montaggio è uguale per tutti i 3 moduli 800 (neutro, lavello, piano cottura) e per tutte le posizioni (destra, sinistra, centrale su base 3 moduli).



**IMPORTANTE** prestare attenzione al momento del disimballo. Non usare lame o attrezzature che possono rovinare la finitura.



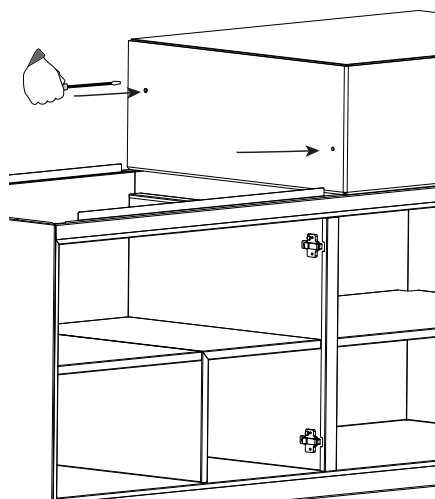
Posare il modulo sulla posizione desiderata e fissare dall' interno con le viti fornite con la base.



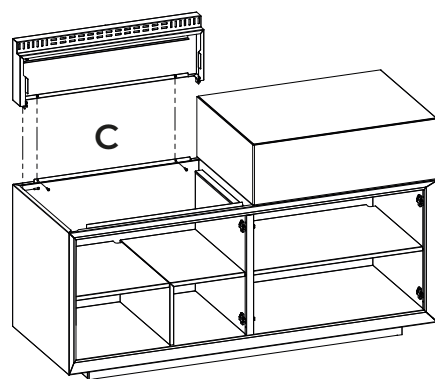
**ATTENZIONE** tenere la faccia del modulo con gli spigoli vivi e i pretranci rivolta verso il retro della base.

## MONTAGGIO MODULO BARBECUE

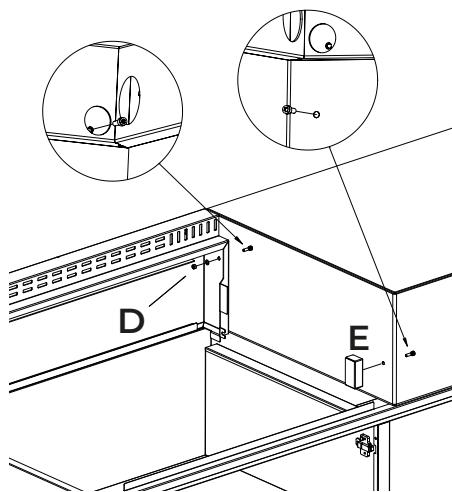
### INSTALLAZIONE IN POSIZIONE LATERALE



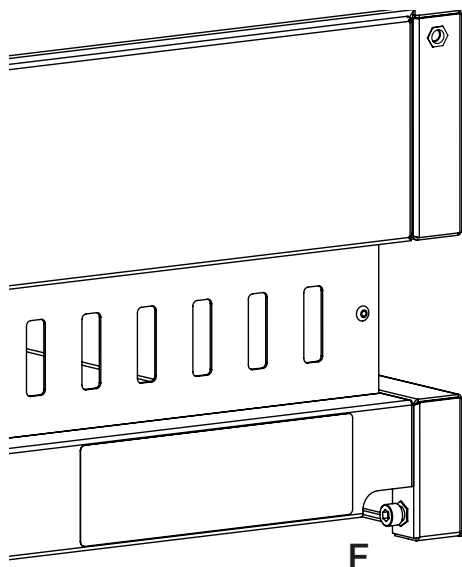
Facendo riferimento all'immagine, sfondare i 2 pretranci indicati del modulo adiacente, prestando la massima attenzione a non rovinare la vernice.



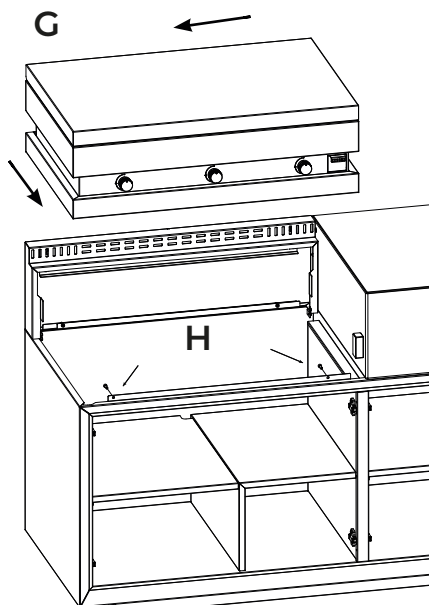
Montare il supporto posteriore BBQ (vedi dettaglio C) fissandolo alla base con 3 viti fornite a corredo del kit barbecue. (part. 2/2)



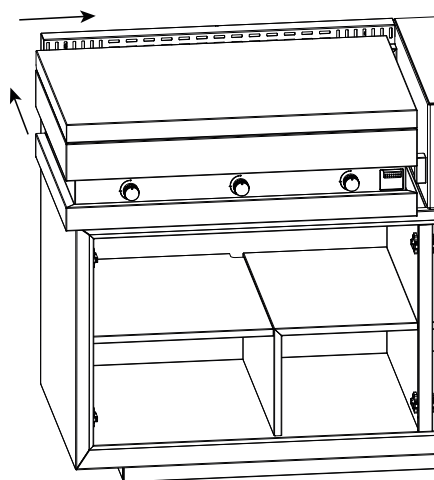
Fissare il supporto posteriore BBQ al modulo 800 mediante vite, rondella e dado (vedi dettaglio D). Successivamente fissare il tamponamento frontale avvitando la vite dall'interno del modulo 800 (vedi dettaglio E).

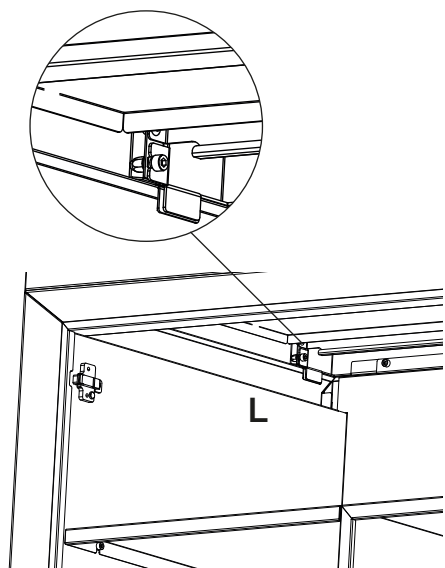


Prima di installare il BBQ al modulo avvitare le 2 viti sul retro del BBQ (vedi dettaglio F) lasciandole allentate; verranno strette successivamente al tamponamento posteriore.

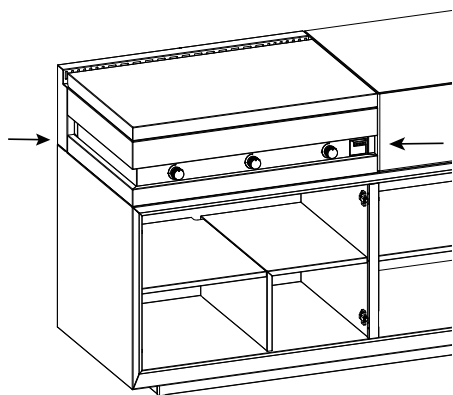


Inserire il BBQ nel modulo tenendolo spostato dal tamponamento posteriore e dal modulo 800 adiacente (vedi dettaglio G)  
 Posizionare il BBQ nella corretta sede facendolo scorrere prima verso il modulo laterale e poi verso il tamponamento posteriore; fissarlo dall'interno con le 2 viti frontali (vedi dettaglio H).





Stringere le viti lasciate precedentemente allentate sulla parte posteriore del BBQ alla cucina (vedi dettaglio L).



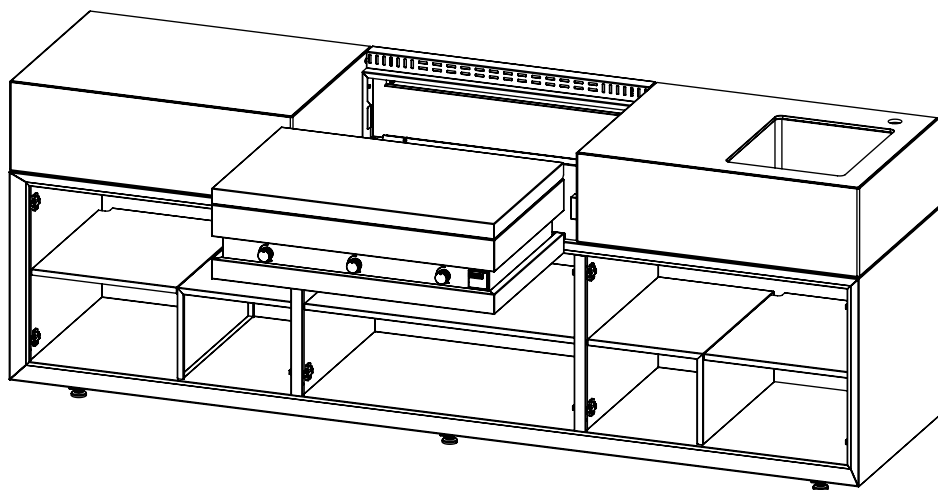
Dopo aver installato tutte le viti, verificare la corretta posizione; il BBQ deve essere perfettamente allineato ai tamponamenti posteriori e laterali.

## INSTALLAZIONE IN POSIZIONE CENTRALE

Questa installazione sarà possibile solo sulla base 3 moduli (2400).

Installare il tamponamento posteriore ed entrambi i tamponamenti laterali come da istruzioni precedenti; inserire il BBQ posizionandolo frontalmente alla cucina e facendolo scorrere verso il tamponamento posteriore.

Fissare dall'interno le 2 viti anteriori (vedi dettaglio H) e le 2 viti posteriori (vedi dettaglio L) verificando il corretto posizionamento e allineamento del BBQ.)

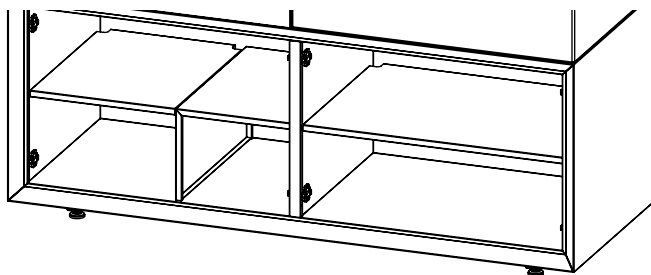




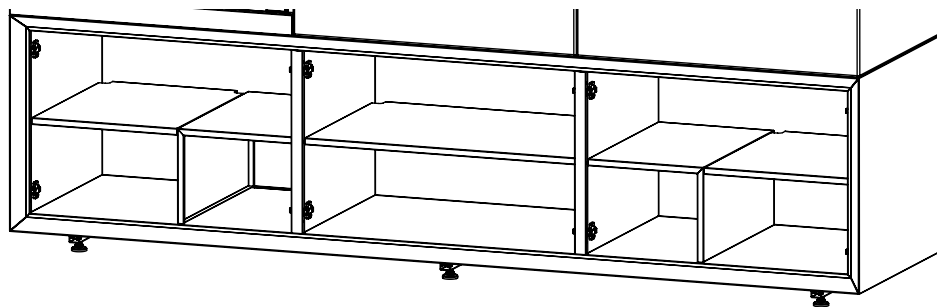
# PREDISPOSIZIONE VANI

I vani interni ai moduli, possono essere configurati a piacere togliendo, spostando e/o invertendo le mensole in dotazione.

## CONFIGURAZIONI STANDARD

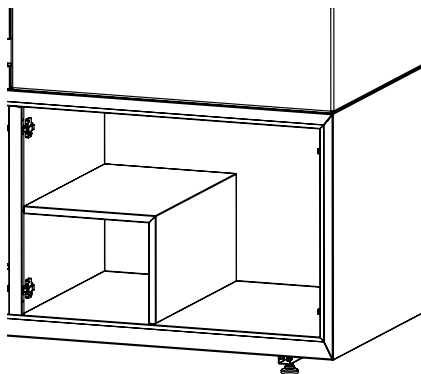
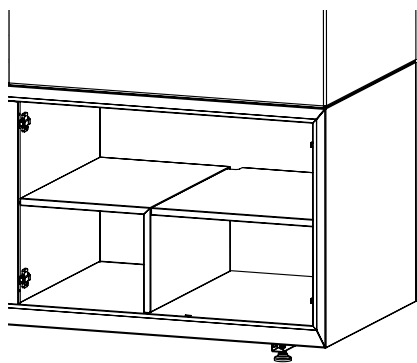
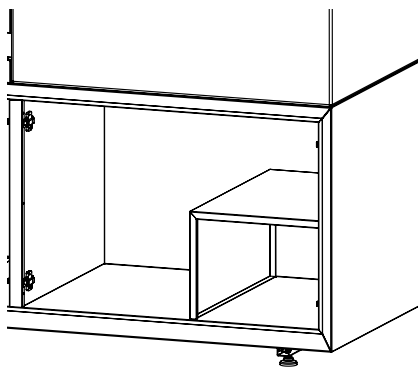
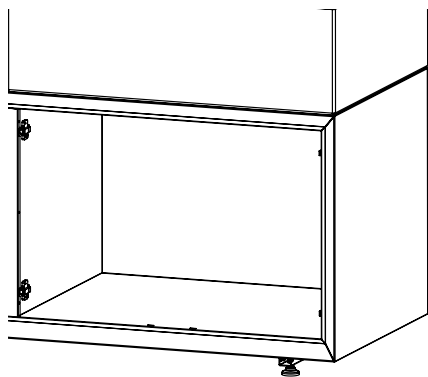


MODULO 1600



MODULO 2400

## POSSIBILI VARIANTI



## PREDISPOSIZIONE VANO PORTA BOMBOLE

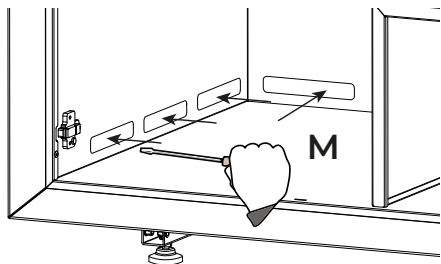
La cucina è dotata di due alloggiamenti predisposti per diventare vano porta bombola:

- Esterno Sx
- Esterno Dx



**ATTENZIONE** Il vano porta bombola può essere allestito SOLO AI LATI DEL MODULO e non nel vano centrale della base 3 moduli.

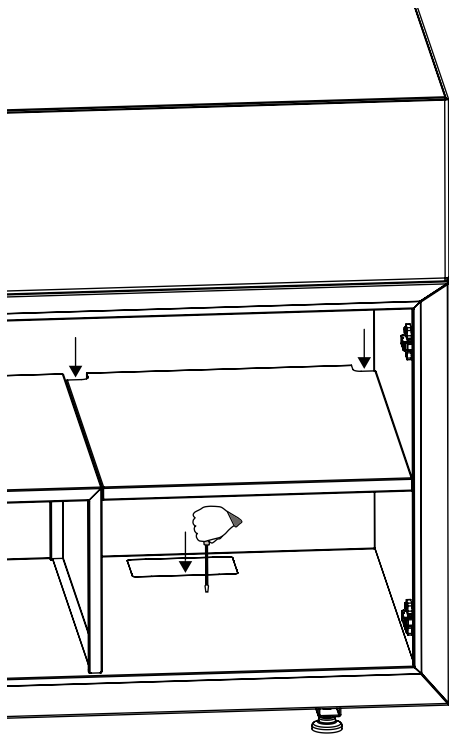
Le immagini sono riferite al vano sx, per l'eventuale alloggiamento a dx predisporre il vano in modo simmetrico. Rimuovere la o le mensole interne, se necessario, e sfondare i pretranci laterali indicati in figura (vedi dettaglio M).



**ATTENZIONE** rimuovere i quattro pretranci per creare il passaggio d'aria necessario, utilizzando un cacciavite a taglio di adeguata misura.



**ATTENZIONE** L'allacciamento degli impianti elettrici, idraulici e gas deve essere fatto a regola d'arte, da persone qualificate e abilitate, nel rispetto delle normative locali vigenti.

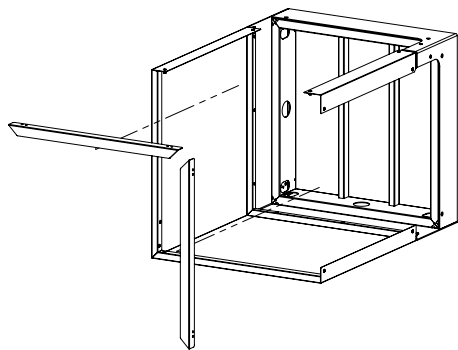


La cucina è predisposta per l'ingresso degli impianti solo dal basso. Per il passaggio di cavi e tubature sono stati predisposti degli scansi sugli angoli laterali posteriori delle mensole, ed un pretrancio sul fondo di ogni vano, da sfondare solo se utilizzato.

# ACCESSORI

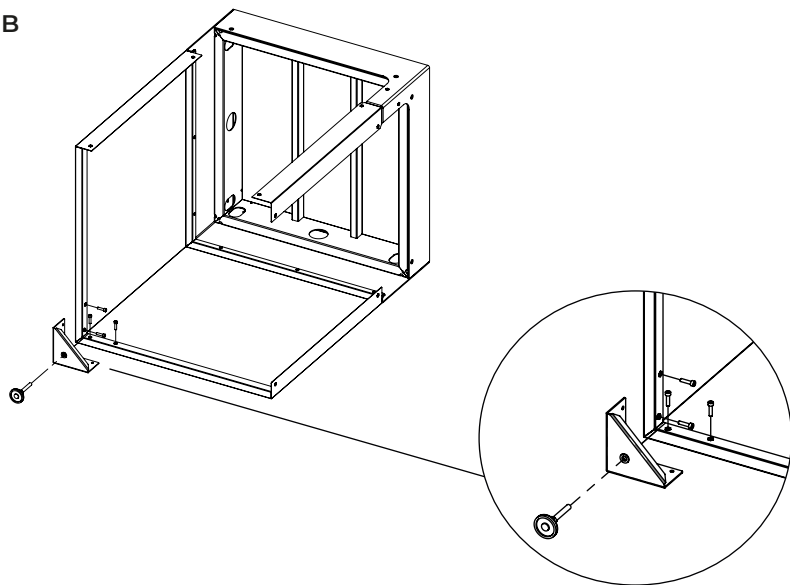
## MONTAGGIO MODULO ANGOLO

A

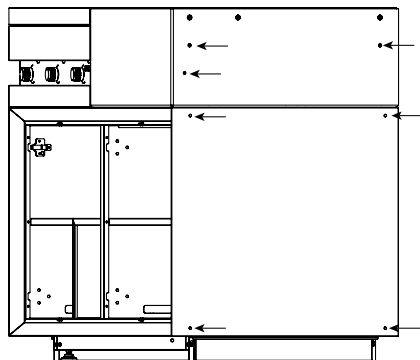


1. Rimuovere i sostegni di trasporto inferiori vedi immagine A.
2. Installare la staffa di sostegno mediante le viti M5 x 20 vedi immagine B.
3. Posizionare il piedino in sede.

B



C



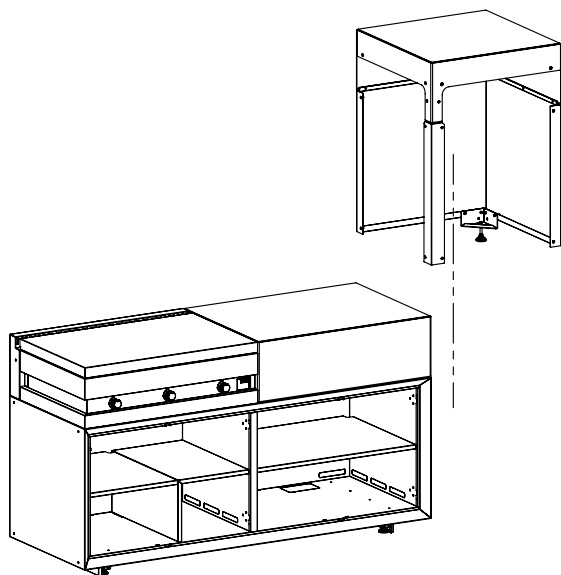
4. Sfondare i 7 pretranci presenti sul fianco della base cucina vedi immagine C.

**ATTENZIONE nel caso la cucina fosse appoggiata al muro:**

- *Eseguire il passaggio N di pag. 28;*
- *Assemblare solo una delle 2 cucine all'angolo, perché il piedino di regolazione dell'angolo è accessibile solo dalla parte interna.*

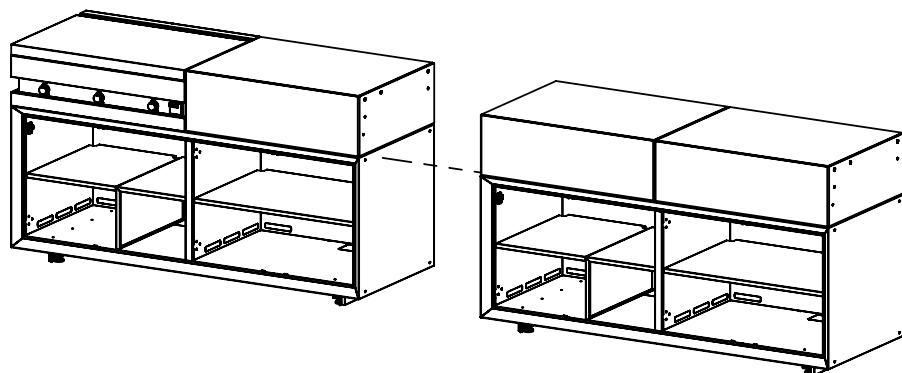
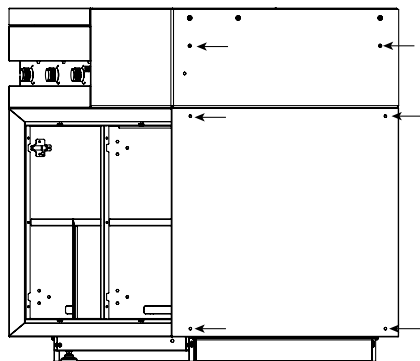
5. Verificare che la base e l'angolo siano in posizione definitiva e livellare tramite gli appositi piedini.

6. Montare il rimanente modulo base cucina seguendo le indicazioni precedenti.



## MONTAGGIO CUCINE AFFIANCATE

Nel caso di installazione di 2 o più cucine, sfondare i 12 pretranci presenti sui due fianchi affiancati e fissare tramite i dadi e le viti fornite a corredo.

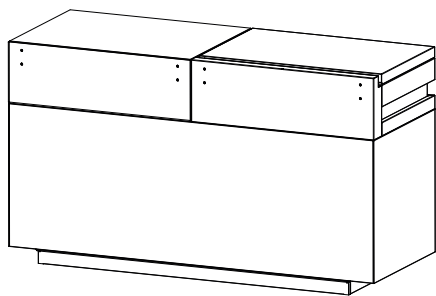


## COLLEGAMENTO MODULO COLONNA

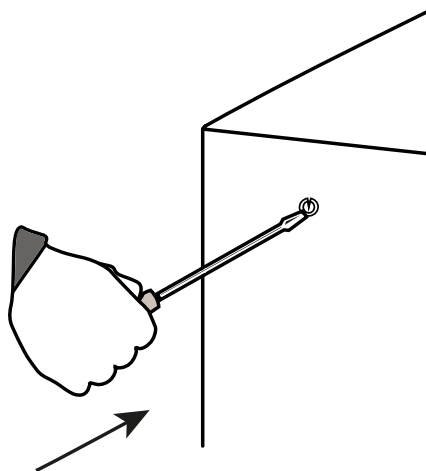
Per collegare 1 o più moduli colonna alla cucina leggere le indicazioni di montaggio presenti nel manuale modulo colonna a pagina 20.

## MONTAGGIO PIANO SNACK BAR

Il piano snack bar può essere di due misure 160 cm o 240 cm, coerentemente con la base 2 moduli o 3 moduli. Le immagini sono riferite al montaggio del piano snack bar 160 (2 moduli).



Sfondare i 4 pretranci che si trovano sulla schiena di ogni modulo. Sotto i pretranci saranno presenti gli inserti filettati per fissare lo snack bar.

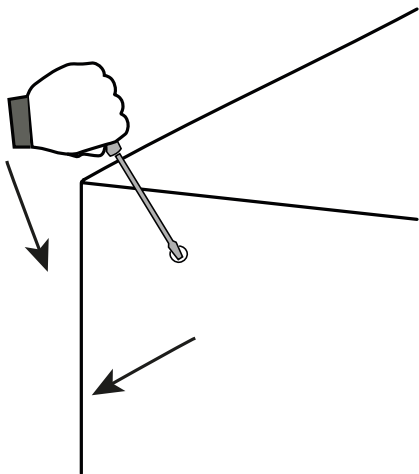


Questi pretranci devono essere tolti in 2 passaggi.

### PASSAGGIO 1

Utilizzando un cacciavite a taglio di adeguata misura, sfondare il pretrancio centrale facendo pressione verso l'interno del modulo.





#### PASSAGGIO 2

Infilare il cacciavite all'interno del pretrancio e fare leva verso l'esterno per staccare il secondo pretrancio (rimuovere entrambi i residui dall'inserito filettato).

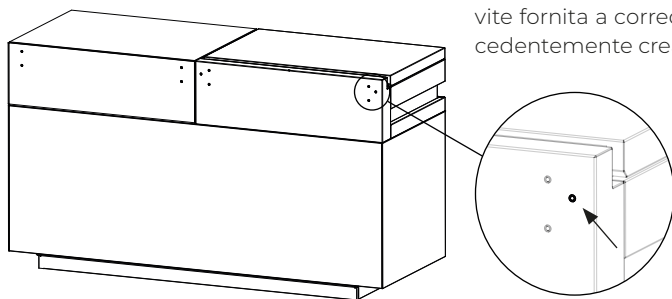
Nel caso in cui sia presente il modulo barbecue e che sia posto su una delle parti terminali della cucina, sarà necessario aggiungere un fissaggio per garantire la stabilità della mensola snack bar.

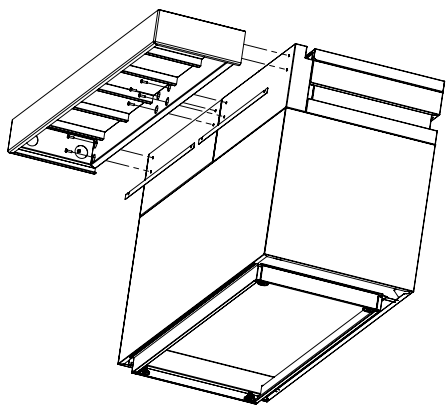
#### PASSAGGIO 1

Sfondare il pretrancio posto all'estremità esterna della schiena del modulo barbecue.

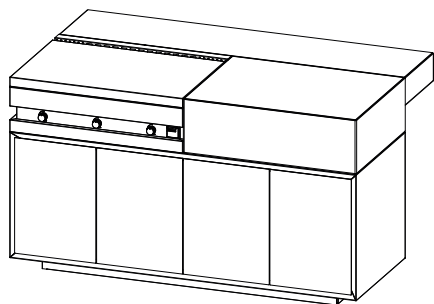
#### PASSAGGIO 2

Ancorare la schiena del modulo barbecue alla parte posteriore del BBQ utilizzando la vite fornita a corredo passando dal foro precedentemente creato.





Una volta tolti i pretranci fissare lo snack bar alla cucina utilizzando le viti fornite con lo snack bar. Verificare l'allineamento con il piano della cucina, eventualmente adeguare l'inclinazione utilizzando uno o più spessori in dotazione (tre spessori di misure diverse, per ogni modulo).



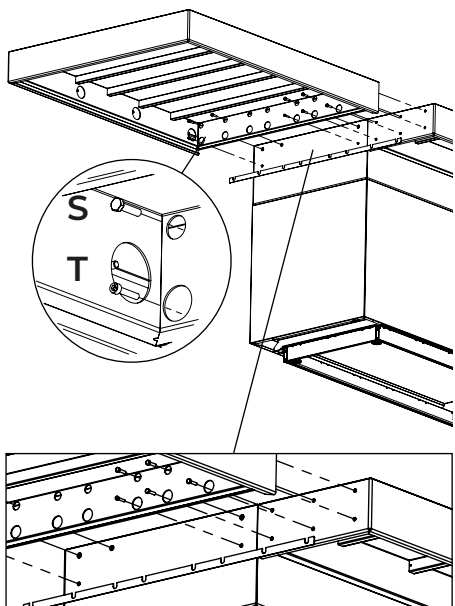
Esempio di cucina con montato lo snack bar.

## MONTAGGIO PENISOLA LATERALE



**ATTENZIONE** La penisola laterale è installabile esclusivamente sulla cucina 2400 (3 moduli) e con il piano snack bar installato.

La penisola può essere montata sia a dx che a sx della cucina, ma non sull'eventuale lato dove è installato il modulo BBQ.



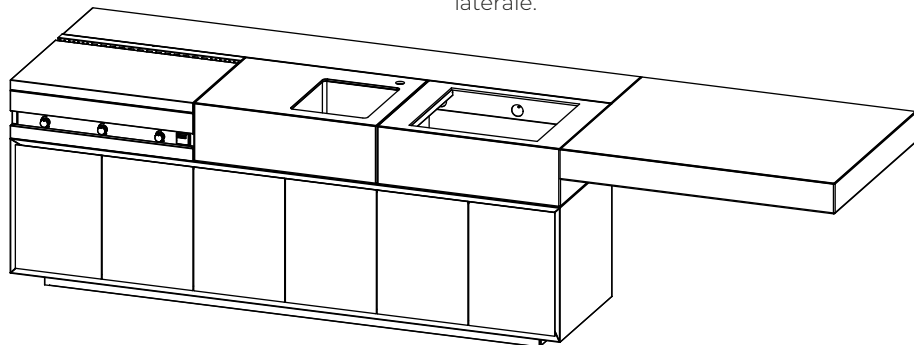
Seguendo le indicazioni delle figure precedenti, sfondare i 4 pretranci presenti nella parte laterale del modulo, e i 6 pretranci presenti nella parte laterale dello snack bar.

Montare la penisola usando le viti fornite con la penisola laterale

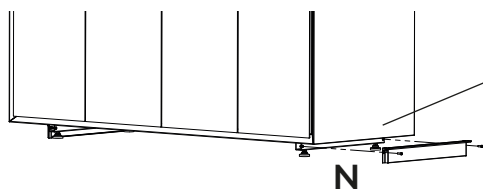
- 9 viti TE M6 (dettaglio S) da montare sui 2 fissaggi superiori del modulo 800 e i 6 fissaggi del piano snack bar.
- 2 viti TCEI M5 (dettaglio T) con dado e rondella da montare sui 2 fissaggi inferiori del modulo 800. dadi e rondelle devono essere montate dall'interno del modulo 800.

Verificare l'allineamento con il piano della cucina, eventualmente adeguare l'inclinazione utilizzando uno o più spessori in dotazione (tre spessori di misure diverse).

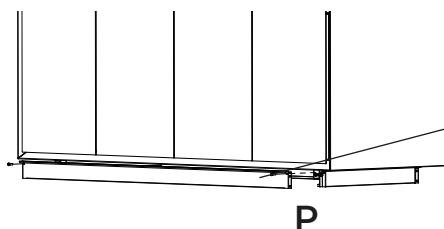
Esempio di cucina con montata la penisola laterale.



## INSTALLAZIONE ZOCCOLI

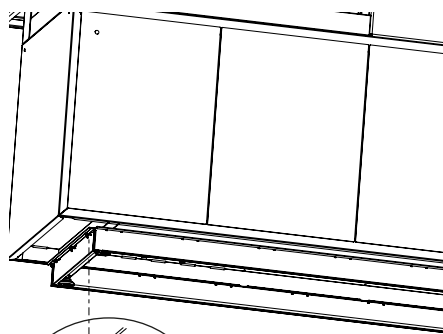


Fissare i due zoccoli laterali ai traversi della cucina (vedi dettaglio N).



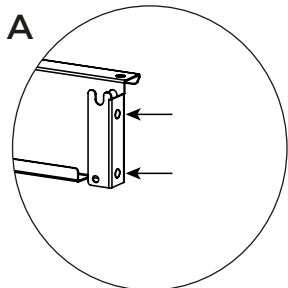
Fissare lo zoccolo frontale e posteriore ai due zoccoli laterali (vedi dettaglio P).

## INSTALLAZIONE SUPPORTI LED



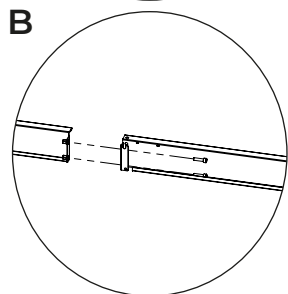
Una volta posizionati i led, (accessorio da acquistare separatamente) installare le forcelle lungo gli zoccoli, appoggiandole al lembo interno della piega obliqua per poi farle ruotare in maniera che si incastrino nelle due asole adiacenti (vedi dettaglio R).

## INSTALLAZIONE ZOCCOLI AD ANGOLO

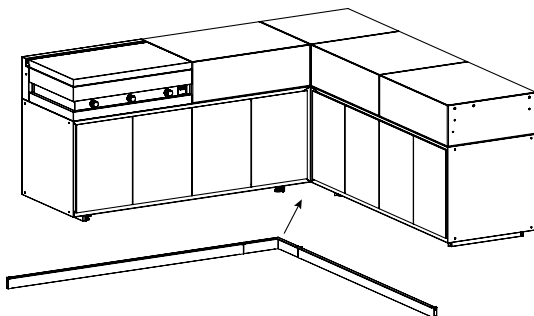
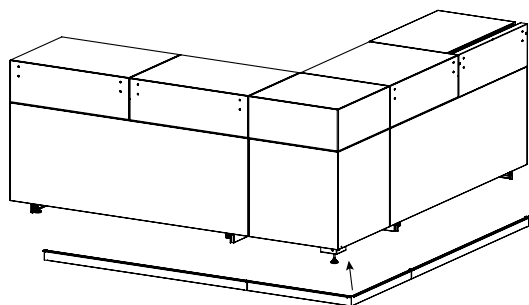


1. Sfondare i pretranci degli zoccoli dei moduli cucina vedi immagine A.

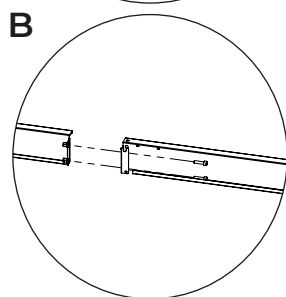
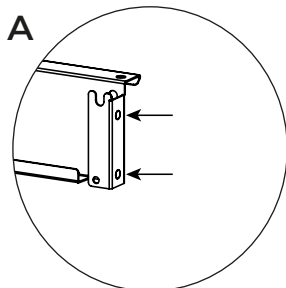
**ATTENZIONE** andranno sfondati solo i pretranci dalla parte da unire.



2. Unire gli zoccoli anteriori e posteriori con gli zoccoli ad angolo tramite le viti fornite a corredo vedi immagine B.
3. Fissare gli zoccoli alla cucina.



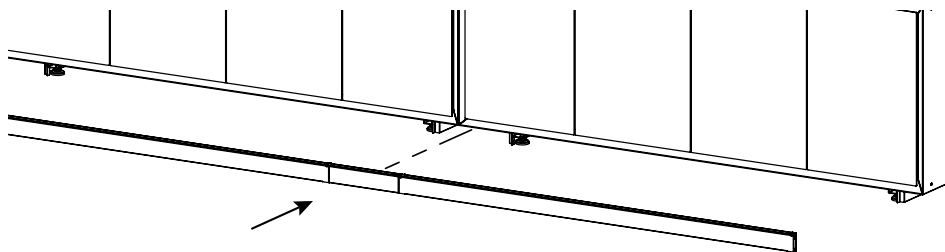
## INSTALLAZIONE ZOCCOLO COLLEGAMENTO



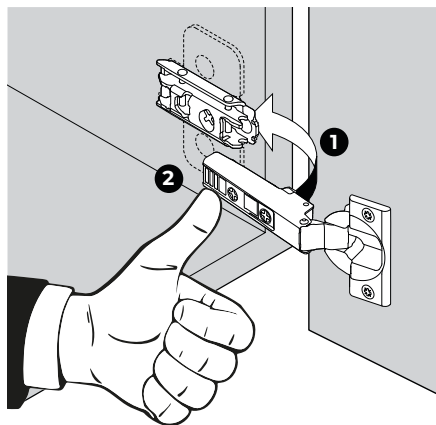
1. Sfondare i pretranci degli zoccoli dei moduli cucina vedi immagine A.

**ATTENZIONE** andranno sfondati solo i pretranci dalla parte da unire.

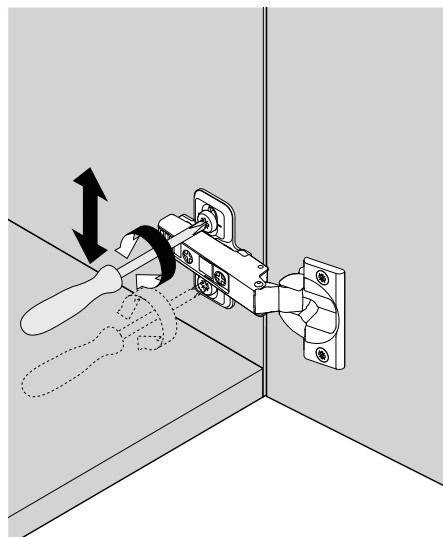
2. Unire gli zoccoli anteriori e posteriori con gli zoccoli di collegamento tramite le viti fornite a corredo vedi immagine B.
3. Fissare gli zoccoli alla cucina.



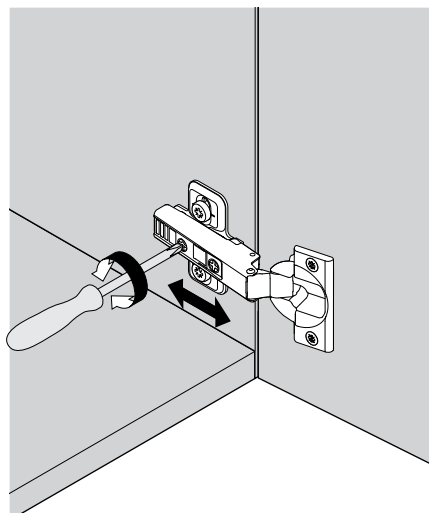
# REGOLAZIONE ANTE



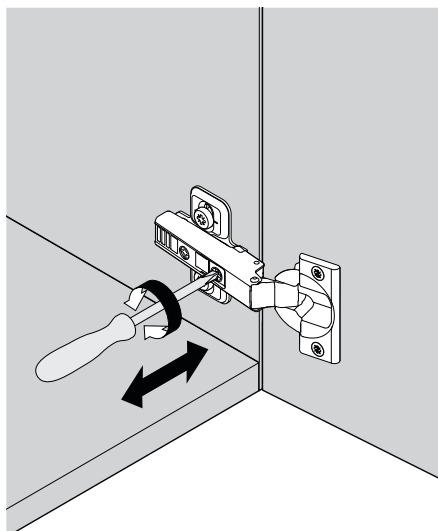
Il montaggio e lo smontaggio delle ante sul/dal corpo della cucina avviene senza l'utilizzo di attrezzi. Basterà applicare una leggera pressione sulle apposite leve.



Per regolare l'anta in altezza azionare le viti come in figura.



Per regolare l'anta verso l'esterno o verso l'interno, azionare la vite come in figura.



Per regolare l'anta verso destra o verso sinistra, azionare la vite come in figura.



# USO DEL BARBECUE

Le seguenti indicazioni, sono solo un rapido riepilogo delle principali funzionalità del barbecue a gas.



**ATTENZIONE** Consultare il manuale allegato all'apparecchio per tutte le avvertenze di sicurezza e il corretto uso.

Ogni prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese (o gruppi di Paesi) specificato sulla targhetta CE, posta sul retro dell'apparecchio. Consultare sulla targhetta l'indicazione del paese, la predisposizione corrente del gas e la pressione di alimentazione.

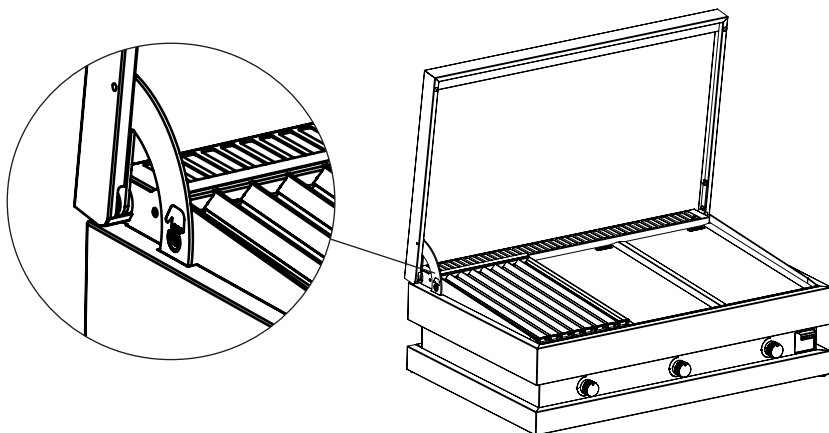
Dopo aver correttamente posizionato il grill, collegato l'alimentazione gas e disposto gli accessori, sarà possibile procedere all'accensione dei bruciatori.

Seguire le seguenti avvertenze ed operazioni per dare avvio alla cottura:

## COPERCHIO

Alzare il coperchio e lasciarlo alzato per tutta la durata dell'uso. Con questo tipo di coperchio non è prevista la cottura in modalità "forno"; il coperchio ha la sola funzione di protezione dagli agenti atmosferici quando il grill non viene usato; non deve mai essere abbassato durante l'uso.

Per chiudere il coperchio è necessario premere la zona indicata dal simbolo indicato in figura. Per questa operazione è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi se il barbecue non si è ancora completamente raffreddato.



## POSIZIONAMENTO ACCESSORI DI COTTURA

- ▷ Posizionare stabilmente le piastre di cottura.
- ▷ E' consigliabile inserire un po' d'acqua nei cassetti di raccolta grassi; ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia.

## ACCENSIONE/SPEGNIMENTO BRUCIATORE

- ▷ Per accendere il bruciatore, premere e ruotare la manopola in senso anti-orario dalla posizione di chiusura (●) a quella di portata massima (▲). Premendo la manopola, automaticamente si determina la scarica che accende il gas e distribuisce la fiamma lungo il bruciatore. L'avvenuta accensione può essere verificata dal foro ispezione ricavato sul cruscotto frontale, accanto alla manopola. Nel corso della prima accensione può essere necessario spurgare il circuito dall'aria residua e tenere premuta la manopola per alcuni secondi in più; in tal modo si assicura il riscaldamento della termocoppia di sicurezza che permetterà il flusso continuo di gas; dopo circa 20 secondi, rilasciare la manopola e constatare che la fiamma rimanga ancorata e stabile lungo il bruciatore. Se si desidera diminuire la potenza della fiamma, ruotare la manopola in senso anti-orario fino alla posizione di portata ridotta (▲). Una fiamma azzurra è indice di corretta combustione. Se il dispositivo di accensione (un generatore di scintille alimentato a batteria 1.5 V) non dovesse funzionare bene (causa batteria scarica o distacco del cavetto elettrico) è possibile accendere ugualmente il bruciatore per mezzo di un accenditore a canna lunga (o semplice fiammifero di tipo lungo) da inserire nel foro ispezione quando si ruota la manopola in posizione di portata massima (▲).
- ▷ Per spegnere i bruciatori, posizionare le manopole in posizione di chiusura (●). Se si desidera svuotare il circuito dal gas, prima di chiudere le manopole del grill, chiudere la valvola della bombola o il rubinetto posto sulla linea di alimentazione. Al termine dell'uso, accertarsi che tutte le manopole e i rubinetti siano chiusi.

## PRERISCALDAMENTO DEL BBQ

- ▷ E' buona consuetudine preriscaldare le piastre prima di disporre il cibo su di esse e rimuovere dalle carni le parti eccessivamente grasse prima di cucinarle.

# PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

La collezione TIKAL by TALENTI è il frutto di un'elevata esperienza e di un'attenta ricerca per soddisfare gli scopi previsti, ottenendo così un prodotto di grande qualità. È importante comprendere che alla qualità occorre affiancare un corretto utilizzo ed un'adeguata manutenzione.

## CUCINA



La pulizia della cucina deve essere fatta utilizzando sempre spugne morbide, mai abrasive, oppure panni di cotone o microfibra.



Per arrivare in punti difficili o fessure servirsi di una spazzola dalle setole morbide (es. spazzolino da denti).



Mensole e antine, che difficilmente entrano a diretto contatto con sporcizia o cibi, potranno semplicemente essere pulite con un panno morbido e leggermente inumidito in acqua, asciugando bene la zona interessata.



L'acciaio inox può essere deterso in modo delicato ed efficace con:

- Acqua e sapone o detersivo per piatti purché non contenga cloro o suoi composti (es. candeggina, acido muriatico, ecc.), risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Aceto bianco: rimuove ogni traccia di calcare; per le macchie più resistenti è possibile scaldarlo e lasciarlo agire qualche minuto, poi risciacquare e asciugare bene.
- Bicarbonato di sodio: dal potere abrasivo ma delicato, questo prodotto andrà passato con una spugna morbida e leggermente inumidita, per creare una pasta pulente contro le macchie; una volta lasciato agire, potrà essere strofinato con un tappo di sughero pulito e poi risciacquato. Asciugare bene dopo il risciacquo.

Per una protezione completa si consiglia l'utilizzo delle apposite coperture nella stagione invernale, alla sera o in caso di piogge frequenti

## GRES

Il Gres porcellanato è un prodotto assolutamente naturale. La miscelazione a casualità controllata di materie prime naturali in vari colori supera la ripetitività tipica dei prodotti artificiali: ogni lastra è quindi unica per venature e combinazione di colori, senza presentare gli eccessi tipici di molte pietre naturali.

### ▷ PULIZIA ORDINARIA

Per la pulizia quotidiana si sconsiglia vivamente l'impiego di cere, saponi oleosi, impregnanti e trattamenti vari (idro-oleo repellenti) sul prodotto in gres porcellanato, la cui applicazione non è necessaria. Spesso capita che in alcuni detergenti in commercio siano contenuti cere e additivi lucidanti che, dopo vari lavaggi, possono depositare sulla superficie in Gres patine lucide. A volte può essere sufficiente anche solo una goccia di alimenti come cola, acqua, vino ecc...per eliminare questa patina ripristinando l'aspetto originale della piastrella e causando in alcune zone l'effetto macchia. In caso di cere, occorre innanzitutto decerare la superficie utilizzando i prodotti deceranti delle cere applicate, seguendo le istruzioni riportate dal produttore. In caso di patine create da sapone, calcare, sporco, occorre invece utilizzare un detergente acido, opportunamente diluito in acqua (leggere le istruzioni sull'etichetta del prodotto). È opportuno segnalare che l'acido Fluoridrico (HF) e derivati possono danneggiare irrimediabilmente il gres porcellanato. È invece consigliato l'utilizzo di ammoniaca, opportunamente diluita in acqua, con successiva asciugatura, onde evitare la visibilità di aloni.

### ▷ PULIZIA STRAORDINARIA

In caso di macchie particolari e/o particolarmente tenaci, è consigliabile l'uso di detergenti specifici: è importante fare sempre un test preventivo su una piccola zona della superficie prima dell'utilizzo del prodotto selezionato, e leggere le istruzioni d'uso.



**ATTENZIONE** Dopo la pulizia sciacquare accuratamente con acqua ed asciugare con cura utilizzando un panno pulito.







**TALENTI SRL**

Strada Amerina km 4,5  
05022 Amelia (TR) Italy  
[customerservice@talentisrl.com](mailto:customerservice@talentisrl.com)  
Tel: +39 0744 930747  
Fax: +39 0744 930980