

## ENCIMERA DE MADERA MACIZA

La madera maciza crea el ambiente más cálido de la habitación: bonita a la vista, suave y agradable al tacto. Con los cuidados adecuados, tendrá la encimera más bonita durante años.

### **IMPORTANTE – ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR LA ENCIMERA:**

Antes de la entrega, las encimeras se han sometido a un proceso de aceitado en el que se han imprimado y pulido para garantizar que el aceite penetre lo máximo posible en la madera. Nuestro objetivo es que el mantenimiento de las encimeras sea lo más sencillo posible.

Una vez que su encimera de madera maciza esté completamente montada y antes de utilizarla, le recomendamos que la engrase con el aceite de mantenimiento suministrado. Puede adquirir el aceite de mantenimiento a tu distribuidor.

Si cuida tanto el aceitado inicial como el continuo, su encimera no hará más que embellecerse con el paso de los años. Recomendamos aceitar la encimera un par de veces durante el primer mes y después según sea necesario (un par de veces al año, o más a menudo en función del uso).

La madera natural, dependiendo del entorno en el que se encuentre, con fluctuaciones de humedad (normalmente sigue a las estaciones), temperaturas, luz solar, etc., cambiará de carácter y tamaño: la madera "trabaja".

La madera para encimeras se seca en torno al 8%, por lo que es importante no exponerla a una humedad elevada constante. La humedad recomendada en el hogar oscila entre el 40-60%, dependiendo de la estación del año. Con humedad alta, la encimera se agranda y con humedad baja, se reduce. Las encimeras "trabajan" más en profundidad.

La luz solar puede oscurecer o aclarar la madera. En la madera seca aparecen pequeñas grietas y pequeños arañazos, al igual que los rayos de médula, también conocidos como espejos. Todos ellos forman parte natural del encanto de la madera y, por tanto, no son objeto de reclamación.

- Utilice siempre salvamanteles para ollas calientes, bandejas de horno y similares.
- Las fuentes de calor, como freidoras de aire, hervidores eléctricos, cafeteras y similares, no deben colocarse directamente sobre la encimera, sino sobre una superficie que repela el calor. Así se protege la encimera del calor de contacto, que puede provocar sequedad, decoloración o, en el peor de los casos, grietas en la madera. A 80°C, la cola se disuelve y aparecen grietas por contracción.
- Los alimentos muy colorantes, como por ejemplo el vino tinto, la remolacha, el zumo de bayas y el curry, deben limpiarse inmediatamente para evitar la decoloración de la encimera de madera maciza.
- El metal en forma de ollas, latas, etc. puede dejar marcas oscuras en la encimera.
- Se recomienda limpiar inmediatamente el agua derramada. Lo mismo ocurre con el agua en los cuencos, tazas, etc. que coloque sobre la mesa. Los derrames de agua que forman anillos/manchas persistentes en la encimera son un buen indicador de que ha llegado el momento de aceitarla.
- No utilice nunca cuchillos directamente sobre la superficie, utilice siempre una tabla de cortar y evite trabajar con ollas y sartenes de barro, hierro fundido y similares directamente sobre la encimera, ya que pueden rayar la superficie. Evite utilizar productos de limpieza en su encimera -incluidos limpiadores abrasivos que rayarán la encimera- y amoníaco salino, que puede decolorar la madera.

### **Limpieza diaria:**

Limpie la madera maciza con un paño suave escurrido en agua tibia limpia. No utilice detergente lavavajillas, ya que resecaría la superficie.

### **Guía de tratamiento del aceite:**

El aceite de mantenimiento está disponible en tu distribuidor.

- Asegúrese de que la encimera esté limpia y seca.
- Lije todo la encimera con papel de lija de grano 180 en un bloque. No olvide lijar a lo largo de las vetas. Tenga cuidado de no lijar demasiado en un mismo lugar, ya que corre el riesgo de ahuecar la encimera y que por ejemplo desaparezca el aceite coloreado.
- Limpie todo el polvo del lijado con un paño seco.
- Agitar bien la botella de aceite.
- Engrase sólo una pequeña zona cada vez, ya que el aceite empieza a endurecerse al cabo de 2-3 minutos.
- Aplique una capa uniforme de aceite con un paño que no suelte pelusa en la parte superior y los bordes de la encimera. Continúe distribuyendo el aceite a lo largo de la veta, para asegurarse de que todas las vetas se saturan por igual.
- Limpie inmediatamente los derrames de aceite si manchas sobre otros elementos distintos de la encimera.
- Seque/pulir la encimera con un paño que no suelte pelusa.
- Repita el tratamiento con aceite al cabo de dos horas si la madera no parece suficiente saturada.
- La encimera puede utilizarse transcurridas 24 horas.

**RECUERDE QUE LOS TRAJOS DE ACEITE PUEDEN AUTOINFLAMARSE. QUEME O DESTRUYA LOS TRAJOS USADOS, EN UNA BOLSA HERMÉTICA CON UN POCO DE AGUA. ALTERNATIVAMENTE, LOS TRAJOS PUEDEN GUARDARSE EN TARROS DE CRISTAL CON TAPA HERMÉTICA.**

### **CONSEJOS DE UN PROPIETARIO FELIZ DE UN ENCIMERA DE MADERA MACIZA**

- Coloque cinta adhesiva de pintor para proteger el fregadero, la lechada y el grifo de agua al usar el aceite sobre la encimera. Acuérdate de retirar la cinta cuando termines con el aceite.
- Levante la placa de cocina con pequeños tacos mientras engrasa para que el aceite llegue hasta el corte.
- Utilice el aspirador para eliminar el polvo del lijado.
- Utilice guantes desechables para engrasar.
- Las zonas donde más utilice la encimera - su área de trabajo favorita y alrededor del fregadero/placa de cocina - son las que más se desgastarán y secarán la madera con mayor rapidez. Es recomendable aceitar estas zonas con más frecuencia que el resto de la encimera.

### **Mantenimiento de fregaderos:**

Nuestra gama de fregaderos incluye más de 200 modelos diferentes, fabricados en una amplia variedad de materiales y procedentes de proveedores líderes.

Cada proveedor cuenta con sus propias recomendaciones de limpieza y mantenimiento. Si desea instrucciones de un proveedor específico, le recomendamos visitar su sitio web para obtener indicaciones exactas.

A continuación, hemos resumido las recomendaciones generales para los distintos materiales de fregaderos:

#### **Fregaderos de acero inoxidable – limpieza:**

Para mantener su fregadero de acero inoxidable limpio, recomendamos:

- Limpiar el fregadero diariamente con un cepillo y detergente lavavajillas; aclarar con agua limpia y secar con un paño seco. Esto evita la acumulación de cal.
- Prestar atención a la cal, ya que puede fijar la suciedad y provocar decoloraciones. La cal puede eliminarse con una mezcla de vinagre doméstico (5 %) y agua (1:10) o con un descalcificador estándar (dejar actuar 3 minutos). Aclarar siempre abundantemente y secar con un paño seco. Muchos proveedores ofrecen sus propios productos de limpieza y cuidado; consulte sus sitios web para obtener recomendaciones.

- Prestar especial atención a la acumulación de cal si dispone de un grifo de agua hirviendo, ya que la cal se precipita y deposita con mayor facilidad cuando el agua se calienta. Para evitarlo, seque el fregadero a diario y descalcifíquelo regularmente.
- Evitar la exposición constante al agua hirviendo en el mismo punto de la superficie del fregadero, ya que la cal se acumulará en esa zona. Si el grifo de agua hirviendo se utiliza para escaldar o limpiar, se recomienda colocar una olla o similar en el fondo del fregadero.
- Eliminar grasa o suciedad persistente con una esponja suave y un limpiador común. Limpiar siempre en la dirección del pulido del acero y aclarar bien después de la limpieza.

#### **Fregaderos de acero inoxidable – cuidado:**

- De forma ocasional, puede ser necesario un abrillantador para acero inoxidable para devolver al fregadero su aspecto original. Consulte los sitios web de los proveedores para productos recomendados.

#### **Evite lo siguiente:**

- Abrasivos: nunca utilice polvos de limpieza, lana de acero, estropajos metálicos u otros limpiadores abrasivos.
- Detergentes que contengan cloro.

Aclare y seque inmediatamente si hay contacto con alimentos ácidos como zumo, té, mostaza, alcohol o mayonesa.

Si aparecen manchas de óxido, no es el fregadero el que se está corroyendo. Normalmente se deben a partículas de óxido procedentes de otros objetos como latas, utensilios de cocina o menaje. Elimínelas con un paño húmedo y un detergente común.

#### **Fregaderos de acero inoxidable con recubrimiento PVD – limpieza:**

Para mantener el fregadero limpio, recomendamos:

- Limpiar diariamente con un cepillo y detergente lavavajillas; aclarar con agua limpia y secar con un paño seco.
- Eliminar la cal con una mezcla de vinagre doméstico (5 %) y agua (1:10). Aclarar siempre bien y secar. Consulte las recomendaciones del proveedor.
- Prestar especial atención a la cal si dispone de un grifo de agua hirviendo.
- Evitar la exposición continua al agua hirviendo en el mismo punto, ya que puede provocar decoloración del recubrimiento. Se recomienda colocar una olla en el fondo del fregadero.

#### **Evite lo siguiente:**

- Productos químicos agresivos: evite limpiadores que contengan ácidos o álcalis fuertes, como desatascadores, limpiadores de hornos, Cillit BANG y lejía.
- Abrasivos: nunca utilice limpiadores abrasivos.
- Calor intenso: no coloque utensilios muy calientes directamente en el fregadero.

Aclare y seque inmediatamente si hay contacto con productos químicos, detergentes fuertemente alcalinos, ácidos o clorados, así como con alimentos, especialmente los muy ácidos.

El contacto con lo anterior puede dañar permanentemente la superficie.

Tenga en cuenta que objetos afilados pueden dañar el recubrimiento.

Una superficie PVD dañada no puede repararse ni restaurarse.

#### **Fregaderos de material compuesto – limpieza (Christadur, Cristalite, Fragranit, Silgranit):**

Para mantener su fregadero de material compuesto limpio:

- Limpiar diariamente con un cepillo y detergente lavavajillas; aclarar y secar.
- Eliminar la cal con una mezcla de vinagre doméstico (5 %) y agua (1:10).

- Prestar especial atención a la cal si dispone de un grifo de agua hirviendo.
- Evitar la exposición continua al agua hirviendo en el mismo punto; si es necesario, colocar una olla en el fregadero.
- Aclarar y secar inmediatamente en caso de contacto con alimentos ácidos como zumo, té, mostaza, alcohol o mayonesa. Eliminar grasa o suciedad persistente frotando suavemente con el lado rugoso de una esponja y un limpiador común. Las marcas metálicas pueden eliminarse con una esponja suave y húmeda con un poco de aceite. Limpiar después.

#### **Fregaderos de material compuesto – cuidado:**

- Se recomienda impregnar el fregadero con cera o un producto especial del proveedor para mantener el acabado.

#### **Evite lo siguiente:**

- Productos químicos agresivos.
- Abrasivos.
- Disolventes como acetona o aguarrás.
- Calor intenso.

Aclare y seque inmediatamente si hay contacto con productos químicos, disolventes y detergentes fuertemente alcalinos, ácidos o clorados.

Los impactos fuertes o los objetos afilados pueden dañar o agrietar el fregadero.

#### **Fregaderos de cerámica-porcelana – limpieza:**

Para mantener limpio su fregadero de cerámica-porcelana:

- Limpiar diariamente con un cepillo y detergente lavavajillas; aclarar y secar.
- Eliminar la cal con una mezcla de vinagre doméstico (5 %) y agua (1:10) o con un descalcificador estándar.
- Prestar especial atención a la cal si dispone de un grifo de agua hirviendo.
- Evitar la exposición constante al agua hirviendo en el mismo punto.
- Aclarar y secar inmediatamente tras el contacto con alimentos ácidos. La suciedad persistente puede eliminarse suavemente con el lado rugoso de una esponja. Las marcas metálicas pueden eliminarse con una esponja suave y húmeda con un poco de aceite.

#### **Evite lo siguiente:**

- Productos químicos agresivos.
- Abrasivos.

Aclare y seque inmediatamente si hay contacto con productos químicos o detergentes fuertemente alcalinos, ácidos o clorados.

#### **Fregaderos de latón macizo / latón bronceado – limpieza:**

Para mantener su fregadero de latón limpio:

- Limpiar varias veces al día con un paño escurrido o seco. Si el fregadero está muy sucio, puede limpiarse con una esponja suave y un poco de detergente. Aclarar bien y secar para evitar depósitos de cal.
- La cal en fregaderos de latón macizo (NO LATÓN BRONCEADO) puede eliminarse con una mezcla de vinagre doméstico (5 %) y agua (1:9) aplicada con un paño; no dejar actuar.
- Prestar especial atención a la cal si dispone de un grifo de agua hirviendo.
- Evitar la exposición constante al agua hirviendo en el mismo punto.

- Aclarar y secar inmediatamente si hay contacto con alimentos ácidos.

**Latón macizo – cuidado:**

- El latón macizo se patina con el tiempo. Es posible repulir parcialmente el producto con un producto especial, pero la pátina volverá a aparecer de inmediato.

**Latón bronceado – cuidado:**

- El bronceado es un tratamiento de oxidación y de superficie del latón macizo. La superficie comenzará a patinar de inmediato y mostrará signos evidentes de uso. En las zonas de mayor uso reaparecerá el latón natural. Cada producto tendrá un aspecto único y un carácter antiguo. El fregadero puede impregnarse con cera, pero esto no evita la patinación.

**Evite lo siguiente:**

- Productos químicos agresivos.
- Abrasivos.
- Calor intenso.

Aclare y seque inmediatamente si hay contacto con productos químicos, detergentes fuertemente alcalinos, ácidos o clorados. Lo mismo se aplica a los alimentos, especialmente los muy ácidos, que no deben dejarse en el fregadero.

El contacto con lo anterior puede dañar la superficie de forma permanente.

Un fregadero de latón bronceado dañado no puede repararse ni restaurarse.

**Fregaderos de porcelana – limpieza:**

Para mantener su fregadero de porcelana limpio:

- Limpiar diariamente con un paño bien escurrido. Si está muy sucio, usar una esponja suave y un poco de detergente lavavajillas; aclarar y secar.
- Eliminar la cal con vinagre doméstico (5 %).
- Eliminar manchas con ácido cítrico o tartárico.

**Evite lo siguiente:**

- Abrasivos.

**Fregaderos esmaltados – limpieza:**

Para mantener su fregadero esmaltado limpio y en buen estado:

- Limpiar diariamente con un paño bien escurrido. Si está muy sucio, usar una esponja suave y un poco de detergente lavavajillas; aclarar y secar.
- Eliminar la cal con vinagre doméstico (5 %).
- Eliminar decoloraciones con una mezcla a partes iguales de lejía y agua.

**Evite lo siguiente:**

- Abrasivos.