

CARANTO[®]KER

CÉRAMIQUE

**MANUAL D'USAGE
ET D'ENTRETIEN**

SOMMAIRE

Céramique

- Le produit 4
- Caractéristiques des matériaux en céramique 5
- Caractéristiques physiques et mécaniques 6
- Entretien et précautions 7
- Conseils pour le nettoyage des surfaces brillantes et mates 8
- Résistance aux produits d'usage domestique 9
- Résistance aux taches 10
- Mode d'emploi et avertissements 12

LE PRODUIT

La céramique s'obtient au moyen du mélange de matières premières naturelles (minéraux kaoliniques, quartz, feldspaths) optimisées et durcies à travers un processus de cuisson à très hautes températures.

La céramique ne contient pas de résines ni d'additifs organiques, il n'y a donc pas de réaction de polymérisation.

Le plan de travail est une surface hygiénique qui peut entrer en contact direct avec les aliments.

Les caractéristiques suivantes ne doivent pas être considérées comme des défauts de fabrication :

- points sur la surface du plan de travail dus à la composition naturelle des pâtes de céramique ;
- les éventuelles légères altérations claires-foncées de la tonalité de couleur de la plaque, déterminées par le processus normal de fabrication du matériau.

Nous précisons que d'éventuelles substitutions pourraient mettre en évidence des différences de tonalités dues à l'association entre de nouvelles et d'anciennes plaques et au lot de production différent.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX EN CÉRAMIQUE



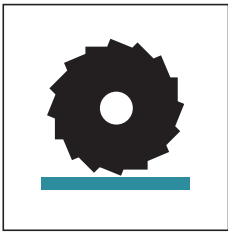
La céramique est disponible dans une vaste gamme de couleurs, tonalités et finitions.



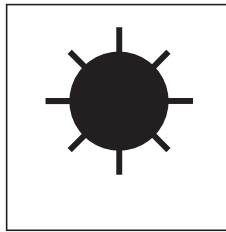
La céramique respecte l'environnement, étant un produit totalement naturel. La céramique n'est pas toxique.



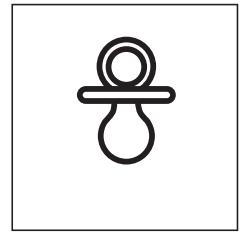
La céramique n'absorbe pas les liquides.



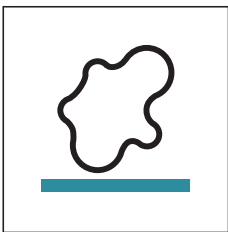
La céramique est résistante aux rayures.



La céramique est résistante à la chaleur.



La céramique est une surface hygiénique.



La céramique est résistante aux taches.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET MÉCANIQUES

PROPRIÉTÉS	EN	RÉSULTATS	
DENSITÉ APPARENTE	ISO 10545.3	2,35 g/cm ³	
ABSORPTION D'EAU	ISO 10545.3	≤0,1%	
RÉSISTANCE À LA FLEXION	ISO 10545.4	48 N/mm ²	
RÉSISTANCE À L'ABRASION	ISO 10545.6	140 mm ³	
RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES	ISO 10545.9	RÉSISTANTE	
RÉSISTANCE AUX CHOCS	ISO 10545.5	> 0,83	
COEFFICIENT DILATATION THERMIQUE LINÉAIRE	ISO 10545.8	6,5 X 10 ⁻⁶ °C ⁻¹	
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES	ISO 10545.13	A (DARK MARQUINA LUCIDATO B)	
RÉSISTANCE AU GEL ET AU DÉGEL	ISO 10545.12	RÉSISTANTE	
STABILITÉ DIMENSIONNELLE	ISO 10545.12	spessore	± 3%
		planarità	± 0,2%
RÉSISTIVITÉ ÉLECTRIQUE SUPERFICIELLE		LES PLANS DE TRAVAIL NE PERMETTENT PAS LE PASSAGE DU COURANT ÉLECTRIQUE À CONDITION QU'ILS NE SOIENT PAS MOUILLÉS	
RÉSISTANCE AUX TACHES	ISO 10545.14	CLASSE 5 (DARK MARQUINA CLASSE 4)	

ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

Le plan de travail que vous avez acheté est en céramique. La céramique appartient à la catégorie des matériaux les plus durs au monde.

Étant donné l'absence quasi totale de porosité, la surface ultra-compacte de la céramique est imperméable et hautement résistante aux taches causées par l'utilisation quotidienne et par les agents chimiques.

Elle est donc idéale pour l'utilisation comme surface de travail et plan de travail cuisine et, grâce à ses propriétés, elle s'avère très facile à nettoyer. Il est toutefois conseillé d'enlever les taches rapidement (ou encore fraîches) surtout pour les substances les plus salissantes comme le café, le vin rouge, le thé, les substances caustiques, acides ou colorantes, en rinçant la surface avec de l'eau.

Même si la céramique est une surface résistante, il est nécessaire d'éviter les chocs dans les points les plus exposés comme les angles et les bords.

- Éviter le contact direct avec la flamme.
- Ne pas effectuer de polissage mécanique sur la surface.
- Ne pas utiliser de paillettes métalliques ou abrasives surtout sur les plans brillants.
- Ne pas utiliser de couteaux avec une lame en céramique directement sur la surface, dans ce cas, il est conseillé d'utiliser une planche à découper, surtout sur les plans de travail brillants.
- Ne pas exposer le plan de travail en céramique au contact avec l'acide fluorhydrique (HF).
- Pour les plans de travail de couleur intense et foncée, éviter de frotter ou de toucher le plan de travail avec des corps coupants et de les soumettre à des substances alcalines avec un contact prolongé.

La céramique a une résistance élevée à la chaleur qui permet de poser directement des casseroles ou des plats, des cafetières encore bouillants sans en altérer la couleur ou la structure. Pour préserver la surface du plan de travail dans le temps, nous suggérons d'utiliser un dessous de plat.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES BRILLANTES ET MATES

Il est préférable de nettoyer la surface lorsque la tache est encore fraîche.

Faire plus attention à : café, vin rouge, jus de groseille, jus de myrtille.

Pour le nettoyage ordinaire.

Pour les saletés superficielles, utiliser un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau chaude, puis essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.

Pour le nettoyage périodique, il est conseillé d'utiliser une éponge douce ou un chiffon en microfibre humidifié avec de l'eau chaude et un détergent neutre; rincer ensuite avec de l'eau et essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.

Pour les taches de calcaire.

Il est également possible d'utiliser localement une éponge peu abrasive si nécessaire et il est possible d'utiliser un détergent neutre crémeux, rincer ensuite à l'eau chaude et essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant.

Ne jamais utiliser de paillettes en acier.

Pour les taches d'autre nature.

D'éventuelles auréoles de silicone doivent être enlevées avec un produit spécifique que l'on trouve dans toutes les quincailleries. Verser ou vaporiser le produit au-dessus du silicone et laisser agir pour la durée indiquée dans les instructions du produit puis nettoyer avec un détergent neutre et rincer avec de l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Produits non adaptés.

Éviter de nettoyer la surface avec des produits contenant de l'eau de javel ou avec un pH hautement basique.

Les autres produits qui peuvent endommager la surface sont : le trichloréthylène, les solvants industriels, l'acide fluorhydrique, la soude caustique.

RÉSISTANCE AUX PRODUITS D'USAGE DOMESTIQUE

PRODUIT	EFFET
Ajax sols	aucun effet
Ammoniaque, solution 30%	aucun effet
Cif Crème	aucun effet
Cif Easy Clean Sols	aucun effet
Lysoform	aucun effet
Mastrolindo	aucun effet
Solution de Bicarbonate à 5%	aucun effet
Vetril multi-usages antibactérien	aucun effet
Viakal	aucun effet
Zip multi-usages	aucun effet

RÉSISTANCE AUX TACHES

PRODUIT	EFFET
vinaigre de vin	aucun effet visible
café	aucun effet visible
pâte de chocolat	aucun effet visible
coca cola	aucun effet visible
encre liquide	aucun effet visible
huile d'olive	aucun effet visible
concentré de tomates	aucun effet visible
moutarde	aucun effet visible
jus de myrtille	aucun effet visible
thé noir	aucun effet visible
vin	aucun effet visible

*ATTENTION : les taches doivent être éliminées lorsqu'elles sont encore "fraîches".

RÉSISTANCE AUX TACHES

Sur la céramique, il ne faut absolument pas utiliser les substances suivantes :

- acide fluorhydrique
- produits hautement alcalins
- produits qui laissent des pellicules ou cires
- produits abrasifs en général (paillettes métalliques, couteaux en céramique)

Voir conseils pour le nettoyage [page 8](#).

MODES D'EMPLOI ET AVERTISSEMENTS



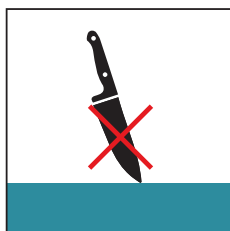
Ne jamais surcharger les plans de travail.

Ne pas monter ou s'asseoir sur le plan de travail. Des poids excessifs (notamment sur les meubles bas découverts) ou sur les parties à épaisseurs variables (comptoirs) peuvent provoquer des fissures ou des cassures.



Ne jamais utiliser le plan de travail comme appui pour le repassage.

Utiliser l'équipement approprié à cette fonction.



Éviter la chute d'objets coupants.

Ils pourraient causer des ébrèchements ou des fissures.

MODES D'EMPLOI ET AVERTISSEMENTS

La céramique a une résistance élevée à la chaleur qui permet de poser directement des casseroles, des plats ou des cafetières. Il est toutefois conseillé d'utiliser des dessous de plat pour en préserver la surface dans le temps.

Faire attention aux fours et autres appareils électroménagers d'appui ou autres appareils de cuisson capables de produire des sources de chaleur élevée, car si la partie inférieure de ces appareils n'est pas correctement isolée, cela peut altérer la couleur des plans de travail. Pendant que vous cuisinez, évitez que les casseroles/grills entrent au contact avec les rehausses et les dos pour empêcher les ruptures ou les altérations de couleur.



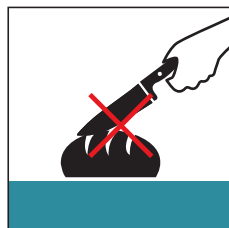
Ne pas battre la viande sur le plan de travail.

Utiliser toujours une planche à découper.



Ne pas couper directement sur le plan de travail avec des couteaux en céramique.

Utiliser toujours une planche à découper.



Veneta Cucine®

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

venetacucine.com
caranto.com