



USO E MANUTENZIONE

SILESTONE®

by COSENTINO



Spett. le CLIENTE

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto il nostro piano in quarzo, un prodotto e un marchio riconosciuto che ha raggiunto posizioni leader nei mercati più competitivi.

Nel corso degli anni molti clienti si sono affidati ai quarzi per il suo affermato livello qualitativo e al suo utilizzo nel tempo.

Siamo felici di constatare come giorno dopo giorno, i nostri sforzi e la nostra dedizione siano ricompensati da una domanda in costante crescita che alimenta la nostra volontà di lavorare al meglio per chi a noi deciderà di affidarsi.

RESISTENTE ALLE MACCHIE

Silestone è una superficie a base quarzo molto compatta e non porosa, caratteristica che rende il materiale resistente e inalterabile alle macchie più comuni (vino, limone, caffè, aceto, bibite gasate, olio, liquori, dentifrici e tutti i prodotti di uso comune in cucina) coniugando funzionalità e bellezza dando vita ad un prodotto ideale.

RESISTENTE ALLE RIGHE

Grazie all'alta durezza del quarzo e alla sua compattezza (6/7 scala Mohs) Silestone risulta essere uno dei materiali più duri presenti in commercio.

Questa caratteristica fa sì che sia difficile scalfire e rigare la superficie Silestone tramite l'uso di utensili sopra al piano (coltelli, spatole, ecc.).

Essendo un materiale non poroso e di alta durezza, Silestone non richiede oltre alla normale pulizia, alcuna manutenzione extra.

Questa sua caratteristica risolve tutti i fastidiosi problemi di cura e manutenzione che si presentano su altri prodotti. Esempio ceratura, lucidatura e stuccatura per marmi e graniti; fastidiosi rigonfiamenti sui laminati dovuti ad infiltrazioni d'acqua; riparazioni di righe su solid surface e acciai ecc..

Silestone | Garanzia

Condizioni di garanzia decennale Silestone®

10 anni di garanzia disponibili per **piani lavoro Silestone** installati a partire da Gennaio 2009 attraverso marmista o intermediario autorizzati.

* TUTTI i campi devono essere compilati chiaramente e completamente e le informazioni devono essere accurate per assicurare il corretto invio.
 ** A fine deve essere compilato **entro 30 giorni dall'acquisto** del piano Silestone.

* A validazione del procedimento di registrazione riceverà all'indirizzo email indicato un Codice ID corrispondente alla sua pratica garanzia.

Conservi la Sua prova d'acquisto come previsto nelle Lettere di Garanzia, linee guida di mantenimento e nei termini e le condizioni applicabili di seguito.

CLICCARE PER SCARICARE TERMINI E CONDIZIONI**1/3 DATI DELL'ACQUIRENTE**Nome e Cognome: Indirizzo e Comune di domicilio: Telefono: Indirizzo E-mail: Professione: **2/3 DATI SUL NEGOZIO DI ARREDAMENTO/PUNTO VENDITA**Ragione Sociale: Colore prodotto Silestone: Data della vendita: **3/3 DATI SUL MARCHIO/CONSTRUTTORE DI CUCINA**

Scegliere la tipologia:

 Marmista Centro inox Costruttore di Cucina

 *Cod. Garanzia Marmista/Costruttore di cucina: valore assegnato dalla filiale/distributore

1. Nel caso di Centro/Costruttore di cucina compilare obbligatoriamente la sezione 3/3 e indicare riferimento marmista se comunicato dallo stesso, specificando attribuzione del codice.
2. Nel caso di marmista/trasformatore in possesso di codice Garanzia è sufficiente indicare il codice, altrimenti compilare la sezione.

Non possiedo codice

Confermo il mio accordo:

 Barrare la casella per esprimere il vostro accordo per il trattamento e la protezione dei dati personali (obbligatorio)

GARANZIA 10 ANNI

Il piano da lei acquistato è **garantito 10 anni**. Occorre innanzitutto registrarsi come titolare della garanzia compilando il formentro 30 giorni dall'acquisto del piano sul sito **www.silestone.com**, versione italiana.

La registrazione è valida solo attraverso il sito.

La copertura della stessa ha come oggetto i difetti produttivi strutturali. In tal caso Silestone ha l'obbligo di sostituire il prodotto difettoso con un altro avente le stesse caratteristiche (colore, spessore, ecc.).

N.B: Questa garanzia non è da considerarsi valida in caso di riparazione e/o manipolazioni realizzate senza la necessaria verifica da parte di Silestone.

I Top SILESTONE si avvalgono oggi della protezione antibatterica MICROBAN che impedisce il depositarsi e la crescita-riproduzione dei batteri potenzialmente dannosi come ad esempio la salmonella, stafilococco, Aspergillus ed altri che possono contaminare gli alimenti.

È stato dimostrato in una simulazione a 15 anni effettuata in laboratorio che la protezione antibatterica MICROBAN si mantiene al 100% della sua efficacia.

La protezione antibatterica MICROBAN si incorpora durante il processo di fabbricazione in modo che si estenda in ogni particella di quarzo contenuto in ciascuno top.

Poichè la protezione MICROBAN si incorpora già nel processo di fabbricazione non si elimina con l'uso continuo. in questo modo il top Silestone sarà sempre protetto per tutta la sua durata.



MANUTENZIONE

Il Silestone non richiede nessuna particolare manutenzione tranne quelle di normale pulizia di qualsiasi superficie.

Silestone raccomanda l'uso di un semplice panno inumidito con acqua per la normale pulizia.

In caso di residui di grassi è consigliato l'uso del **CIF CREMA**.

PRECAUZIONI

Non utilizzare decapanti, soda caustica, e nessun prodotto con ph maggiore di 12, non utilizzare prodotti a base di cloro.

Se si utilizzano solventi ripulire subito dopo con acqua.

RESISTENZE A PRODOTTI DI USO COMUNE

ACIDI	ALTA RESISTENZA
ACETO	ALTA RESISTENZA
CAFFÈ	ALTA RESISTENZA
VINO	ALTA RESISTENZA
BIBITE GASATE	ALTA RESISTENZA
OLIO	ALTA RESISTENZA
LIMONE	ALTA RESISTENZA
DENTIFRICIO	ALTA RESISTENZA
LIQUORI	ALTA RESISTENZA

Prodotti con ph maggiore di 12	Non utilizzare nel mantenimento se utilizzato ripulire subito con acqua
Tricloroetileno	Non utilizzare nel mantenimento se utilizzato ripulire subito con acqua
Acetone	Non utilizzare nel mantenimento se utilizzato ripulire subito con acqua
Solventi	Non utilizzare nel mantenimento se utilizzato ripulire subito con acqua
Acido Fluoridrico	Non utilizzare in nessun caso
Diclorometano	Non utilizzare in nessun caso
Soda Caustica	Non utilizzare in nessun caso
Decapante	Non utilizzare in nessun caso



Per la pulizia del vostro piano
consigliamo i prodotti PENTA



 **PENTA** ★ ★ ★ ★ ★
PIANI CUCINA

www.pentastone.it