

¿Sabes cómo cuidar tu cocina?

TODOS LOS **TRUCOS**
PARA HACER UN BUEN
MANTENIMIENTO LOS
TIENES AQUÍ.

A person is holding a spray bottle, with their hand and part of their face visible. The background is a blurred kitchen setting. The entire image has a blue tint.

for+

¡
esta
es
tu
o

Acabas de adquirir tu nueva cocina y te damos las gracias por tu compra y confianza que has depositado en nosotros.

Esta guía ha sido creada especialmente para tí.

En ella encontrarás todos los consejos útiles para el buen uso y el mantenimiento de los muebles de tu cocina o baño, para que se mantengan durante mucho tiempo igual de bonitos y cómodos que el primer día.

Como la cocina es un espacio esencial de la casa, FORMAS te acompaña durante el diseño de tu proyecto y además presta un servicio **post-venta** para entregarte esta guía de mantenimiento con su **garantía de 10 años** firmada.

Mantenimiento y limpieza

► MANTENIMIENTO GENERAL

Los entornos demasiado húmedos o secos pueden alterar tu cocina.

La acumulación frecuente y prolongada de **vapor de agua** (placa de cocción, lavavajillas), así como el **vaho** (horno), puede hacer que se despeguen los cantos de los muebles y de los frentes.

Procura utilizar la campana, para una mejor evacuación de la condensación de vapor.

a tener en cuenta...

La **carga soportable** por las bases de los muebles y las baldas es de **65 kg / m²** conforme a la norma de seguridad EN 14749.

Mueble

► CUERPOS DE MUEBLES Y OTRAS SUPERFICIES MELAMINADAS, ESTRATIFICADAS O RECUBIERTAS DE POLÍMERO

Limpieza corriente: limpia con agua y jabón o alcohol, aclara bien y seca con la ayuda de un paño suave.

NO USAR:

- Productos para fregar y esponjas abrasivas
- Los productos disolventes como acetona, gasolina, etc.
- Los productos de mantenimiento a base de silicona y los renovadores de pintura.

► FRENTES Y MUEBLES DECORATIVOS

La madera es una materia viva que se caracteriza por las divergencias naturales en lo que se refiere a colores y estructuras. La incidencia de la luz y los rayos solares provocan decoloraciones normales que no pueden ser objeto de ninguna reclamación. Los frentes de madera maciza son fáciles de mantener. Las superficies están selladas mediante varias capas de laca o

un barniz de calidad superior. Con el fin de eliminar los restos de humedad en los perfiles, los ángulos y los bordes, **secar a continuación los frentes con un paño seco.** Evitar que las marcas se sequen, eliminarlas inmediatamente. En este caso, evita utilizar paños demasiado húmedos.

► **SUPERFICIES LACADAS (BRILLANTES, SATINADAS, MICRONIZADAS, MELAMINADAS, MELAMINADAS BARNIZ MATE, ESTRATIFICADAS, POLICARBONATO)**

Estos acabados son muy sencillos de limpiar:

- **Para las manchas sencillas:** basta con pasar un **pañó suave,**
- Para todas las manchas (de agua, de productos alimentarios de origen animal o vegetal, bebida, etc.), limpie simplemente con **una esponja, con agua caliente y con un poco de jabón para vajillas,** luego seque con un paño suave y listo.

¡No limpie nunca en seco los frentes lacados y brillantes!

- El uso de elementos de limpieza abrasivos (paños de microfibrá, esponjas,

etc.) pueden rayar las superficies.

- **Las rayas finas corrientes** que se ven con la luz halógena o la luz del sol **proviene del pulido para dar un efecto brillante** y no constituyen un defecto de la superficie.
- **Limpieza corriente:** paño suave humedecido con agua tibia. Sece inmediatamente las marcas de agua con la ayuda de un paño suave.
- **Manchas de grasa:** limpiador doméstico con agua, jabón para vajillas, limpiacristales o alcohol doméstico. Aplica con un paño suave.

▶ MANCHAS EN LA MADERA BARNIZADA Y LACADA

- **Limpieza corriente:** paño suave seco o humedecido con agua tibia.
- **Manchas difíciles:** alcohol de quemar seguido de una limpieza con un paño húmedo.
- **Frotar en el sentido de la veta de la madera.**
- **Aplicar el producto de mantenimiento siempre sobre el paño y nunca directamente sobre la superficie.**
- **Utilizar siempre paños adecuados** y que no suelten pelusas.
- **No usar productos disolventes, la acetona, la gasolina, etc.** y productos de mantenimiento a base de sílicona o renovadores de pintura.

Manchas en la madera barnizada y lacada



Manchas de cal

Tratamiento a seguir

Utilizar una esponja húmeda y secar enseguida



Bebidas diversas, manchas de origen vegetal

Limpiar con un paño húmedo y secar



Sangre, huevos, manchas de origen animal

Utilizar una esponja húmeda y jabón para vajillas, aclarar y secar



Grasa

Utilizar una esponja húmeda y jabón para vajillas, aclarar y secar



Cera

Retirar lo máximo posible con un cartón, limpiar con un paño húmedo con agua muy caliente y secar



Tinta

Alcohol de quemar (salvo barniz), zumo de limón, producto comercial para eliminar el óxido

Encimeras

- **Limpia inmediatamente cualquier mancha**, aunque sea reciente, seque enseguida cualquier líquido que permanezca estancado en las encimeras alrededor del fregadero, de una placa de cocción y en las uniones de las juntas de pegamento.
- **No permitas que se acumule agua**, sobre todo en los puntos de ensamblaje de las encimeras, en las juntas y alrededor del fregadero, la placa de cocción, etc.
- **Manchas de cal en las superficies:** es preciso limpiar inmediatamente, secar el agua, las gotas de agua, cualquier depósito de líquido estancado en la encimera de la cocina o del baño.
- **En las encimeras estructuradas:** utiliza un cepillo de cerdas duras para la limpieza de esta estructura.
- **Tras el uso del lavavajillas**, te aconsejamos dejar la máquina cerrada durante 30 minutos después de que finalice el programa del lavavajillas.
- **No coloques cacerolas ni otros objetos calientes directamente sobre la encimera**, ya que eso provocaría daños. Se considera que, si se someten

a una temperatura de más de 180°C, pueden resultar irremediablemente dañadas.

- **No cortes alimentos sobre la encimera.** Utiliza una tabla de cortar: a pesar de su resistencia a las rayas, éste es el único medio de evitarlas por completo.

a tener en cuenta...

Las **encimeras brillantes** seducen por su sorprendente estética. Sin embargo, debe tener en cuenta el hecho de que las marcas se notan más en estas superficies.

► ENCIMERAS DE RESINA

Estas encimeras, fabricadas en materiales sintéticos, ofrecen la ventaja de una estanqueidad perfecta con el lavabo integrado. **Se limpian fácilmente con agua y jabón o con un producto que lleve alcohol (limpiacristales).**

Ten cuidado con las manchas de pintalabios o esmalte de uñas, han de ser limpiados con un diluyente o acetona. En todos los casos, aclara con abundante agua justo después de su aplicación.

▶ ENCIMERAS DE MADERA MACIZA ACEITADA

La madera maciza aceitada es una materia viva, extremadamente duradera, siempre que se garantice un mantenimiento mínimo.

Asegúrate no dejar que se acumule líquido evitando el riesgo de que se manchen las capas profundas. La gran ventaja de la encimera de madera maciza aceitada es que puede retocarse fácilmente, las manchas se eliminan mediante un pulido y luego basta con aplicar una capa de aceite sobre las zonas dañadas.

▶ ENCIMERAS Y TABLAS DE CORTAR DE GRANITO

El granito es una piedra muy densa y no absorbente. Por tanto, no deja que penetren sustancias líquidas. Para conseguir un granito con un acabado pulido lustrado, **limpia con un paño suave y agua o limpiacristales.** Sólo un diamante u otra pieza de granito podría rayar el granito. En este caso será necesario un pulido profesional.

▶ ENCIMERAS DE CERÁMICA

La cerámica es extremadamente resistente a los impactos, al rayado y al calor habituales, **no utilices un cuchillo**

directamente sobre la encimera de cerámica.

La cerámica es resistente al calor seco hasta 180°C. La cerámica es de por sí resistente al agua y a los diferentes líquidos.

Es importante **evitar el estancamiento de grasas u otros productos** que pudieran penetrar profundamente en los poros de la piedra.

Por este motivo, **se recomienda una limpieza regular.** Una esponja húmeda y un poco de jabón para vajillas bastan generalmente, limpia su encimera después de su uso.

▶ ENCIMERAS DE CUARZO

Por su naturaleza, los materiales a base de cuarzo son bonitos, higiénicos y de fácil mantenimiento. Lo más sencillo consiste en secar la mancha reciente con un paño húmedo. **Para la limpieza cotidiana, basta con un producto para vajillas.** Se recomienda limpiar la suciedad **en un plazo de 24 horas.** Si la suciedad está seca y se ha endurecido, en la mayoría de los casos, una gota de vinagre disuelta en un poco de agua o un detergente con vinagre comercial resolverá el problema.

En los casos más difíciles, aplica alcohol de quemar o acetona. A conti-

nuación, enjuaga con agua abundante la superficie y séquela (Si es necesario, repita el procedimiento). Con un 93 % de cuarzo natural, el material presenta una gran resistencia a las rayaduras. Aun así, es aconsejable utilizar una tabla de cortar para todos los trabajos de corte.

Fregaderos/ grifería

▶ LOS FREGADEROS DE MATERIALES SINTÉTICOS

Para evitar que se deposite sarro y cal, después de cada uso, **limpiar su fregadero con agua y jabón**. Si la cal se hace resistente, **utilice vinagre de mesa**.

Esta operación de conservación deberá **efectuarse una vez por semana**, dependiendo de las regiones (el agua muy calcificada favorece los depósitos de sarro en el fondo de los senos, que absorbe los líquidos como el café, el té, etc., dando la impresión de que el fregadero está manchado). **Deja que el vinagre actúe durante 20 minutos y enjuague con agua limpia**.

Manchas



abrasiones



manchas persistentes, líquidos colorantes



pinturas, tinta

Tratamiento

Jabón para vajillas y una esponja. Enjuaga con agua limpia.

jabón para vajillas y enjuaga con agua limpia.

Un paño empapado con alcohol.

Si finalmente sigue habiendo manchas persistentes difíciles de eliminar o importantes restos de sarro en el fregadero, habrá que **utilizar entonces un producto enriquecido en oxígeno**, como, por ejemplo, **levadura química para repostería**. Diluye 10 cucharadas de levadura en 3 litros de agua en el fregadero, y deja actuar toda la noche.

a tener en cuenta...

Evitar productos abrasivos, la sosa cáustica y el amoníaco. No colocar objetos calientes en el escurrer platos, y evitar el uso del escurrer platos como encimera. No coloques cazuelas recién quitadas del fuego (máximo 180°C) en los fregaderos de resina.

▶ LOS FREGADEROS DE INOX

Dado que son muy sensibles a la cal, te aconsejamos que los limpies regularmente con un producto de limpieza no abrasivo.

La lejía o los productos anti-calcáreos disponibles en el mercado pueden provocar una corrosión en su fregadero. Para eliminar la cal, te recomendamos utilizar vinagre caliente. **Deja que el vinagre actúe durante 20 minutos y aclare con agua limpia.**

Evitar productos agresivos, estropajos o abrasivos, cloro y no dejes objetos metálicos mojados en el fregadero para evitar la oxidación.

▶ LOS FREGADEROS DE CERÁMICA

Los fregaderos de cerámica se limpian muy fácilmente con una esponja y agua con jabón o un producto de limpieza. **Recomendamos la piedra blanca para la limpieza de los fregaderos.**

Evitar los productos anti-cal, productos a base de sosa, ácido clorhídrico, cítrico, fórmico o fluorhídrico y sus derivados, como, por ejemplo, el producto anti-óxido.

Bisagras y compases

Las bisagras y compases (principalmente las bisagras de las puertas manipuladas con frecuencia) **deberían engrasarse con un lubricante industrial de una a dos veces al año.** Esto también se aplica al resto de herrajes.

Las piezas móviles de plástico no necesitan ningún mantenimiento.

¡CONSEJO!

- Limpia con un paño suave que no suelte pelusa, con una gamuza o una esponja.
- Utiliza un paño ligeramente húmedo, no completamente mojado.
- Seca siempre a continuación con un paño.
- Utiliza un producto de limpieza especial para materiales como cuero, inoxidable, etc. Si no dispones de éste, limpia solo con agua limpia.
- Elimina inmediatamente la suciedad cuando se produzca.

EVITAR

- Limpiadores de vapor.

- Productos de limpieza tales como polvos abrasivos, lana de vidrio, estropajos, acetona, cloro, diluyente.
- Conservar abiertos productos de limpieza, levadura, aditivos para lavavajillas o sal de cocina. Le puede provocar la corrosión en todas las superficies metálicas.

Pomos & tiradores

Los muebles de cocina están equipados con un tirador o pomos, de madera, de metal, de cristal o de plástico. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo el valor de su tirador, **utilice sencillamente una esponja con un detergente líquido neutro y seque con un paño suave.**



Queda prohibido el uso de estropajos de acero, productos abrasivos y detergentes agresivos.

Asegúrate utilizar solamente productos de limpieza compatibles con el aluminio.

Evita colgar paños húmedos en los

tiradores, esto puede deteriorar el aspecto y el estado de la superficie.

Electrodomésticos

▶ HORNO

Las paredes internas del horno tienden a acumular grasa. Para eliminarla lo mejor es con el horno caliente pasando **un trapo humedecido en bicarbonato**. Si quedan restos frota con sal.

▶ PLACA

Según el tipo de placa que tengamos en casa optaremos por un modo de limpieza. Si se trata de **vitrocéramica o de inducción**, por ejemplo, habrá que emplear un producto específico para ella **frotando con un papel de cocina o con una rasqueta especial que no raye**. Si es **de gas** convendrá sumergir los quemadores de vez en cuando en **medio litro de agua muy caliente con vinagre y dos cucharadas de bicarbonato** para eliminar la obstrucción de la salida del gas.

▶ CAMPANA

El filtro de la campana extractora es donde más se acumula la suciedad. Antes de limpiarlo **reblandece la grasa hirviendo agua con zumo de limón**. A continuación, **desmonta el filtro y déjalo a remojo con una mezcla de vinagre y agua caliente**. Si se trata de un filtro metálico podrás meterlo en el lavavajillas.

▶ FRIGORÍFICO

Dentro del frigorífico la desinfección es fundamental por ello **es vital vaciarlo una vez al mes y limpiarlo a fondo**. Vaporizar las paredes con una mezcla de **bicarbonato y agua ayudará a arrastrar la suciedad y a neutralizar los olores**. Si persiste algún aroma indeseable prueba dejando en su interior un cuenco con carbón vegetal.

▶ LAVAVAJILAS

Los olores suelen invadir los lavavajillas si no se limpian adecuadamente; un mal cuidado también repercutirá en la limpieza de la vajilla y la cristalería. El problema es la cal acumulada; para eliminarla una vez al mes pon **un lavado con bicarbonato en vez de detergente**.

