



USO & MANUTENZIONE

Use & Maintenance

**DESIGN, INNOVAZIONE, ERGONOMIA, SOSTENIBILITÀ
E TUTTI I CONSIGLI PER PRENDERTI
CURA DELLA TUA CUCINA.**

*Design, innovation, user-friendliness, sustainability
and tips for taking care of your kitchen.*

**UNA FAMIGLIA
ITALIANA,
UNA STORIA
DI OLTRE 50 ANNI,
UNA GRANDE
PASSIONE:**
la cucina

*An Italian family,
more than 50 years of history,
a great passion:
the kitchen*



“Realizzare progetti e prodotti che rendano i nostri clienti orgogliosi di aver scelto Stosa.”: questa è la visione che ci guida. Per questo, la famiglia Stosa da 50 anni lavora ogni giorno con un unico obiettivo: realizzare prodotti di altissima qualità che si distinguono per design, innovazione e cura dei dettagli. Le nostre cucine sono certificate “Made in Italy”, ideate e prodotte interamente in Italia e realizzate nel totale rispetto dell’uomo e dell’ambiente.

Stosa. Un’amica speciale.

Our mission is to create designs and products that make our customers proud to choose Stosa. To achieve this, the Stosa family has worked ceaselessly for 50 years with a single goal: to produce top-quality products marked by outstanding design, innovation and attention to detail. Our kitchens are certified Italian-made. They are designed and produced entirely in Italy and built to be user-friendly and eco-friendly.

Stosa. A special friend.

**ESISTE UNA FORZA CHE UNISCE
SOGNO E REALTÀ.
È LA PASSIONE CON CUI
LAVORIAMO OGNI GIORNO**

*A force that makes dreams come true.
That's the passion we bring to our every-day work*



**DESIGN
ESPERIENZA
INNOVAZIONE**

*Design
Experience
Innovation*



PERCHÉ STOSA?

Why Stosa?

DESIGN

30 modelli / 1000 finiture
2 linee / 3 sistemi
500 colori
100.000 combinazioni

DESIGN

30 models / 1000 finishes
2 ranges / 3 systems
500 colours
100,000 combinations

QUALITÀ TOTALE

Controllo costante in tutte le fasi di produzione
Resistenza nel tempo
Qualità certificata

TOTAL QUALITY

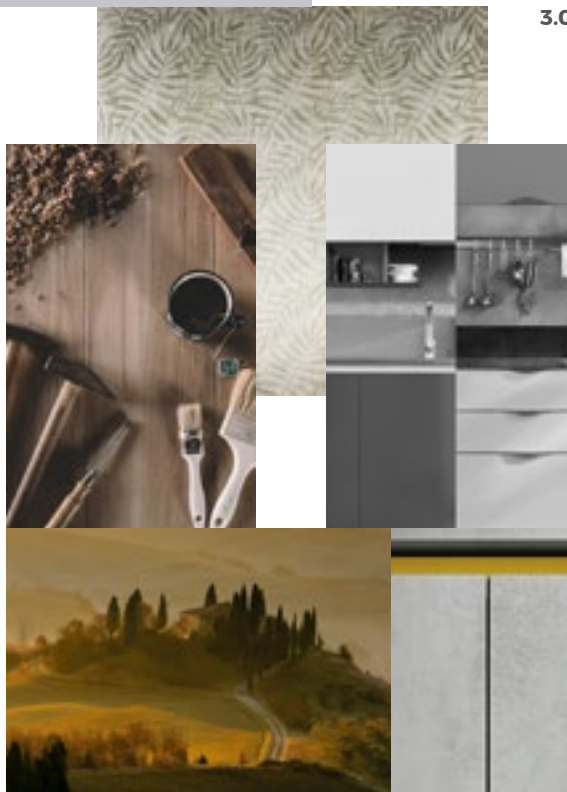
Constant monitoring throughout all production stages
Long-term strength
Certified quality

MADE IN ITALY

Disegnata e prodotta totalmente in Italia
Prodotti certificati Made in Italy

MADE IN ITALY

Designed and produced entirely in Italy
Certified Italian-made products



SOSTENIBILITÀ

Materiali ecosostenibili

Un impegno costante nel rispetto dell'ambiente:
3.013.501,5 kWh prodotti dal nostro impianto fotovoltaico
656.771,11 litri di petrolio evitati
1.600.169,30 kg di emissioni di CO₂ evitate
208.023 alberi salvati

SUSTAINABILITY

Sustainable materials

Constant commitment to eco-friendliness:
3,013,501.5 kWh produced by our photovoltaic plant
656,771.11 litres of oil saved
1,600,169.30 kg of CO₂ emissions avoided
208,023 trees saved

ERGONOMIA

Spazi organizzati / Facilità di pulizia
Progetti disegnati sui bisogni del consumatore

USER-FRIENDLY

Organised spaces

Easy to clean

Projects designed to meet customers' needs

INNOVAZIONE

I migliori partner nel settore cerniere e ferramenta
Elettrodomestici di ultima generazione
Finiture innovative

INNOVATION

The best partners in the hinge and fitting sector
State-of-the-art appliances
Innovative finishes

LA TUA CUCINA STOSA È CERTIFICATA 100% MADE IN ITALY

Your Stosa kitchen is certified 100% Italian-made



Stosa nasce in Toscana, una delle regioni italiane più note al mondo, culla di artisti, scrittori e scienziati e terra di grandi eccellenze. **La certificazione 100% Made in Italy** è la dimostrazione di come Stosa abbia ereditato dalla Toscana virtù e tratti distintivi. Dalla valorizzazione delle lavorazioni tipiche del nostro paese alle strategie per la sostenibilità, dalla cura del design agli studi sull'ergonomia, dalla ricerca dei migliori fornitori e partner tecnologici agli investimenti nel campo dell'innovazione: ogni processo messo in atto in azienda ha l'obiettivo di raggiungere una qualità totale, creando valore per l'uomo, la società e l'ambiente.

Stosa was established in Tuscany, one of the best-known Italian regions throughout the world and the birthplace of artists, writers and scientists. A land of superlatives. Stosa is certified 100% Italian-made and this reflects its Tuscan pedigree. We prioritise typically Italian craft industries as well as strategies for sustainability, attention to design and ergonomics. We seek out the best hi-tech suppliers and partners and invest in innovation: every in-house process aims to achieve total quality, creating value for people, society and the environment.



CURA E MANUTENZIONE

Care and maintenance

PRINCIPALI CONSIGLI PER NON DANNEGGIARE LA TUA CUCINA

Grazie per aver scelto e acquistato un nostro prodotto! I materiali utilizzati per la costruzione di questa cucina sono di estrema qualità con durata e resistenza nel tempo. Per mantenere queste caratteristiche vi consigliamo di leggere attentamente le indicazioni di sintesi qui riportate. In questo manuale troverete tutte le principali indicazioni per il trattamento e la pulizia dei materiali con i quali la cucina è fatta. Leggendo questo manuale potrete salvaguardare la vostra cucina mantenendola bella e funzionale nel tempo.

IMPORTANT TIPS FOR PREVENTING DAMAGE TO YOUR KITCHEN

Thank you for choosing and buying our product! The top-quality materials used to build this kitchen are designed for durability and resilience. To maintain these qualities, we advise you to follow the following brief guidelines. This handbook will provide you with the main instructions you need to treat and clean the materials used to make your kitchen. Read this handbook to safeguard your kitchen and keep it looking good and in working order.

PRENDITI CURA AL MEGLIO DELLA TUA CUCINA STOSA

Take the best care of your Stosa Kitchen



CONDIZIONI AMBIENTALI

La cucina è costituita prevalentemente da parti in legno o derivati. Temperatura e umidità fuori dai limiti stabiliti possono danneggiare i vari elementi.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS

Your kitchen is mainly built out of wood or wood-based parts. Temperature and humidity levels outside established limits may damage its components.



DISTRIBUIRE IL CARICO IN MANIERA UNIFORME

Evitare concentrazione di pesi, distribuire gli oggetti più pesanti all'interno delle basi degli armadi.

SPREAD THE LOAD EVENLY

Avoid weight concentration; distribute the heaviest items inside unit bases.



NON SOVRACCARICARE CON PESI ECCESSIVI

Non sedersi sui top o sui tavoli, non appoggiare scale o attrezzi da lavoro, non salire sui piani per raggiungere elementi posizionati in alto. Rispettare le prescrizioni di carico massimo utilizzabile.

DON'T OVERLOAD

Don't sit on worktops or tables, don't use them to support ladders or work equipment, don't climb on shelves to reach out-of-reach items. Observe maximum load specifications.



NON RIPULIRE CON STRUMENTI ABRASIVI

Strumenti abrasivi possono rigare l'articolo, prediligere all'utilizzo di spugnette abrasive panni in microfibra.

DON'T CLEAN USING ABRASIVE TOOLS

Abrasive tools may scratch the item. Use microfibre cloths instead of abrasive sponges.



NON UTILIZZARE ACIDI O BASI FORTI

Osservare nelle istruzioni d'uso dove è assolutamente vietato l'utilizzo di alcuni Acidi e/o Basi Forti. In generale rimuovere immediatamente se cadono accidentalmente sugli elementi.

DON'T USE STRONG ACIDS OR BASES

The user guide absolutely forbids the use of certain strong acids and/or bases. As a general rule, remove any accidental spills from components immediately.



NON UTILIZZARE SOLVENTI (acetone, trielina, alcool...)

Osservare nelle istruzioni d'uso dove è assolutamente vietato l'utilizzo di alcuni prodotti chimici. In generale rimuovere immediatamente se cadono accidentalmente sugli elementi.

DON'T USE SOLVENTS (acetone, trichloroethylene, alcohol etc.)

The user guide absolutely forbids the use of some chemical products. As a general rule, remove any accidental spills from components immediately.



NON SOTTOPORRE A CONTATTO CON SUPERFICI ROVENTI

Oggetti molto caldi o roventi possono rovinare i piani e/o alterarne il colore. Evitare di porre elementi molto caldi o roventi sui piani di lavoro e prediligere l'utilizzo di sottopentole.

DON'T BRING INTO CONTACT WITH SCALDING SURFACES

Very hot or scalding items can spoil the shelves and/or change their colour. Avoid putting very hot or scalding items on work surfaces; use pan stands instead.



EVITARE USO DI PULITORI A VAPORE

I pulitori a vapore emettono vapore ad altra pressione. Il vapore può far rigonfiare gli elementi della cucina.

AVOID USING STEAM CLEANERS

Steam cleaners produce steam under high pressure. Steam can make kitchen components swell up.



EVITARE RISTAGNI DI LIQUIDI

L'acqua ed in generale i liquidi stagnanti, tendono a dilatare le parti in legno o/o i pannelli utilizzati. Rimuovere i liquidi caduti accidentalmente sugli elementi della cucina.

AVOID STANDING FLUIDS

Standing water and fluids in general tend to make any wooden parts and/or panels expand. Remove accidental fluid spills from kitchen components.



CONSULTARE ISTRUZIONI DEI PRODUTTORI

È importante leggere, osservare e conservare le istruzioni d'uso dei vari produttori.

CONSULT THE MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS

It is important to read, observe and keep user guides provided by the various manufacturers.

PRECAUZIONI GENERALI



I mobili hanno in generale una portata massima per ogni ripiano di 20 Kg; compresi i cestelli estraibili. Fanno eccezione:

- ripiani in vetro e fondi luminosi. Il carico massimo è di 5 Kg;
- ripiani da 120 cm. Il carico massimo è di 10 Kg;
- cassetti e cesti. Il carico massimo è di 20 Kg;
- cestelli estraibili per base angolo (8 kg per i cesti esterni; 9 kg per i cesti interni).



Il carico deve essere uniformemente distribuito nel piano. Per quanto riguarda i pensili e/o basi sospese, il carico massimo totale non può superare i 60 Kg. Ovviamente il carico deve essere compatibile con la parete utilizzata e con la realizzazione dell'installatore. Si consiglia comunque di non caricare i pensili e le mensole con pesi eccessivi; distribuire gli oggetti più pesanti all'interno delle basi e degli armadi. Umidità e temperatura fuori dalla norma possono deformare alcune parti in legno o derivati, della cucina. L'umidità si può infatti infiltrare nelle microporosità e causare rigonfiamenti. Per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% o al di sopra del 70% e le temperature devono essere comprese tra 10 °C e 35 °C. Nei fissaggi con utilizzo di biadesivo, ricordare di pulire sempre accuratamente le superfici prima dell'incollaggio con alcol isopropilico (no alcol denaturato) e panno in cotone pulito e senza rilascio di fili. Durante la vita della cucina prestare sempre attenzione che le ante del frigo chiudano perfettamente e che le guarnizioni del frigo stesso non siano usurate. Se per qualunque motivo la guarnizione dell'anta del frigo non chiude correttamente, ci sarà un'uscita di vapore acqueo dal frigo che può danneggiare i mobili (imbarcamento dei fianchi e rigonfiamento delle ante). Piccole imbarcature dei fianchi dei mobili possono verificarsi durante la vita della cucina. Questi movimenti non compromettono l'estetica del prodotto e sono comunque mantenuti all'interno di 1,5 mm/m. Nel caso siano presenti forni e frigoriferi ad incasso o piani cottura, la cucina deve essere dotata di griglie di areazione posizionate nello zoccolo. Per questo motivo verificare sempre che non siano state rimosse e che non presentino ostruzioni che limitino o escludano il corretto flusso di passaggio dell'aria. In questi casi la garanzia sui prodotti decade. Analogamente non devono essere ostruite le areazioni che si trovano nelle parti alte delle colonne.



General precautions



The maximum load-bearing capacity of each unit shelf is generally 20 kg; including removable baskets. The following are exceptions:

- glass shelves and illuminated bases. The maximum load is 5 kg;
- 120 cm shelf. The maximum load is 10 kg;
- drawers and baskets. The maximum load is 20 kg;
- removable baskets for corner base (8 kg for external baskets; 9 kg for internal baskets).



The load must be evenly distributed over the shelf. For wall units and/or suspended bases, the total maximum load cannot exceed 60 kg. The load must be compatible with the type of wall used and the kitchen fitter's layout. However, it is advisable not to overload wall units and shelves; distribute the heaviest items within bases and units. Abnormal moisture and temperature can deform some wood or wood-based parts of your kitchen. Moisture can infiltrate micro-pores and cause swelling. To avoid this, the environmental humidity should not remain persistently below 40% or above 70% and temperatures must be between 10 °C and 35 °C. When double-sided adhesive strips are used for fastening, remember to clean surfaces thoroughly with isopropyl alcohol (not denatured alcohol) before bonding, using clean, lint-free cotton cloth. During the kitchen's lifetime, always make sure that the refrigerator doors close perfectly and that the fridge seals are not worn. If the fridge door seal does not close properly for any reason, water vapour will emerge from the fridge and may damage the units (warping of side walls and swelling of doors). The unit side walls may warp to a minor degree during the kitchen's lifetime. These movements will not affect the look of the product and will not in any case exceed 1.5 mm/metre. If built-in ovens and refrigerators or hotplates are fitted, the kitchen must be equipped with ventilation grilles in the floor plinths. For this reason, always check that these have not been removed and are not affected by obstructions that limit or block the required airflow. The product warranty will be void in such cases. Similarly, vents located in the upper part of columns must not be obstructed.



ANTE

**ANTE IN LEGNO (MASSELLO E IMPIALLACCIAATE)**

Le ante non devono avere ristagni di acqua. Asciugate le ante dove l'acqua può essere caduta incidentalmente o il vapore condensato sulle superfici. Usare per la pulizia a fondo un panno con aggiunta di detersivo neutro (20% massimo). Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca, Alcol Etilico. Nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre la cucina ai raggi diretti del sole. Accendete la cappa aspirante tutte le volte che cucinate. Considerate che il legno è "vivo" ci possono essere delle variazioni naturali delle dimensioni. In condizioni limite di umidità le variazioni possono essere anche dell'ordine di millimetri. Non preoccuparsi di eventuali lievi crescite e ritiri al mutare delle stagioni: non sono difetti, ma i naturali movimenti di un prodotto vivo. In condizioni limite di umidità le variazioni possono essere anche nell'ordine di millimetri. Talvolta portano alla formazione di crepe o movimenti evidenti degli elementi. Per evitare ciò è necessario che l'umidità ambientale non si mantenga per lunghi periodi al di sotto del 40% o al di sopra del 70% e le temperature devono essere comprese tra 10 °C e 35 °C.

**ANTE IN LAMINATO E IN DECORATIVO**

Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Per una perfetta pulizia delle ante in laminato utilizzare un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitare assolutamente l'uso di Acetone perché potrebbe danneggiare i bordi in materiale plastico, Trielina, Ammoniaca, Alcool Etilico.

**ANTE LACCATE**

Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Per una perfetta pulizia delle ante in laccato utilizzare un panno in microfibra e un prodotto detergente specifico. Evitare assolutamente l'uso di acetone e ammoniaca, nonché dei panni contenenti ammoniaca.

Doors

**WOODEN DOORS (SOLID AND VENEER)**

No water must be allowed to stand on the doors. Dry the doors if any water has been accidentally spilt on them or when vapour has condensed on surfaces. Use a cloth soaked in neutral detergent (20% maximum) for deep cleaning. Absolutely avoid using acetone, trichloroethylene, ammonia or ethyl alcohol. Wood undergoes natural colour changes over time. To delay this process, simply avoid exposing your kitchen to direct sunlight. Turn on the aspiration hood whenever you cook. Wood is a living material and there may be some natural size variations. Under very humid conditions, the changes may amount to several millimetres. Any slight expansion and shrinkage with the changing seasons is not a matter of concern: this is not a defect but reflects the natural movements of a living product. Under very humid conditions, the changes may amount to several millimetres. They sometimes lead to the formation of cracks or visible movement of components. To avoid this, the environmental humidity should not remain persistently below 40% or above 70% and temperatures must be between 10 °C and 35 °C.

**LAMINATE AND DECORATIVE DOORS**

Don't clean using abrasive materials such as steel scourers or products containing abrasive creams or powder detergents. To clean laminate doors properly, use a microfibre cloth and a dedicated detergent. Absolutely avoid using acetone (because it could damage the plastic edging), trichloroethylene, ammonia or ethyl alcohol.

**LACQUERED DOORS**

Don't clean using abrasive materials such as steel scourers or products containing abrasive creams or powder detergents. To clean lacquered doors properly, use a microfibre cloth and a dedicated detergent. Absolutely avoid using acetone and ammonia as well as cloths containing ammonia.

**ANTE IN ACCIAIO IN INOX**

Le superfici in Inox hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici di uso domestico sempre pulite. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di materiale secco, senza sfregare per non rigare l'anta. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico, lavare la superficie e risciacquare con abbondante acqua tiepida, quindi asciugare bene.

**ANTE IN HPL**

Le superfici HPL hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici sempre pulite ed asciutte. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di polvere o materiale secco senza sfregare per non rigare l'anta. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico (si consiglia Chanteclair). Lavare la superficie con il detergente e sciacquare con abbondante acqua tiepida e asciugare. Si può, in maniera eccezionale, utilizzare acetone, avendo l'accortezza di non farlo entrare in contatto con eventuali bordi in plastica.

**STAINLESS STEEL DOORS**

Stainless steel doors are very resilient to household chemical products. For maintenance, it is good practice to keep household surfaces clean at all times. In case of stubborn dirt or neglect, first remove any dry deposits with a soft, damp cloth, without rubbing to avoid scratching the door. Then use a soft non-abrasive sponge and a household detergent, wash the surface and rinse with plenty of warm water, then dry thoroughly.

**HPL DOORS**

HPL doors are very resilient to household chemical products. For maintenance, it is good practice to keep surfaces clean and dry at all times. In case of stubborn dirt or neglect, first remove any dust or dry deposits with a soft, damp cloth, without rubbing to avoid scratching the door. Then use a soft, non-abrasive sponge and a household detergent (we recommend Chanteclair). Wash the surface with detergent, rinse with plenty of warm water and dry. Acetone can be used under exceptional circumstances but make sure it does not come into contact with any plastic edging.



TOP

Worktops

**PIANI IN MARMO E GRANITO**

Evitare l'acido citrico (presente ad esempio nella frutta nei pomodori e negli agrumi) che agisce sulla superficie lucida togliendone l'originaria brillantezza. Anche prodotti per la pulizia o liquidi alimentari (olio, vino, aceto, etc.) se non rimossi immediatamente dopo il contatto con il piano possono danneggiarlo. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in marmo possono danneggiare irrimediabilmente il piano. Pesi eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire né sedersi mai sui top. Ricordare che pentole e padelle non devono sbordare dal piano cottura per non danneggiarlo con il calore. Normalmente i produttori dei piani cottura specificano nelle istruzioni d'uso le dimensioni di pentole e padelle da utilizzare.

**PIANI IN LAMINATO**

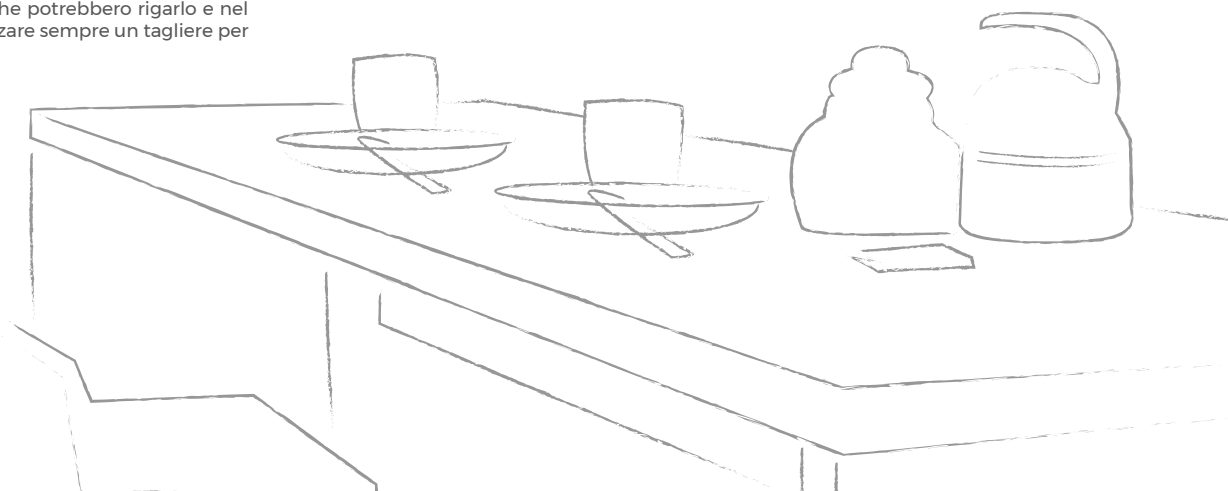
I piani non devono avere ristagni di acqua. Asciugate il piano dove l'acqua può essere caduta incidentalmente. Assicuratevi che non ci siano colature di acqua lungo i bordi del piano. Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca. Rischi di decolorazioni possono essere provocate anche da succhi di frutta e prodotti chimici e sanitari. Rimuoveteli dunque immediatamente dopo l'uso. Si consiglia di utilizzare dei poggia pentola per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in laminato possono danneggiare irrimediabilmente il piano. Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo e nel caso di utilizzo di coltelli o oggetti taglienti utilizzare sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano.

**MARBLE AND GRANITE WORKTOPS**

Avoid citric acid (e.g. present in tomatoes and citrus fruits) because this can dull the original shiny surface. Cleaning products or edible fluids (oil, wine, vinegar etc.) can damage the surface through contact if they are not removed immediately. We recommend using a pan stand to avoid staining due to heat. Hot pans, other hot cooking recipients or coffee pots rested directly on marble worktops can irreparably damage the surface. Excessive, concentrated weight can cause breaks and cracks in the material. It is never advisable to stand or sit on worktops. Remember that pans and frying pans should never be allowed to boil over onto the worktop as the heat could damage it. Hob manufacturers normally specify the sizes of pans and frying pans to be used in their user guides.

**LAMINATE WORKTOPS**

No water must be allowed to stand on worktops. Dry any accidental spills on worktops. Make sure there are no water drips along the edges of the worktop. Don't clean using abrasive materials such as steel scourers or products containing abrasive creams or powder detergents. Absolutely avoid using acetone, trichloroethylene or ammonia. Fruit juice, chemicals and disinfectants can lead to a risk of discoloration. Remove them immediately after use. We recommend using a pan stand to prevent staining due to heat. Hot pans, other hot cooking recipients or coffee pots rested directly on laminate worktops can irreparably damage the surface. Avoid dragging items over the surface that could scratch the worktop. When using knives or sharp objects, always use a chopping board to prevent permanent damage to the worktop.





PIANI IN FENIX®

Il piano Fenix® ha elevate caratteristiche prestazionali in termini di autoriparazione da micrograffi (non profondi). Non ha necessità di una manutenzione particolare ma la pulizia delle superfici deve essere effettuata con regolarità. Rimuovere immediatamente sversamenti di liquidi o residui di cibo o condimenti. I piani non devono avere ristagni d'acqua. In particolare l'acqua ad alto contenuto di calcare se evapora sul TOP può creare degli aloni che comunque possono essere eliminati con una manutenzione ordinaria. Per la manutenzione ordinaria è consigliato l'uso di una spugna in schiuma melaminica (conosciuta anche come gomma magica). Utilizzare la spugna asciutta strofinando la parte interessata dopo aver asciugato il piano. Se lo sporco rimane è consigliato un panno in microfibra umido con acqua calda e detergenti (in particolare si consiglia un anticalcare come Chanteclair). Sono ben tollerati tutti i detergenti o disinfettanti domestici. Per la manutenzione straordinaria ovvero in presenza di tracce di sporco non rimosibili con i normali detergenti, si consiglia l'utilizzo di solventi aromatici non aggressivi (acetone). In caso di presenza di micrograffi, si prega di seguire le istruzioni per la riparazione della superficie riportate nelle schede specifiche. Si consiglia di utilizzare dei poggiatesta per evitare le macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani in laminato possono danneggiare irreparabilmente il piano. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Si consiglia per informazioni più dettagliate di consultare il sito del produttore della foglia.

PIANI HPL

Le superfici HPL hanno una buona resistenza ai prodotti chimici di uso domestico. Per la manutenzione è buona pratica mantenere le superfici di uso domestico sempre pulite e asciutte. In caso di sporco ostinato o incuria è necessario rimuovere prima con un panno morbido e umido eventuali depositi di materiale secco, senza sfregare per non rigare l'anta. Utilizzare poi una spugna morbida non abrasiva e un detergente domestico (in particolare si consiglia un anticalcare come Chanteclair), lavare la superficie con il detergente e risciacquare con abbondante acqua tiepida, quindi asciugare bene. Si può in via del tutto eccezionale utilizzare acetone, avendo estrema accortezza di non farlo entrare in contatto con eventuali bordi in plastica.

PIANI CERAMICHE TECNICHE

CERAMICHE TECNICHE MAXFINE (Iris) è un materiale prodotto con argille nobili come quarzi, feldspati e caolini sinterizzate, costituito da impasto compatto, ingelivo, inassorbente e resistente ad attacchi chimici e fisici. Questo material è soggetto a minime variazioni cromatiche.



Fenix® WORKTOPS

Fenix® worktops offer superior performance in terms of self-repair of (shallow) microscratches. They don't need any particular maintenance, but surfaces must be cleaned regularly. Immediately remove fluid spills or food and condiment residues. No water must be allowed to stand on worktops. In particular, hard water evaporating on worktops can create halos but these can be removed by routine maintenance. We advise using a melamine foam sponge (also known as a magic eraser) for routine maintenance. Rub the dry sponge over the affected part after drying the worktop. If any doubt remains, we recommend a microfibre cloth moistened with warm water and detergent (we particularly recommend a limescale remover such as Chanteclair). All household detergents and disinfectants are well tolerated. For routine maintenance or traces of dirt that cannot be removed using normal detergents, we advise using non-corrosive aromatic solvents (acetone). If microscratches are present, please follow the surface repair instructions given in the dedicated data sheets. We recommend using a pan stand to prevent staining due to heat. Hot pans, other hot cooking recipients or coffee pots rested directly on laminate worktops can irreparably damage the surface. When using knives or sharp utensils, always use a chopping board to prevent permanent damage to the work surface. For more detailed information, we advise consulting the foil manufacturer's site.

HPL WORKTOPS

HPL worktops are very resilient to household chemical products. For maintenance, it is good practice to keep household surfaces clean and dry at all times. In case of stubborn dirt or neglect, first remove any dry deposits with a soft, damp cloth, without rubbing to avoid scratching the worktop. Then use a soft non-abrasive sponge and a household detergent (we particularly recommend a limescale remover such as Chanteclair), wash the surface and rinse with plenty of warm water, then dry thoroughly. Acetone can be used under exceptional circumstances but make sure it does not come into contact with any plastic edging.

TECHNICAL CERAMIC WORKTOPS

MAXFINE (Iris) it is a material produced with clay minerals such as quartz, feldspars and sintered kaolins. It is made from a compact paste that is inelastic, non-absorbent and resistant to chemical and physical attack. This material undergoes subtle colour changes.

**PIANI OKITE® O AGGLOMERATI AL QUARZO**

Tutti i prodotti per la pulizia delle superfici dure possono essere utilizzati su questi piani. Si consiglia di risciacquare con cura il TOP in modo da eliminare eventuali residui di sapone. Evitare l'uso di "sgrassatori" di tipo "basico". Per le macchie di calcare consigliamo l'uso di detergenti anticalcare a base acida (tipo Viakal). Normalmente i prodotti scuri e opachi hanno la tendenza ad evidenziare di più lo sporco ed è quindi necessaria una maggiore cura per mantenere il piano pulito; questo però non pregiudica le caratteristiche di resistenza ed affidabilità del piano che rimangono inalterate per tutte le colorazioni. Si consiglia di utilizzare un poggia pentola per evitare macchie di calore. Pentole calde, altri recipienti per la cottura caldi o caffettiere appoggiate direttamente sui piani possono danneggiare irreparabilmente il piano. Si consiglia di prestare molta attenzione all'uso del silicone. Una volta che il silicone è stato steso è difficilmente rimovibile. Pesii eccessivi e concentrati possono provocare rotture ed incrinature del materiale. Si consiglia di non salire o sedere mai sui tops.

**PIANI IN DECORCERAMICA**

Non usare assolutamente pulitori a vapore per le fughe. Evitare di colpire le piastrelle smaltate con oggetti acuminati.

**PIANI IN ACCIAIO INOX, LAVELLI IN ACCIAIO INOX E CAPPE ASPIRANTI IN ACCIAIO INOX**

Non usare pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere. Per evitare bruciature e macchie, non appoggiare sui piani pentole calde (particolare attenzione alle caffettiere). Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo. Se adoperate coltelli o utensili affilati, utilizzate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Evitare assolutamente l'uso di detersivi acidi, in particolare l'acido muriatico, e altri prodotti contenenti cloro o suoi composti. Evitare di lasciare oggetti bagnati sui piani per lungo tempo. La permanenza di tali oggetti può causare la formazione di ossidazioni che possono trasmettersi ai piani stessi, provocando la formazione di macchie e/o ruggine. La rimozione di queste macchie si rileva difficile anche utilizzando apposite creme. Il prodotto deve essere pulito nel senso della satinatura del materiale. Pulire regolarmente il lavello dopo ogni utilizzo con acqua tiepida utilizzando un detergente liquido non aggressivo ed un panno morbido. Nell'uso quotidiano si forma, soprattutto sul fondo delle vasche, uno strato di calcare, via via sempre più spesso. Questo strato di calcare risulta molto poroso ed assorbente e quindi facilmente macchiabile. La presenza di eventuali macchie sul fondo è attribuibile a questo accumulo di calcare la cui formazione va assolutamente evitata decalcificando almeno un paio di volte la settimana il lavello. Evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Ad esempio molti prodotti commerciali nel mercato contengono "ipoclorito di sodio" (Es. candeggina). Non utilizzare questi prodotti nella pulizia degli elementi in acciaio. Questi prodotti provocano ossidazione delle superfici trattate.

**OKITE® OR ENGINEERED QUARTZ**

All products used to clean hard surfaces can be used on these worktops. We advise rinsing the worktop carefully in order to remove any soap residues. Avoid using alkaline degreasers. For patches of limescale, we advise using acid-based limescale removers (such as Viakal). Dark and matte products normally tend to show dirt more and greater care is therefore needed to keep the work surface clean. This does not affect the resilience and reliability of the worktop, which will remain unchanged for all colour shades. We recommend using a pan stand to avoid staining due to heat. Hot pans, other hot cooking recipients or coffee pots rested directly on worktops can irreparably damage the surface. We recommend taking great care when using silicone. Once silicone has been applied, it is difficult to remove. Excessive, concentrated weight can cause breaks and cracks in the material. It is never advisable to stand or sit on worktops.

DECORCERAMICA WORKTOPS

Never use steam cleaners for joints. Avoid striking enamelled tiles using pointed objects.

**STAINLESS STEEL WORKTOPS, STAINLESS STEEL SINKS AND STAINLESS STEEL COOKER HOODS**

Don't use metal scourers, abrasive substances and powder detergents. To avoid burns and stains, do not place hot pans on the hobs (take particular care with coffee makers). Avoid dragging objects over the worktop that could scratch it. When using knives or sharp utensils, always use a chopping board to avoid permanent damage to the work surface. Absolutely avoid the use of acid detergents, in particular muriatic acid, and other products containing chlorine or chlorine compounds. Avoid leaving wet objects on worktops for long periods. Such items may eventually cause oxidation, which may transfer to the worktops causing stain and/or rust formation. Such stains are difficult to remove even using special creams. The product must be cleaned in the direction of the material satin finish. Clean the sink regularly after every use with warm water using a non-corrosive liquid detergent and a soft cloth. With daily use, a layer of limescale gradually builds up on the sinks, particularly on the bases. Because this layer of limestone is very porous and absorbent, it stains very easily. The formation of stains on the base due to limescale build-up must be prevented by descaling the sink at least twice a week. Absolutely avoid using detergents containing chlorine or chlorine compounds. For example, many commercial products on the market contain sodium hypochlorite (e.g. bleach). Do not use these products when cleaning steel components. These products cause oxidation of treated surfaces.

**PIANI IMPIALLACCIATI E MASSELLO**

Non usare alcol o smacchiatori. Asciugate subito qualsiasi deposito liquido per evitare alterazioni da assorbimento. Per evitare bruciature o screpolature, non appoggiare sui piani pentole calde (fare attenzione particolare alle caffettiere) e ferri da stiro. Evitare di trascinare sul piano oggetti che potrebbero rigarlo. Se adoperate coltelli o utensili affilati, usate sempre un tagliere per evitare danni permanenti al piano. Evitate assolutamente l'uso di acetone, trielina, ammoniaca (o detersivi che la contengono).

**LAVELLI IN FRAGRANITE**

Non usate mai soda caustica per liberare gli scarichi. Evitate di lasciare in deposito nelle vasche ammoniaca o soda caustica.

**VENEER AND SOLID WOOD WORKTOPS**

Do not use alcohol or stain removers. Immediately dry any liquid deposit to prevent changes due to absorption. To avoid burns and crazing, do not place hot pans and irons on the worktops (take particular care with coffee makers). Avoid dragging objects over the worktop that could scratch it. When using knives or sharp utensils, always use a chopping board to prevent permanent damage to the work surface. Absolutely avoid the use of acetone, trichloroethylene, ammonia (or detergents containing ammonia).

**FRAGRANTIE SINKS**

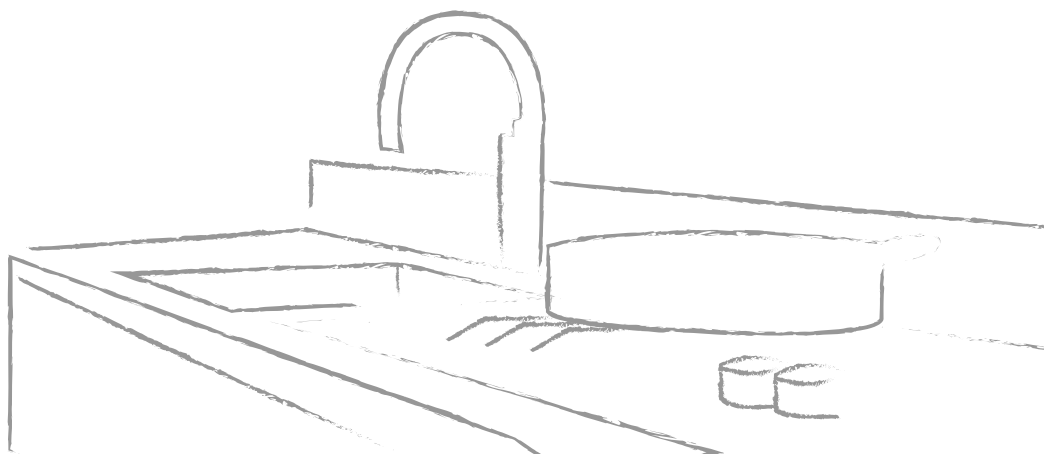
Never use caustic soda to unblock drains. Avoid leaving ammonia or caustic soda to stand in the sinks.

ELETTRODOMESTICI E RUBINETTERIA*Appliances and taps***ELETTRODOMESTICI**

Seguire le indicazioni specifiche per ogni elettrodomestico fornite all'interno dello stesso dalla casa produttrice. Evitate l'uso di creme abrasive che possono opacizzare e graffiare le superfici ed evitare contatti prolungati con prodotti che contengono solventi, nella pulizia della finitura esterna degli elettrodomestici. Ricordare a fine lavaggio di non lasciare l'anta della lavastoviglie semiaperta. Questo serve per evitare che vapori possano danneggiare parti in legno sensibili all'umidità. Nelle parti in Inox evitare assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti.

**APPLIANCES**

Follow specific manufacturer's instructions for each appliance, provided inside the appliance. Avoid using abrasive creams that can dull and scratch surfaces and avoid prolonged contact with solvent-containing products when cleaning the external finish of appliances. Remember not to leave the dishwasher door half-open after washing. This prevents steam damaging wooden parts that are sensitive to humidity. Absolutely avoid using detergents containing chlorine or chlorine compounds on stainless steel parts.



**CAPPE**

Accendere sempre la cappa ad ogni operazione di cottura. Questo perché fumo e vapore possono alla lunga danneggiare la cucina e l'eccessivo calore dei fornelli può ridurre la vita della cappa stessa. Lavare (dove consentito) o sostituire periodicamente i filtri della cappa. Seguire accuratamente le indicazioni riportate nelle istruzioni della cappa. Verificare che i tubi di aspirazione (se in versione aspirante) siano di dimensione e disposizione opportuna o non abbiano subito parziali ostruzioni. Considerare che le prestazioni della cappa diminuiscono esponenzialmente alla lunghezza dei tubi di aspirazione alle curve dei tubi stessi e in relazione alla presenza di eventuali griglie. Nel caso di cappe in acciaio, il prodotto deve essere pulito nel senso della satinatura del materiale.

**PIANI COTTURA**

Durante la cottura accertarsi che la cappa di aspirazione sia accesa. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni del costruttore in particolare verificare che le pentole non sbordino dalla superficie del piano cottura. Specialmente in alcuni piani particolarmente potenti se questa regola non è rispettata il calore si irradia nel piano rovinandolo o nei casi limite provocandone la rottura.

**LAVASTOVIGLIE**

Lasciare raffreddare la lavastoviglie alla fine del ciclo di lavaggio. Se aperta subito dopo il ciclo di lavaggio, il vapore che si sprigiona, nel tempo potrebbe gonfiare il TOP sovrastante. Le lavastoviglie hanno generalmente in dotazione una fascia di protezione del Top verificare se è stata installata. Se inavvertitamente si fosse verificata la necessità di aprire l'anta a fine lavaggio senza aver lasciato raffreddare la lavastoviglie, ricordare di aprire completamente l'anta per non localizzare il vapore sui TOP o sugli spigoli delle ante adiacenti. Questa procedura è comunque sconsigliata.

**RUBINETTI**

I rubinetti si possono danneggiare (perdita acqua dal rubinetto) in caso di acqua non filtrata. Verificare sempre prima dell'utilizzo del rubinetto che ha monte dell'impianto ci siano opportuni filtri per eliminare eventuali impurità presenti e che questi siano mantenuti correttamente.

**HOODS**

Always turn on the hood when you are cooking. This is because smoke and steam can damage your kitchen over time and excessive heat from the burners can reduce the hood's lifetime. Wash (if possible) or replace the hood filters regularly. Carefully follow the instructions in the hood user guide. Checks that the size and layout of the extraction pipes (when using an extraction version) is appropriate and that the pipes have not become partially blocked. Please note that the hood's performance is proportionally reduced by the length of extraction pipes, bends in the pipes and the presence of any grilles. For stainless steel hoods, the product must be cleaned in the direction of the material satin finish.

**HOBS**

When cooking, ensure the extractor hood is on. Follow the manufacturer's instructions carefully. Check in particular that the pans do not extend beyond the hob surface. If this rule is not followed, particularly for some very powerful hobs, heat will radiate onto the hob and spoil or even break it.

**DISHWASHERS**

Leave the dishwasher to cool down after the washing cycle. If it is opened immediately after the washing cycle, the steam released may cause the overlying worktop to swell over time. Dishwashers are generally fitted with a strip designed to protect the worktop. Check to ensure this has been installed. If you inadvertently need to open the door after washing without allowing the dishwasher to cool down, remember to open the door fully to ensure that steam is not focused on the worktops or the edges of adjacent doors. This procedure is nevertheless not recommended.

**TAPS**

Taps can become damaged if water is not filtered (water leaks from the tap). Before using a tap, always check that there are appropriate filters upstream of the system for removing any impurities present and that these are properly maintained.

TAVOLI

**TAVOLI**

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che i tavoli non sono adatti ad un uso esterno, e senza mai sedersi sopra. Ricordate di non stirare su piani impiallacciati o in laminato per non causare modifiche o macchie indelebili determinate dal calore del ferro da stiro e/o scollamento delle superfici. Ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre il tavolo ai raggi diretti del sole. Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.

**SEDIE**

Per una buona conservazione nel tempo, occorre ricordare che le sedie non sono adatte ad un uso esterno, che vanno utilizzate sempre con le quattro gambe appoggiate sul pavimento e senza mai sedersi sulla spalliera. Si consiglia l'utilizzo di guarnizioni in peltro o gomma nei piedi delle gambe delle sedie. Nel caso di sedie in legno, ricordate che nel corso del tempo il legno subisce naturali variazioni di colore. Per ritardare questo processo evitare semplicemente di esporre le sedie ai raggi diretti del sole. Nel caso di sedie in legno usare per la pulizia a fondo panno con aggiunta di detersivo neutro (20% massimo). Evitare assolutamente l'uso di Acetone, Trielina, Ammoniaca.



Tables

**TABLES**

To ensure long-term preservation, remember that tables are not designed to be used outdoors and you should never sit on them. Remember not to iron on the near or laminate work surfaces in order not to cause indelible changes or stains caused by the heat of the iron and/or detachment of surfaces. Remember that wood undergoes natural colour changes over time. To delay this process, simply avoid exposing your table to direct sunlight. Absolutely avoid using acetone, trichloroethylene or ammonia.

**CHAIRS**

To ensure good long-term preservation, remember that chairs are not designed for outdoor use. They must always be used with all four legs resting on the floor and you should never sit on chair backs. We recommend using felt or rubber pads on chair feet. For wooden chairs, remember that wood undergoes natural colour changes over time. To delay this process, simply avoid exposing your chairs to direct sunlight. Solid wood chairs use a cloth soaked in neutral detergent (20% maximum) for deep cleaning. Absolutely avoid using acetone, trichloroethylene or ammonia.



ZOCCOLI, MANIGLIE, COPRIFIANCHI



ZOCCOLI E TELAI ALLUMINIO

L'alluminio, sia quello verniciato che quello anodizzato, non dà problemi di manutenzione. Fate comunque sempre attenzione agli abrasivi e a prodotti chimici che possono opacizzare la superficie. Non utilizzate per la pulizia materiali abrasivi tipo pagliette in acciaio o prodotti contenenti creme abrasive o detersivi in polvere.



ZOCCOLI IMPIALLACCIATI E NOBILITATO

Evitate di urtare con oggetti duri gli zoccoli (spazzoloni o scope). Evitate ristagni di acqua in adiacenza dello zoccolo (ad esempio dopo la pulizia del pavimento).



POMELLI E MANIGLIE

Evitare pagliette d'acciaio, prodotti abrasivi e detersivi che potrebbero compromettere le pellicole protettive che ne garantiscono la durata. Molti prodotti commerciali nel mercato contengono "ipoclorito di sodio". Non utilizzare questi prodotti nella pulizia degli elementi in metallo. Questi prodotti provocano ossidazione delle superfici trattate.



COPRIFIANCHI IN VETRO

Utilizzare per il montaggio le istruzioni riportate nel documento allegato al fianco. Ricordare di pulire sempre accuratamente le superfici prima dell'incollaggio con alcol isopropilico (no alcol denaturato) e panno in cotone pulito e senza rilascio di fili. È assolutamente sconsigliato usare la superficie dei coprifianchi in vetro per appendere ganci adesivi ed oggetti. L'eccessivo peso potrebbe provocare il distacco del fianco.

Plinths, handles, side panels



ALUMINIUM PLINTHS AND FRAMES

Maintenance is trouble-free for painted and anodised aluminium. However, take care when using abrasive cleaners and chemical products that could dull the surface. Don't clean using abrasive materials such as steel scourers or products containing abrasive creams or powder detergents.



VENEER AND TEXTURED PLINTHS

Avoid striking with hard objects (brooms or mops). Do not allow water to stand near the plinth (e.g. after cleaning the floor).



KNOBS AND HANDLES

Avoid steel scourers, abrasive products and detergents that could affect the protective film designed to ensure durability. Many commercial products on the market contain sodium hypochlorite. Do not use these products when cleaning metal components. They cause oxidation of treated surfaces.



GLASS SIDE PANELS

Follow the instructions given in the document attached to the side panel when fitting. Always remember to clean surfaces thoroughly with isopropyl alcohol (not denatured alcohol) prior to bonding. Use clean lint-free cotton cloth. It is absolutely inadvisable to use glass side panel surfaces to hang adhesive hooks and items. The excessive weight could cause panel detachment.

CERNIERE E GUIDE CASSETTI



CERNIERE

Evitare di lasciare aperte all'interno dei mobili, confezioni di detersivi e di altri prodotti chimici o confezioni di sale che potrebbero causare ossidazione nel tempo. Al fine di non danneggiare il meccanismo è necessario non caricarlo e forzarlo applicando pesi. Nel caso di utilizzo di cerniere con meccanismo di rallentamento evitate di forzare nella chiusura l'anta. Questo potrebbe provocare la rottura della cerniera stessa.



GUIDE CASSETTI E CESTI

Evitare di sovraccaricare i cassetti.
Evitare in posizione aperta, di forzare o caricare eccessivamente il cassetto sulla parte più esterna. Evitare inoltre di chiudere violentemente il cassetto.

Hinges and drawer guides



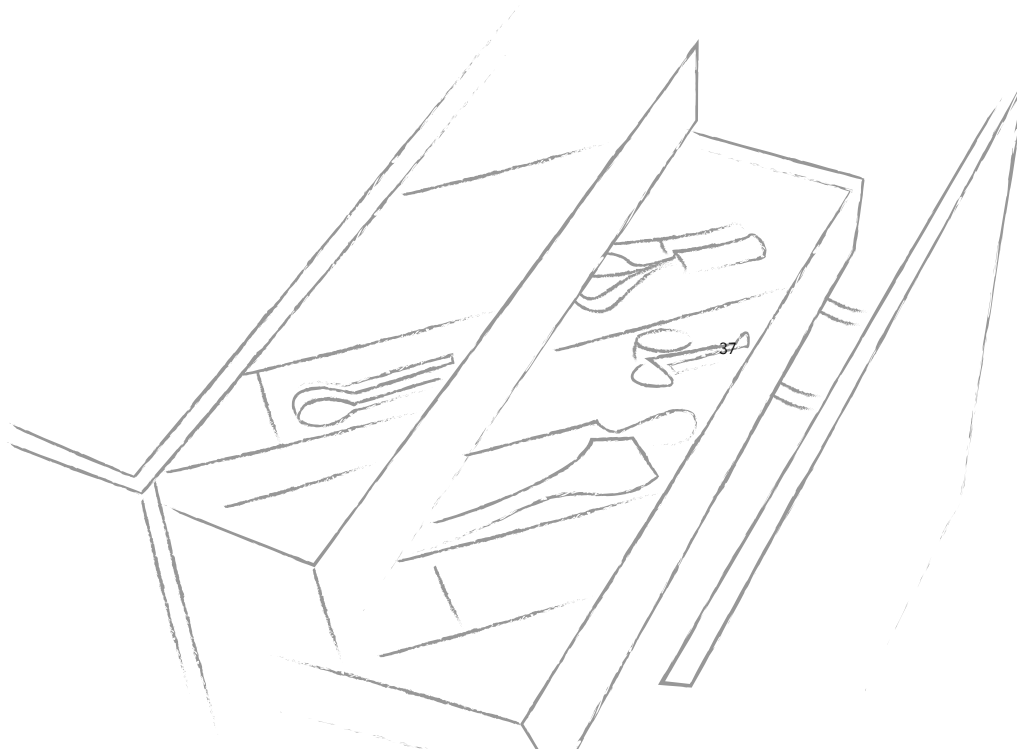
HINGES

Avoid leaving packs of detergents and other chemical products or packs of salt that could eventually cause oxidation inside units. Do not load the mechanism and force it by applying weights or it could become damaged. When using hinges with a delayed closure mechanism, avoid forcing the door to close. This could cause the hinge to break.



DRAWER GUIDES AND BASKETS

Avoid overloading drawers.
Avoid forcing or overloading the protruding part of the drawer when in open position. Avoid slamming the drawer shut.



Per qualsiasi informazione non contenuta nel presente documento, visita il sito
www.stosa.it

For any information not given in this document, visit our website
www.stosa.it

USO & MANUTENZIONE

Use & Maintenance

VERS 3



STOSA S.p.a.

STAB., SEDE AMM.VA E RECAPITO POSTALE:

S.R.2 Cassia, Km. 149,5

53040 Radicofani (SI) Italy

INFO

tel. +39 0578 5711

fax +39 0578 50088

www.stosa.it

stosa@stosa.it

