



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO DE TABLEROS POWER TOP (válido también para bordes de tableros)

LIMPIEZA

Los tableros POWER TOP no son porosos (debido a sus materias primas de alta calidad, estrictos parámetros de producción y tecnología de punta), por lo que el polvo o los residuos depositados no pueden penetrar en la superficie. En tal sentido, la superficie es altamente resistente a las manchas ocasionadas por insumos que habitualmente se encuentran en la cocina: vinagre, aceite, jugo de limón, café, salsa de soja, vino, etc. Los tableros Power Top están diseñados para ser utilizados en cocinas y baños, y condiciones de uso normal, no se manchan.

Sin embargo, es importante mencionar que existen ciertas sustancias y/o elementos que al contacto con los tableros POWER TOP, por tiempo corto o prolongado, pueden causar manchas que no serán posibles retirar. Estas sustancias y/o elementos son: violeta de genciana, cera líquida y en pasta, crayolas o crayones y grafito (se encuentra en las minas de los lápices)

En la mayoría de los casos, siempre que el uso de los tableros POWER TOP haya sido el adecuado, sólo un paño húmedo es suficiente para limpiar la superficie. La limpieza regular resalta las características estéticas de la superficie y le da un brillo excepcional.

Para una limpieza muy agresiva causada por algunos alimentos y sustancias comunes, siga la siguiente tabla.

Tipo de mancha	Producto químico	Ejemplo
Grasa	Alcalino - Disolvente	Detergente
Aceite	Solvente	Amoniaco
Tinta	Oxidante - Solvente	Alcohol
Óxido	Ácido	Ácido clorhídrico
Lima	Ácido	Productos descalcificadores
Cemento	Ácido	Ácido clorhídrico
Vino	Alcalino	Amoniaco o lejía
Café	Alcalino - Solvente	Amoniaco o lejía
Goma	Solvente	Alcohol
Yeso	Ácido	Ácido clorhídrico
Cera de vela	Solvente	Alcohol
Yodo	Oxidante	Lejía
Sangre	Oxidante	Lejía
Helado	Alcalino	Detergente
Resinas	Solvente	Alcohol
Jugo de Frutas	Oxidante	Lejía