

**PLANIT®**

**PULIZIA E MANUTENZIONE  
DEL CORIAN® / REINIGUNG  
UND PFLEGE VON  
CORIAN® / CLEANING AND  
MAINTAINING CORIAN®**

# PLANT®



## 1

## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL CORIAN®

IT

**La pulizia e la manutenzione di Corian® sono molto semplici. Liscio e non poroso, Corian® non assorbe alcuna sostanza, pertanto le macchie restano in superficie e si rimuovono con facilità, mentre graffi e piccoli danni si riparano usando una spugnetta abrasiva.**

### COME PULIRE UNA SUPERFICIE IN CORIAN®

Per la pulizia di una qualsiasi superficie in Corian® sono sufficienti una spugna e un detergente comune o una soluzione a base di ammoniaca. L'uso di una spugna abrasiva scotch-brite bagnata, anche senza alcun prodotto di pulizia, è la soluzione per lo sporco più tenace: basta imprimere un movimento rotatorio passando la spugna sulla macchia e uniformare poi la superficie adiacente per mantenerla omogenea.

### COME ELIMINARE LE MACCHIE DIFFICILI

Le macchie di aceto, caffè, tè, succo di limone, ketchup, vino rosso, coloranti alimentari e oli vegetali, solitamente considerate difficili, sulla superficie in Corian® si eliminano come tutte le altre. Si consiglia di usare una spugna e un detergente o una soluzione per la pulizia delle superfici a base di ammoniaca. Macchie più tenaci come quelle di polline di giglio o zafferano si puliscono con un po' di candeggina, che va risciacquata in fretta con acqua calda. La superficie va poi asciugata con un panno morbido. Le macchie accidentali provocate da sostanze chimiche

come sverniciatori, prodotti di pulizia specifici o contenenti cloruro di metilene, acidi, smalti per unghie, prodotti a base di acetone, inchiostri, rossetti etc. vanno eliminate subito con acqua e sapone per evitare di danneggiare il piano di lavoro. Tutte queste sostanze, che rientrano tra i reattivi di Classe 1, alterano in modo permanente le superfici di Corian® solo dopo un contatto di 16 ore, pertanto è fondamentale una pronta rimozione delle sostanze chimiche.

### COME ELIMINARE LE MACCHIE PROVOCATE DA ACIDI

Corian® non è raccomandato per superfici di lavoro dove si utilizzano reagenti della Classe 2, tuttavia una macchia causata dal contatto con una sostanza di questo tipo – come per esempio l'acido cloridrico (10M), l'acido formico (>50%), l'acido fosforico (>75%) e l'acido solforico (>77%) – si elimina quasi sempre con normali detergenti domestici. L'importante è che l'esposizione a tali sostanze avvenga per un tempo molto limitato.

### COME ELIMINARE IL CALCARE DA UNA SUPERFICIE IN CORIAN®

Quando il lavello della cucina in Corian appare macchiato, spesso è colpa del calcare che ha assorbito le sostanze alimentari. La prova è presto fatta: se si lascia agire un po' di candeggina diluita con l'acqua, in pochi minuti il lavello torna bianco, perché il calcare è stato sbiancato. Per questo il consiglio è di usare sempre un anticalcare nelle superfici a contatto con l'acqua.

Anche in bagno, se intorno al tubo di scarico o ai rubinetti si formano tracce di calcare, usare una spugnetta non abrasiva e un normale prodotto domestico per la loro rimozione, quindi sciacquare con acqua calda e asciugare con panno morbido.

### COME ELIMINARE MACCHIE PERSISTENTI E PICCOLI GRAFFI

Corian® è l'unica superficie ripristinabile con la pulizia di tutti i giorni.

In caso di macchie persistenti o piccoli graffi, si consiglia di usare una spugna abrasiva tipo scotch-brite bagnata: passare la spugna sulla macchia o sui graffi con movimenti rotatori, avendo cura di uniformare anche la superficie adiacente per non vedere differenze di opacità.

L'uso della spugna abrasiva è così efficace che la superficie appare come nuova.

### COME PRENDERSI CURA DI CORIAN® IN CUCINA

Forte e durevole, Corian® resiste con facilità agli urti,

ai graffi e all'usura quotidiana. Non è insolito che preparando da mangiare o cucinando, coltelli, piatti e pentole causino graffi e piccoli bozzi. Sulle superfici in legno, sull'acciaio inox e sui laminati i danni da taglio o da trascinamento rimangono per sempre, mentre su quelle in Corian® si possono togliere con una semplice spugna abrasiva scotch-brite, avendo cura di uniformare con un passaggio tutta la superficie adiacente. E se i danni sono più consistenti? Niente paura: un tecnico li può riparare realizzando un inserto dello stesso materiale, senza lasciare tracce.

### COSA FARE E COSA NON FARE IN CUCINA

- Non appoggiare sul piano in Corian® la pentola appena tolta dal piano cottura e usare sempre un poggia pentole per distanziare il fondo caldo dalla superficie.
- Aprire l'acqua fredda mentre si scola la pasta e altre pietanze bollenti e raffreddare sempre la pentola prima di appoggiarla sul fondo del lavello.

**Die Reinigung und Pflege von Corian® ist denkbar einfach. Die glatten und porenfreien Oberflächen aus Corian® nehmen keine Stoffe auf, d.h. Flecken bleiben auf der Oberfläche und können problemlos entfernt werden. Kratzer und kleine Schäden werden mit einem Scheuerschwamm behoben.**

### WIE REINIGT MAN EINE OBERFLÄCHE AUS CORIAN®?

Alle Oberflächen aus Corian® können mit einem Schwamm und einem herkömmlichen Reinigungsmittel oder einer Lösung auf Ammoniakbasis gereinigt werden. Hartnäckiger Schmutz lässt sich mit einem feuchten Scheuerschwamm (Scotch-Brite) auch ohne Reinigungsmittel entfernen, indem mit dem Schwamm kreisende Bewegungen auf dem Fleck und der umliegenden Fläche ausgeführt werden um Unterschiede zu vermeiden.

### WIE ENTFERNT MAN SCHWIERIGE FLECKEN?

Rückstände von Essig, Kaffee, Tee, Zitronensaft, Ketchup, Rotwein, Lebensmittelfarbstoffen und Pflanzenölen, die gemeinhin als schwierige Flecken gelten, können auf Oberflächen aus Corian® wie alle anderen Flecken entfernt werden. Es empfiehlt sich, einen Schwamm und ein Reinigungsmittel oder eine Reinigungslösung für Oberflächen auf Ammoniakbasis zu verwenden. Bei hartnäckigeren Flecken wie Lilienpollen oder Safran kann etwas Bleichmittel aufgetragen werden, das sofort mit warmem Wasser abgespült werden sollte. Anschließend wird die Fläche mit einem weichen Tuch trocken gewischt. Versehentlich verschüttete Chemikalien, wie Abbeizmittel, spezifische Reinigungsmittel oder methylchloridhaltige Reiniger, Säuren, Nagellack, Produkte auf Acetonbasis, Tinte, Lippenstift usw. sollten sofort mit Wasser und Seife entfernt werden, um eine Beschädigung der Arbeitsfläche zu vermeiden. Alle diese Stoffe, die zu den Reagenzien der Klasse 1 zählen, hinterlassen erst nach einer

Einwirkungszeit von 16 Stunden bleibende Spuren auf den Corian®-Oberflächen. Es ist deshalb wichtig, dass Chemikalienrückstände umgehend entfernt werden.

#### WIE ENTFERNT MAN SÄUREFLECKEN?

Corian® empfiehlt sich nicht für Arbeitsflächen, auf denen mit Reagenzien der Klasse 2 hantiert wird. Flecken durch Stoffe dieser Art – wie z.B. Salzsäure (10M), Ameisensäure (>50%), Phosphorsäure (>75%) und Schwefelsäure (>77%) – lassen sich jedoch fast immer mit normalen Haushaltsreinigern entfernen. Wichtig ist, dass die Einwirkungszeit dieser Stoffe sehr kurz ist.

#### WIE ENTFERNT MAN KALK VON EINER OBERFLÄCHE AUS CORIAN®?

Wenn ein Spülbecken aus Corian® Flecken aufweist, liegt das häufig am Kalk, der Lebensmittelsubstanzen aufgenommen hat. Der Test ist schnell gemacht: mit Wasser verdünntes Bleichmittel kurz einwirken lassen und in wenigen Minuten ist das Spülbecken wieder weiß, weil der Kalk aufgehellt wurde. Auf Oberflächen, die mit Wasser in Berührung kommen, ist es daher ratsam, immer einen Kalkreiniger zu verwenden. Auch wenn sich im Bad Kalkablagerungen um den Abfluss oder die Armaturen gebildet haben, können diese mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem normalen Haushaltsreiniger zur Entfernung von Kalkablagerungen beseitigt werden. Anschließend werden die Flächen mit warmem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch trocken gewischt.

#### WIE ENTFERNT MAN HARTNÄCKIGE FLECKEN UND KLEINE KRATZER?

Corian® ist die einzige Oberfläche, die durch die tägliche Reinigung wieder wie neu wird.

Bei hartnäckigen Flecken oder kleinen Kratzern empfiehlt sich die Verwendung eines feuchten Scheuerschwamms (Scotch-Brite): mit dem Schwamm kreisende Bewegungen auf dem Fleck oder dem Kratzer und auf der umliegenden Fläche ausführen, um Unterschiede auf der matten Oberfläche zu vermeiden.

Die Reinigung mit dem Scheuerschwamm ist so wirksam, dass die Oberfläche wieder wie neu aussieht.

#### WIE PFLEGT MAN KÜCHENARBEITSPLATTEN AUS CORIAN®?

Corian® ist robust, langlebig und beständig gegen Stöße, Kratzer und tägliche Beanspruchung. Beim Zubereiten von Speisen oder beim Kochen entstehen durch das Hantieren mit Messern, Tellern und Töpfen nicht selten Kratzer und kleine Schrammen. Arbeitsflächen aus Holz, Edelstahl und Laminat werden durch Schnitte und Abrieb dauerhaft beschädigt. Auf Arbeitsflächen aus Corian® können diese Schäden mit einem einfachen Scheuerschwamm (Scotch-Brite) beseitigt werden. Dabei ist es wichtig, dass mit dem Schwamm auch die umliegende Fläche abgerieben wird, um Unterschiede zu vermeiden. Und wenn die Beschädigungen größer sind? Keine Angst: Ein Techniker kann sie durch das Einsetzen von Teilen aus demselben Material ohne sichtbare Spuren reparieren.

#### WAS TUN UND WAS NICHT TUN IN DER KÜCHE?

- Einen heißen Topf nicht auf der Arbeitsplatte aus Corian®, sondern immer auf einem Untersetzer abstellen, damit er nicht direkt mit der Oberfläche in Berührung kommt.
- Wenn Nudeln oder andere kochend heiße Lebensmittel abgegossen werden, kaltes Wasser im Spülbecken laufen lassen und den Topf immer abkühlen lassen, bevor er ins Spülbecken gestellt wird.

**Corian® is very easy to clean and maintain. Smooth and non-porous, Corian® does not absorb any substances because stains remain on the surface and can be easily removed, while scratches and small damage can be repaired using an abrasive sponge.**

#### HOW TO CLEAN A SURFACE IN CORIAN®

All that is required to clean a surface in Corian® is a sponge and a common detergent or ammonia-based solution. The use of a wetted abrasive Scotch-Brite sponge, even without a cleaning product, is the solution for the most stubborn dirt: it is sufficient to use a circular

motion of the sponge over the stain and to uniform the surface around it to ensure it remains homogenous.

### HOW TO ELIMINATE DIFFICULT STAINS

Stains left by vinegar, coffee, tea, lemon juice, ketchup, red wine, food colouring and vegetal oils, generally considered difficult, can be eliminated from a surface in Corian® like any other stain. We suggest using a sponge and detergent or ammonia-based cleaning solution.

More stubborn stains, such as pollen or saffron, can be cleaned with a small amount of bleach, which should be rinsed immediately with hot water. The surface should then be dried using a soft cloth.

Accidental stains caused by chemical substances such as paint remover, particular cleaning products or those containing methylene chloride, acids, nail polish, acetone-based products, inks, lipstick, etc., should be eliminated immediately using soap and water to avoid damaging the surface. These substances, all of which are Class 1 reactants, permanently alter surfaces in Corian® after only 16 hours of contact, making it fundamental to quickly remove chemical substances.

### HOW TO ELIMINATE STAINS CAUSED BY ACIDS

Corian® is not recommended for surfaces that may come into contact with Class 2 reactants. All the same, a stain caused by contact with one of these substances – for example hydrochloric acid (10M), formic acid (>50%), phosphoric acid (>75%) and sulphuric acid (>77%) – can always be eliminated using normal domestic detergents. It is important that exposure to these substances be limited to a very short time.

### HOW TO ELIMINATE LIMESCALE FROM A SURFACE IN CORIAN®?

When a kitchen sink in Corian® shows signs of staining, it is usually the fault of limescale build-up which has absorbed food substances. This is easy to test: apply a small amount of bleach diluted with water and the sink will return to being white in a few minutes, because the build-up has been bleached. This is why we suggest regular use of a limescale remover on all surfaces that

come into contact with water.

Also in the bathroom, limescale can also build up around the drain or faucets. Use a non-abrasive sponge and normal domestic cleaner to remove this material, then rinse with hot water and dry with a soft cloth.

### HOW TO ELIMINATE PERSISTENT STAINS AND SMALL SCRATCHES

Corian® is the only surface that can be restored simply by daily cleaning.

For persistent stains or small scratches, we suggest using a wetted abrasive sponge, such as Scotch-Brite: pass the sponge over the stain or scratch in a rotating motion, taking care to uniform the adjacent surface to eliminate differences in opacity.

The use of an abrasive sponge is so effective that the surface will look like new in no time.

### HOW TO CARE FOR CORIAN® IN THE KITCHEN

Strong and durable, Corian® easily resists against impact, scratches and daily wear. It is not unusual if, while preparing a meal or cooking, knives, plates and pots cause scratches or small dents. While on wood, stainless steel and laminate surfaces the effects of cutting or dragging remain forever, they can be eliminated from Corian® surfaces using a simple abrasive Scotch-Brite sponge, taking care to uniform the surrounding surface. For more consistent damages? No fear: a technician can repair them by inserting a new piece of the same material, without leaving the slightest trace.

### WHAT TO DO AND WHAT NOT TO DO IN THE KITCHEN

- Do not place pots and pans just removed from a source of heat directly on a surface in Corian®; always use a pot holder to separate the hot surface from the countertop.
- Run cold water when draining pasta and other hot substances in the sink and always cool down a pot before placing it in the sink.



**PLANIT** / Via Nazionale 61 - 39040 Ora (BZ) Italia  
Tel. +39 0471 811490 / [www.planit.it](http://www.planit.it)