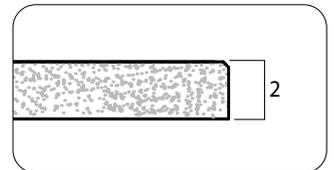




**black lucido (opz.QK15)**  
glossy black (opt.QK15)

**Profilo spigolato "P"**  
sharped profile "P"



## COLORI TOP QUARZO KOROS® FASCIA "A"

NEW

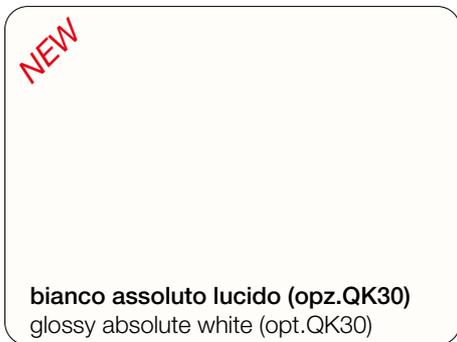
CATEGORY "A" COLOURS FOR KOROS® QUARTZ WORKTOP



## COLORI TOP QUARZO KOROS® FASCIA "B"

NEW

CATEGORY "B" COLOURS FOR KOROS® QUARTZ WORKTOP



## CARATTERISTICHE DEL MATERIALE



Il prodotto è il risultato di una miscela composta al **95% di quarzo naturale** e al 5% di resine e pigmenti ossidi. Questa composizione garantisce al piano alte prestazioni tecniche. È resistente all'abrasione, all'attacco di agenti chimici, all'assorbimento di liquidi ed al calore.

**Il materiale non è poroso, è impermeabile, resistente alle macchie, agli acidi e ai solventi, si pulisce con facilità ed è quindi altamente igienico come certificato dall'ente statunitense NSF.**

**La superficie della lastra o del prodotto finito può presentare alcune microparticelle di differente colorazione senza per questo alterarne il prestigio estetico e funzionale e senza che il prodotto possa essere considerato non conforme al normale standard di qualità e quindi contestabile.**

## CONSIGLI PER LA PULIZIA

Le macchie ordinarie si eliminano con un panno umido e detersivi comuni quali ad esempio Cif crema o Sapone di Marsiglia. Per le macchie più ostinate si possono utilizzare prodotti di pulizia domestica più aggressivi avendo cura di risciacquare adeguatamente.

Per la compattezza del materiale è possibile utilizzare spugnette da cucina anche sul lato ruvido. È consigliato **non utilizzare alcool denaturato**, in quanto, essiccandosi, potrebbe lasciare aloni dovuti al colorante in soluzione.

## PRECAUZIONI

Il piano in quarzo Koros® resiste bene al calore nei limiti dell'uso domestico, è comunque buona norma evitare violenti shock termici. Sui piani in quarzo Koros® si possono appoggiare anche pentole calde, ma occorre **evitare di appoggiare materiali roventi, surriscaldati** o che siano state **a diretto contatto con il fuoco** come: **pentole, caffettiere, piastre, bistecchiere, griglie, ferri da stiro, ecc.**

Il contatto di questi **oggetti surriscaldati** può provocare irrimediabili macchie dovute al calore e l'elevato shock termico, può causare la formazione di incrinature. Il piano è molto resistente ai graffi e all'abrasione, tuttavia, per una maggiore durevolezza dell'aspetto originario **si consiglia sempre l'uso di taglieri**. La striscia causata dallo sfregamento su un piano in quarzo Koros® di un coltello o di una lama non è un graffio: il quarzo Koros® è più duro di una lama di acciaio, durante lo sfregamento la lama di acciaio rilascia parte della sua composizione sulla superficie di quarzo Koros®. Tale striscia può essere facilmente rimossa utilizzando una spugnetta abrasiva imbevuta in una miscela di acetone puro (30%) e acqua corrente (70%).

Nel caso di utilizzo di tale miscela, si consiglia di proteggere le mani con guanti in lattice e di non utilizzare la spugnetta abrasiva per il successivo contatto con piatti, bicchieri, ecc.

Evitare di sovraccaricare i piani con carichi concentrati superiori ai 50 kg (es. non salire sopra il piano).



## MATERIAL FEATURES

Quartz Koros® worktops are made from a mix of 95% natural quartz and 5% resins and oxide pigments. This composition guarantees a high performance worktop.

It is resistant to abrasions, attack from chemical agents and heat, and it does not absorb liquids.

The material is non-porous, waterproof and is resistant to stains, acids and solvents.

It is easy to clean and therefore extremely hygienic, as certified by the American NSF.

The surface layer of the finished worktop may show some different coloured micro-particles, but this does not compromise the functional or aesthetic quality of the product, nor its compliance with quality standards.

## CLEANING RECOMMENDATIONS

Ordinary stains can be removed using by a damp cloth and common detergent such as Cif cream or Marseilles soap. Use more aggressive household cleaning products to remove difficult stains, taking care to rinse thoroughly after use. Thanks to the compact nature of the material, it is also possible to clean using the abrasive sides of sponges.

Do not use denatured alcohol, which can leave stains when it dries.

## PRECAUTIONS

Quartz Koros® worktops provide good resistance to heat within normal domestic use; it is however advisable to avoid strong thermal shocks. You can place hot pans on quartz Koros® worktops, but not extremely hot or overheated objects nor objects which have been in direct contact with open flames like saucepans, coffee pots, plates, steak pans, grills, clothes irons, etc.

Contact with any of the above objects may discolour the worktop and crack or deform it due to the high levels of heat involved. The worktop is highly resistant to scratches and abrasion, however, to maintain its original look, we recommend always using a chopping board. The mark left by a knife on a quartz Koros® surface is not a scratch; quartz Koros® is much harder than steel and the steel can leave on the surface.

This mark can be easily removed using an abrasive sponge soaked in a mixture of acetone (30%) and running water (70%). If this mixture is used, it is advisable to protect your hands with rubber gloves; do not use the same abrasive sponge subsequently for washing plates and glasses, etc.

Do not overload the surface with concentrated loads more than of 50 kg(e.g. do not stand on the worktop).