

Emily / Modulo aperto con induzione Design /

Emily, by EMU D&S Lab, è la cucina modulare outdoor in alluminio con piano in gres, composta da elementi assemblabili che possono essere utilizzati singolarmente o combinati per creare varie composizioni complete e funzionali. I moduli possono essere aperti o chiusi, con ripiani intermedi o contenitori laterali per assolvere le varie funzioni di cottura, lavaggio, barbecue o semplice piano di appoggio.



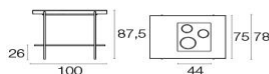
Descrizione

Codice: **7006**

Tipologia: **Cucine**

Collezione: **Emily**

Dati Tecnici



Larghezza: **100 cm**

Profondità: **78 cm**

Altezza: **87.5 cm**

Peso: **31.4 Kg**

Carico statico:

Imballo

Colli: **1**

Pezzi per confezione: **1**

Dimensioni: **126x86x108 cm**

Volume: **1.170 mc**

Sacco di polietilene, scatola di cartone e cassa di legno.

Emily / Modulo aperto con induzione
Design /

Colori



Emily / Modulo aperto con induzione Design /

Materiali

Alluminio

Leghe di alluminio, particolarmente idonee per la lavorazione a freddo e per la pressofusione, trattate opportunamente per resistere agli agenti atmosferici e verniciate a polvere.

Manutenzione: Per mantenere a lungo il prodotto in buone condizioni, consigliamo una corretta pulizia periodica, particolarmente frequente in località caratterizzate da forte umidità e clima marino. Si raccomanda di pulire le superfici con un panno morbido utilizzando acqua o detersivi neutri. Prolungate ed ininterrotte esposizioni a intense radiazioni UV o a temperature molto rigide possono incidere sulle caratteristiche iniziali del rivestimento estetico colorato costituito da poliestere. Consigliamo di pulire e conservare in luoghi riparati i prodotti durante periodi d'inutilizzo prolungato e invernali.

Gres Porcellanato

Il gres porcellanato, grazie alle sue eccellenti proprietà fisiche e meccaniche, è ideale per uso esterno, essendo inattaccabile dagli agenti atmosferici e inalterabile ai raggi UV. Le sue qualità gli permettono di essere idrorepellente ed oleorepellente. Il gres porcellanato è ottenuto tramite il processo di sintetizzazione di argille ceramiche, feldspati, caolini e sabbia. Queste materie prime vengono macinate ed atomizzate fino ad ottenere una granulometria omogenea adatta alla pressatura. La cottura avviene a 1150-1250 °C per circa 25-30 minuti allo scopo di determinare la ceramizzazione dell'impasto attribuendone così le tipiche caratteristiche di resistenza alle abrasioni. Colori, venature e sfumature del gres porcellanato possono variare da pezzo a pezzo. Questa differenza dimostra il valore aggiunto, oltre all'unicità, del prodotto.

Manutenzione: Per mantenere a lungo il prodotto in buone condizioni, consigliamo una corretta pulizia periodica, particolarmente frequente in località caratterizzate da forte umidità e clima marino. Si raccomanda di pulire le superfici con un panno morbido utilizzando acqua o detersivi neutri. Prolungate ed ininterrotte esposizioni a intense radiazioni UV o a temperature molto rigide possono incidere sulle caratteristiche iniziali del rivestimento estetico colorato costituito da poliestere. Consigliamo di pulire e conservare in luoghi riparati i prodotti durante periodi d'inutilizzo prolungato e invernali.

I piani in gres si puliscono con facilità e non necessitano di particolari interventi di manutenzione. Consigliamo per pulire il prodotto l'utilizzo di un panno inumidito con acqua e detersivo neutro, in seguito risciacquare ed asciugare con un panno asciutto. Fare particolare attenzione alla fase di risciacquo per evitare l'accumularsi di calcare e sporco.