



# Información de usuario para muebles de cocina

Información para clientes, comerciantes y montadores.

Este folleto describe los materiales que se emplean en la construcción de cocinas, su propiedades típicas y el cuidado necesario. El contenido debe entregarse en primer lugar al comprador en forma de información breve y comprensible sobre estos temas.

Asimismo, la información sirve de hilo conductor para empresas del sector de la cocina y puede obtenerse de las empresas socias de AMK y BVDM en su totalidad o parcialmente. No puede derivarse de ello un carácter jurídicamente vinculante.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)  
en colaboración con BVDM - Bundesverband des Deutschen  
Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels

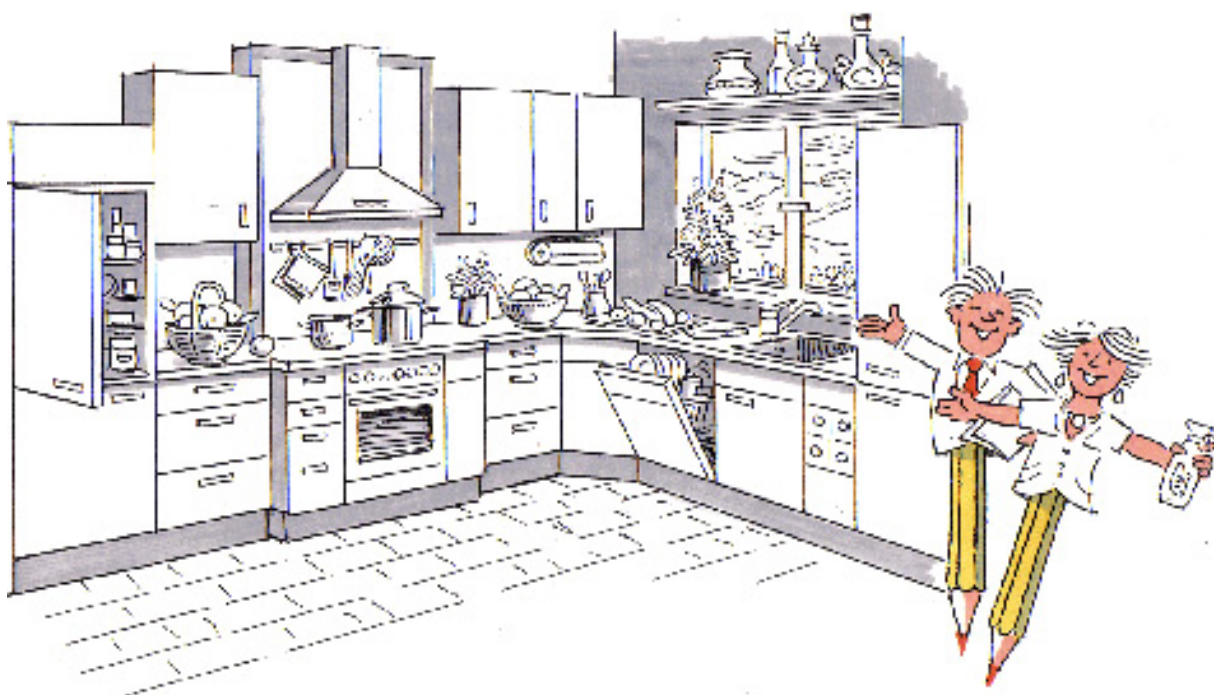


|                  |                            |           |                                    |           |
|------------------|----------------------------|-----------|------------------------------------|-----------|
| <b>Contenido</b> | Función y uso de la cocina | Página 01 | Resumen                            | Página 10 |
|                  | Consejos para el uso       | Página 02 | Un pequeño compendio de materiales | Página 11 |
|                  | Consejos para el cuidado   | Página 05 | Pie de imprenta                    | Página 13 |

## 1 Funciones y uso de la cocina

Como todos los objetos de la vida diaria, la apariencia de la cocina empotrada moderna ha cambiado notablemente. Antes una cocina estaba compuesta básicamente de componentes individuales, como el bufete, los fogones y la pila de fregar. El trabajo en la cocina ocupaba una gran parte del día y se basaba principalmente en cocinar, recoger y limpiar. Esto se debía, por un lado, a que las superficies de trabajo y las funciones no estaban relacionadas, por lo que se debían hacer largos recorridos y, por otro, a los largos tiempos de preparación habituales por entonces.

Con la aparición de la cocina empotrada se revolucionó el trabajo en la cocina. Las superficies de trabajo y las funciones dispuestas elegantemente garantizan que la tarea de cocinar sea un asunto racional. Consecuentemente, también fue inevitable un cambio en los requisitos. Además de las puras "funciones de trabajo", actualmente se valora mucho un ambiente elegante. La cocina pasó de ser un taller a convertirse en una habitación en la que uno se siente a gusto. Por este motivo, en una cocina actual se utilizan materiales que originariamente se empleaban solamente en el salón. Si es cierto que estos materiales mejoraron su calidad considerablemente para corresponderse con los requisitos de la cocina, estos mismos precisan un cuidado especial del que nosotros queremos ocuparnos aquí.



## 2 Consejos para el uso

El trabajo en la cocina también significa tratar con las altas temperaturas, el vapor de agua y la humedad. Además, muchos alimentos causan manchas resistentes. Si es cierto que los materiales de muebles actuales son resistentes a la mayoría de solicitudes, todavía hay limitaciones en lo referente a las propiedades específicas de los materiales. Para que su nueva cocina no sufra daños y usted pueda disfrutar de ella durante mucho tiempo, debería seguir un par de consejos importantes en el manejo de su cocina.

**Observe también la información del producto del fabricante respectivo.**

**Procure que haya desaireación y ventilación suficientes en la cocina cuando cocine.**

Observación:

El espacio de la cocina debe calentarse de forma adecuada para que los vapores calientes (vaho, tufo) no se condensen en las frías superficies de los muebles.



Por norma general, los componentes de los muebles de cocina están fabricados con materiales de madera que son sensibles a la humedad. Mediante la manipulación cuidadosa de la humedad evitaremos dañar los componentes de los muebles.



**Emplee el extractor. Encienda previamente la campana antes de cocinar a un nivel de potencia adecuado y observe su marcha en inercia tras haber cocinado. Frote y seque la empañadura en los armarios adyacentes una vez haya terminado de cocinado.**

Adapte el nivel de potencia de la campana extractora a sus propias costumbres de cocinar y particularidades espaciales. Para ello, el manual de instrucciones de su campana extractora le ayudará.

2 Consejos para el uso

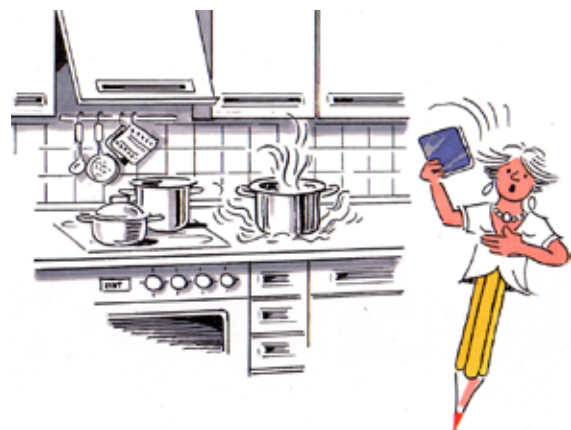
Evite que el agua se desborde. Pero si sucede: séquela de inmediato, también el agua derramada debajo de la cafetera.



Abra el lavaplatos unos 20 min. tras la finalización del programa para que el vapor haya tenido tiempo de condensarse dentro del lavaplatos.

Si precisa algo del lavaplatos urgentemente: abra la puerta del lavaplatos por completo, saque lo que necesite y vuelva a cerrar por completo el lavaplatos (no lo deje medio abierto).

No ponga ningún recipiente caliente sin un mantel protector sobre la encimera u otros componentes del mueble.

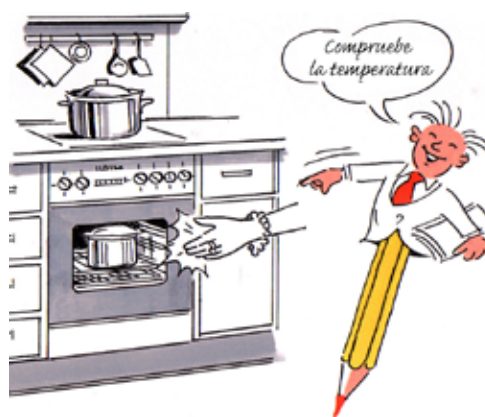


2 Consejos para el uso

Compruebe de vez en cuando la temperatura de las superficies en el borde lateral de las puertas del horno.

**Nota:**

Si aún puede tocar el borde con la punta del dedo, la temperatura es inferior a 70° C y la emisión de calor es la correcta. Si no fuera así, su servicio técnico debe comprobar la hermeticidad de las puertas de su horno.



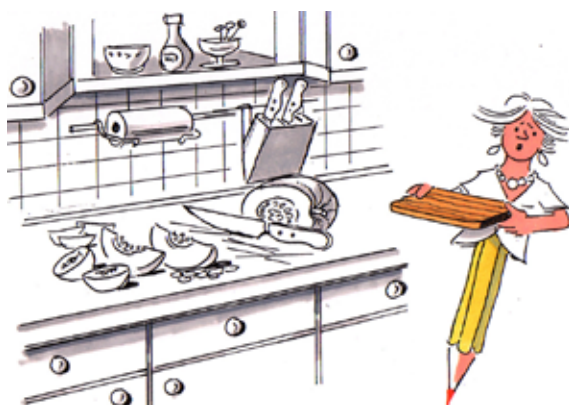
Nunca ponga la cafetera, el hervidor de agua o la tostadora debajo de armarios colgantes. Con el tiempo, el vapor o la elevada temperatura daña sus muebles.

Por ello: es mejor secar la empañadura y el agua derramada de inmediato.

Observe para ello el manual de instrucciones del fabricante del aparato.

2 Consejos para el uso

Compruebe regularmente el circuito del agua condensada de su nevera para que no se produzca un atasco y el agua condensada derramada dañe el mueble.



No corte directamente sobre la encimera, utilice una tabla para cortar.

La vajilla de piedra tiene en su parte inferior un borde sin vidrio, por lo que al moverla sobre la encimera pueden producirse rayaduras.



## 3 Consejos para el cuidado

En primer lugar, deben leerse la información del producto y las instrucciones para el cuidado del fabricante respectivo. Dicha información puede variar de los siguientes consejos debido a las propiedades especiales de los materiales.

El cuidado regular de su cocina empotrada contribuye a conservar su valor y alarga notablemente su vida útil. Además, mantenga su cocina en un estado higiénico perfecto.

- Emplee básicamente detergentes suaves y solubles en agua (p.ej. jabones neutros) previstos expresamente para sus muebles de cocina como indica la información del producto.
- Emplee mejor un paño suave que no deje pelusa o una gamuza. Emplee solamente paños de microfibras si el fabricante lo permite para su cocina. Preste atención a utilizar solamente paños o trapos totalmente limpios.
- Retire la suciedad lo más rápido posible. Las manchas recientes son más fáciles de limpiar y en la mayoría de las veces no dejan restos.
- Tras la limpieza, seque bien todos los componentes.

**No emplee nunca disolventes, polvos abrasivos, lana de acero ni estropajo, ya que estos dañan la superficie de modo que ya no se puede recuperar el buen estado original.**



**Nunca emplee un limpiador de vapor o una manguera de agua.**

## 3 Consejos para el cuidado

### Madera pintada

Las superficies de madera pintada se limpian con un poco de agua tibia y un detergente doméstico suave con un paño ligeramente humedecido. Después, seque las superficies cuidadosamente en el sentido de la estructura.

Para las manchas especialmente resistentes se puede emplear el detergente doméstico sin diluir o también un limpiacristales. De modo previsor, pruebe en un punto discreto si el limpiacristales daña la superficie.

Los pulimentadores de muebles o similares no son adecuados como medios de cuidado ya que contienen disolventes y grasa y crean a menudo una capa que modifica el aspecto de los muebles.

### Madera encerada o lubricada

Las encimeras de madera maciza se tratan con aceite o cera especial del fabricante. A pesar de este trato, la protección contra las manchas (p. ej. frutas o verduras de color intenso) no es completa.

Limpie la encimera con un detergente doméstico suave y, si es necesario, con un cepillo y seque cuidadosamente la encimera.

Después debe tratar la encimera con el medio de cuidado recomendado por el fabricante. La encimera se compone de un material de madera que se adapta a la humedad del aire de la cocina.

Evite que quede agua sobre la encimera, ya que ésta puede combarse y la superficie quedará áspera.

### Superficies de materiales sintéticos (frentes, cuerpo y encimera)

Hay diferentes superficies de materiales sintéticos. Por este motivo debe observar la información del producto del fabricante.

Por norma general, se limpiarán con un detergente doméstico suave y un paño suave y, a continuación, se enjuagarán con agua clara y se secarán bien. Para las manchas especialmente resistentes se puede emplear el detergente doméstico sin diluir o también un limpiacristales.

Evite la humedad en los bordes y las juntas de los muebles.

### Superficies "mate aterciopelado"

El efecto aterciopelado de las superficies de los muebles de cocina se logra mediante una porosidad especial de las superficies.

Esta porosidad provoca también que las superficies sean muy sensibles a los líquidos de color por ejemplo al zumo de grosella, el ketchup o el vino tinto, y también a las grasas. En estos casos es especialmente importante la limpieza inmediata. Si la mancha ya se ha secado, en la mayoría de los casos no puede eliminarse completamente. Si se emplean medios agresivos o abrasivos, la superficie se pulirá y quedará una visible mancha brillante.

### 3 Consejos para el cuidado

#### Superficies de brillo intenso

Hay diferentes superficies de brillo intenso. Por esto, debe observar la información del producto del fabricante. Limpie las superficies de brillo intenso solamente con una gamuza suave, limpia y humedecida o con un paño de algodón suave y limpio. Las partículas de suciedad de los paños provocan rayaduras. En casos excepcionales para suciedad resistente también puede emplearse un detergente doméstico no abrasivo. A continuación, limpie y seque con una gamuza.

Los paños de microfibras no son adecuados para la limpieza de superficies de brillo intenso pintadas.

Observe las instrucciones de cuidado individuales de su fabricante.

#### Encimeras de piedra natural

Si se emplean diferentes materiales, es imprescindible que observe para ello la información del producto y el manual de cuidado del fabricante.

La grasa, el aceite y otros líquidos de uso corriente deben eliminarse de inmediato para que no dejen manchas permanentes.

#### Encimeras de minerales

Si se emplean diferentes materiales, es imprescindible que observe para ello la información del producto y el manual de cuidado del fabricante. La grasa, el aceite y otros líquidos de uso corriente deben eliminarse de inmediato para que no dejen manchas permanentes.

#### Superficies de cristal

El cristal transparente puede limpiarse con un detergente suave con una esponja o trapo y con un limpiacristales de uso doméstico habitual. Debe evitarse el uso inadecuado como fregar, rayar o cortar sobre el cristal. Para evitar rayaduras al cortar, emplee una tabla para cortar. Para limpiar las superficies de cristal satinadas, no deben emplearse detergentes que contengan silicona ni ácidos. En las superficies satinadas las sustancias grasientas y aceitosas dejan manchas con un ligero efecto de sombra que pueden eliminarse con un limpiacristales.

#### Placas de cocina vitrocerámica

La suciedad no gripada puede eliminarse con un paño húmedo sin detergente adicional. La abrasión metálica de bases de recipientes, manchas de cal y agua se eliminan con un limpiador para acero inoxidable o un limpiador para vitrocerámica especial. La suciedad gripada se elimina mejor cuando todavía está caliente con una cuchilla de afeitar. En caso del azúcar o ingredientes que lo contengan, la suciedad debe eliminarse de inmediato.

**3** Consejos para el cuidado

**Fregaderos de materiales sintéticos**

Para limpiar los fregaderos de materiales sintéticos pueden emplearse detergentes domésticos de uso común o detergentes comunes no abrasivos. La suciedad resistente se trata con un limpiador para lavavajillas y las manchas de cal se eliminan mejor con vinagre o un agente anticalcáreo. Advertencia: emplee sólo para fregaderos de materiales sintéticos, ya que otros componentes de materiales sintéticos podrían sufrir daños.

**Acero inoxidable**

Para el cuidado es suficiente un detergente común en el mercado. La suciedad resistente y las manchas de agua se eliminan con un producto para el cuidado del acero inoxidable seleccionado. Las manchas de óxido fino en el acero inoxidable pueden eliminarse con un limpiador que contenga un 10 % de ácido cítrico o un pulidor de metales común. Tanto para superficies pulidas como cepilladas de acero inoxidable los fabricantes ofrecen medios de limpiezas y cuidado especiales.

**Esmalte**

Para el cuidado de superficies de esmalte es suficiente un detergente común en el mercado.

**Aluminio**

Por norma general, las superficies de aluminio se limpian solamente con un paño suave húmedo. Para evitar manchas de agua, se recomienda secar bien la superficie de aluminio. En caso de suciedad resistente, pueden emplearse un jabón lavavajillas, un limpiacristales o un producto de cuidado del aluminio.

No emplee detergentes alcalinos ni abrasivos.

**Campana extractora**

Además de la limpieza habitual de la carcasa, el filtro de grasas debe limpiarse regularmente con lejía desinfectante o lavavajillas si éste es de metal. Los filtros de grasas de velo de fibra deben sustituirse. Con el extractor en modo de recirculación, el filtro de carbón activo debe cambiarse cada 3-6 meses.

Observe también las indicaciones del cliente

**Horno**

El interior del horno se limpia mejor con un detergente común en el mercado mientras sigue caliente y la suciedad todavía no ha endurecido. Para la suciedad resistente emplee un limpiador indicado especialmente para hornos.

Observe también las indicaciones del cliente

**Neveras**

Por motivos higiénicos, cada 6 meses debe hacer una limpieza general a su nevera. Para ello desconecte la nevera, deje que se descongele y retire todos los compartimentos y cestos. Para limpiar se recomienda utilizar un detergente suave con un paño suave.

Observe también las indicaciones del cliente

4 Resumen

Como ha visto, el cuidado de la cocina no es cosa de brujería. Tampoco precisa un arsenal de sustancias químicas para arremeter contra las manchas. En la mayoría de los casos ayuda, como ya se ha descrito, un detergente doméstico suave y un paño suave o una gamuza. En el manual de instrucciones del fabricante del mueble, aparato y accesorios encontrará más información específica para el cuidado individualizado de su cocina.

Lo decisivo es eliminar rápidamente las manchas, como con toda la suciedad, y podrá disfrutar durante mucho tiempo de su nueva cocina empotrada.

Esta información de usuario de AMK y BVDM proporciona recomendaciones para limpiar y cuidar sus muebles de cocina. Está basada en pruebas de laboratorio y experiencias prácticas y se corresponde con la tecnología más avanzada. En caso de duda, debe hacer una prueba en un punto discreto para comprobar si el detergente que usted emplea daña la superficie. Con esta información de usuario no disponemos de un derecho de reclamación por integridad de la misma para el usuario, ya que siempre salen nuevos materiales al mercado que no han podido tenerse en cuenta aquí.

Por ello debe observar siempre la información del producto y las indicaciones de uso y cuidado del fabricante de su cocina.

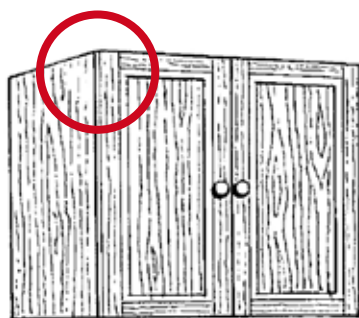


5 Un pequeño compendio de materiales

**Materiales de madera maciza y madera**

Los materiales de madera maciza y madera son materiales vivos que reaccionan especialmente a la humedad del aire. Se dice que la madera "trabaja". Puede que el tratamiento de las superficies retarde estas propiedades características del material, pero no las puede impedir por completo. Procure que la humedad del aire de su cocina se encuentre entre el 40 % y el 65 % (humedad relativa del aire).

Si se supera o se queda por debajo de este rango por poco tiempo en un periodo de 2-3 días, no habrá efectos negativos. Además, con esta humedad relativa del aire usted se va a sentir muy a gusto.



**Hinchamiento y contracción de la madera maciza**

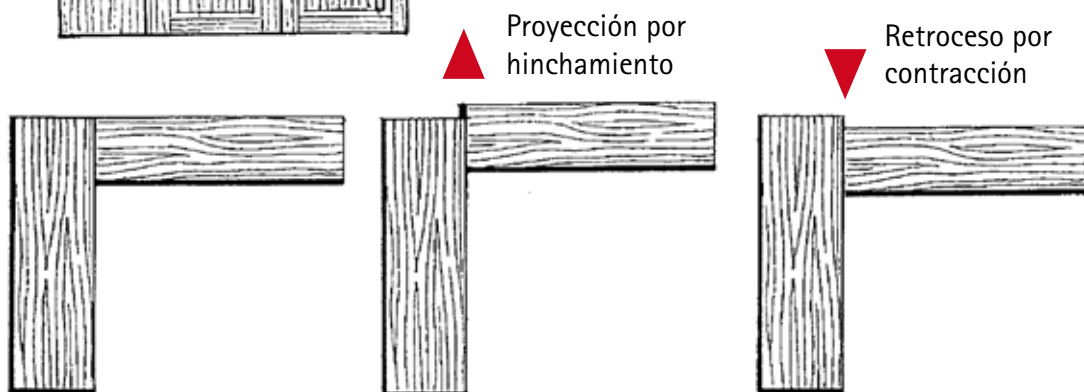


Fig. 1: humedad del aire normal

Fig. 2: humedad del aire elevada

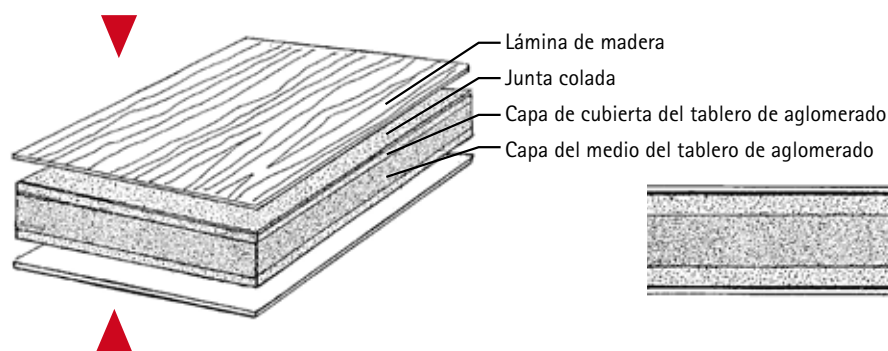
Fig. 3: humedad del aire baja

Como producto totalmente natural la madera está supeditada a las diferentes regiones de crecimiento a pequeñas variaciones en su color y estructura. Para los amantes de la madera maciza estas variaciones son una característica de calidad.

5 Un pequeño compendio de materiales

**Lámina de madera**

La lámina de madera es "madera maciza" cortada delgadamente con un espesor de hasta 8 mm. Mediante el encolado de materiales de madera se consigue un aspecto similar a la madera maciza y se reduce a la vez la sensibilidad a las fluctuaciones de la humedad del aire.



**Tablero de aglomerado enchapado**

**Materiales de madera (tablero de aglomerado, HDF y MDF)**

Los materiales de madera son el término conjunto para tableros compuestos de fibras de madera, virutas de madera o láminas de madera. El tablero de aglomerado se fabrica con virutas de madera encoladas y bajo una gran presión y temperaturas de unos 100°C. La capa central está formada por virutas gruesas, la capa de la cubierta por virutas finas. Con ello se origina un "efecto forro" que garantiza la estabilidad de forma del tablero. Los tableros de aglomerado siempre se recubren con láminas de madera o materiales sintéticos por ambos lados.

El tablero HDF (HDF = fibra de alta densidad) y el tablero MDF (MDF = tablero de fibras de densidad media) se fabrican de forma similar al tablero de aglomerado. A diferencia de los tableros de aglomerado, se emplean fibras de madera, lo que les reporta un mayor peso. Los tableros HDF y MDF tienen una superficie de poros cerrados similar y son especialmente adecuados para material de apoyo de frentes de láminas en forma 3D y frentes pintados de color.

**Materiales sintéticos**

Los materiales sintéticos se emplean principalmente como superficies de frentes y cuerpos. Se distingue entre los materiales sintéticos duroplásticos y termoplásticos. Como material sintético duroplástico se emplea la resina de melamina. La resina de melamina tiene múltiples aplicaciones y puede estamparse con decorados o ser de un solo color. Es especialmente fácil de limpiar, ya que posee una superficie lisa y cerrada. Para la fabricación de encimeras se emplean especialmente materiales estratificados con base de resina de melamina, que cumplen con los requisitos especiales de las encimeras.

El material sintético termoplástico se emplea como superficie para frentes. La ventaja radica en que también los perfiles planos pueden fabricarse sin juntas.

**Metales (acero inoxidable y aluminio)**

Los metales en la cocina se emplean por motivos técnicos o sirven para revalorar el aspecto. Se emplean entre otros en aparatos eléctricos, fregaderos, encimeras, revestimientos de aberturas, mangos y zócalos. Se utilizan principalmente el acero inoxidable y el aluminio.

## 5 Un pequeño compendio de materiales

### Pintura

Se emplean sistemas de pintura respetuosos con el medio ambiente. Estos protegen la superficie del mueble. Se elaboran como pintura transparente o pintura de color del mate al brillante intenso o como pintura estructurada. Los materiales de apoyo de metal (herrajes) están revestidos de polvo, con lo que el polvo de pintura seco se "quema" en el apoyo.

### Aceites y ceras

Se consigue una superficie especial de la madera maciza con aceites o ceras. La estructura natural de la madera se resalta sin que se vea una capa de superficie. La desventaja es la sensibilidad a las manchas porque no hay ninguna capa de protección.

### Cristal

El cristal en la cocina se emplea por motivos técnicos o sirve para revalorar el aspecto.

### Piedra natural y tableros de mineral

El granito se emplea normalmente para las encimeras de piedra natural. El granito es una roca plutónica que se caracteriza por su elevada dureza. La superficie tiene finas juntas por naturaleza y puede absorber líquidos. Tras una impregnación con silicona o similar se retarda la absorción de líquidos pero no se impide totalmente.

Ya que se trata de un producto natural, cada piedra es una pieza única, por lo que cada uno de los tableros puede diferenciarse por el color y la estructura.

Los tableros de mineral están compuestos de partículas de piedra natural que están unidas con resinas sintéticas. Las propiedades se determinan básicamente mediante la resina empleada.

## 6 Pie de imprenta y avisos legales

**Existen otros materiales que se emplean en la cocina pero que aquí no se tratan.**

**Por ello, debe observar siempre la "Información del producto y de su cuidado" del fabricante respectivo para que su cocina no se dañe por el uso ni por su cuidado.**

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Germany

Teléfono: +49 (0) 621 85 06 100, Telefax: +49 (0) 621 85 06 101, correo electrónico: [info@amk.de](mailto:info@amk.de), [www.amk.de](http://www.amk.de)

Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM)

en Bundesverband Wohnen und Büro e.V.

Frangenheimstraße 6, 50931 Köln, Germany

Teléfono: +49 (0) 221 94 08 350, Telefax: +49 (0) 221 94 08 390