

Maniglie

Per le maniglie, **la pulizia quotidiana deve esser fatta con semplice panno morbido**. In presenza di macchie il panno può essere inumidito. Le macchie più ostinate, grasso e simili, possono essere trattate sempre con un panno in microfibra e un detergente delicato a base neutra (meglio se diluito). A fine pulizia le maniglie vanno sempre riasciugate. **NON usare mai sgrassatori, anticalcare, detersivi contenenti candeggina, ammoniaca o altre sostanze corrosive.** Nell'uso quotidiano le maniglie sono soggette ad entrare in contatto con le mani di chi cucina, quindi con un mix di grasso, sporco, sudore, ecc. Ovviamente tutte queste sostanze hanno un elevato potere macchiante. È bene quindi non lasciare che sedimentino a lungo e ripulire con cura e regolarità. Questo tipo di attenzioni, così come la premura di evitare prodotti aggressivi, risultano fondamentali. Le maniglie infatti hanno una patina protettiva, trasparente e invisibile, che una volta logorata dalle sostanze sopra dette o da detersivi aggressivi espone il metallo sottostante agli agenti esterni, rendendolo così vulnerabile a macchie, sfaldamenti o fenomeni ossidativi.