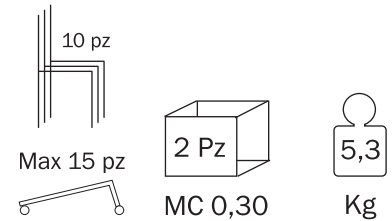
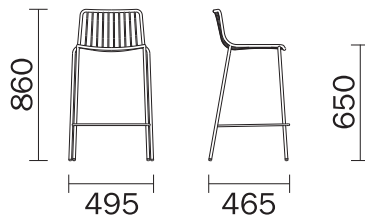





### NOLITA 3657

design Simone Mandelli, Antonio Pagliarulo



<p><b>MATERIALI</b>          Materials / Materialien / Matériaux / Materiales</p>	<p><b>- STRUTTURA MONOMATERICA / SINGLE MATERIAL STRUCTURE / EINHEITLICHEM MATERIAL STRUKTUR</b>          STRUCTURE MONOMATIÈRE / ESTRUCTURA EN UN SOLO MATERIAL  <b>Acciaio, telaio tubo Ø16 mm, seduta n° 10 tondini Ø6 mm, elettrozincata</b> / Steel, frame: tube Ø16 mm, seat: nr° 10 bars Ø6 mm, electro galvanized / Edelstahl, Rundrohrgestell Ø16 mm, Sitz mit n°10 Kufen Ø6 mm, elektro galvanisiert / Acier, structure en tube Ø16 mm, assise avec 10 tubes Ø6 mm, électro galvanisé / Acero, armazón tubo Ø16 mm, asiento n°10 patines Ø6 mm, electrogalvanizada</p> <p><b>- FINITURA / FINISH / AUSFÜHRUNG / FINITIONS / ACABADO</b>  <b>Verniciato con polvere poliestere</b> / Polyester powder coating / Pulverbeschichtet / Vernissage à poudre polyestère / Pintado poliéster</p>  <p>BI200 GI100 AR500 RO200 TE GA AZ100 VE100</p> <p><b>- PIEDINI / FEET / GLEITER / PATINS / TACOS</b>  <b>In polietilene opalino o nero</b> / In polyethylene, opaline or black / Polyethylen opalen oder schwarz / En polyéthylène opalin ou noir / En polietileno opalino o negro</p>
<p><b>UTILIZZO</b>          Use / Verwendung / Emploi / Uso</p>	<p><b>Contract &amp; Residential, indoor &amp; outdoor</b></p>
<p><b>NORMATIVE e CERTIFICAZIONI</b>          Regulations and certificates / Bestimmungen und Zertifikat / Normatives et certifications / Normativas y certificados</p>	<p><b>EN di riferimento 16139:2013 livello 2, extreme</b> - According to EN 16139:2013 level 2, extreme</p> <p><b>Carico statico sul sedile e schienale EN 1728:2012+AC:2013</b> / Seat and back static load test EN 1728:2012+AC:2013</p> <p><b>Resistenza a fatica del sedile-schienale, 200.000 cicli EN 1728:2012+AC:2013</b> / Combined seat and back fatigue test, 200.000 cycles EN 1728:2012+AC:2013</p> <p><b>CERTIFICATO CATAS / CATAS CERTIFICATE / CATAS ZERTIFIKAT / CERTIFICAT CATAS / CERTIFICADO CATAS</b>  <b>Rapporto di prova 201610</b> / Test report 201610 / Testbericht 201610 / Rapport d'essai 201610 / Prueba n° 201610</p> <p><b>Resistenza alla corrosione, 1.000 ore NSS UNI EN ISO 9227:2012</b> / Salt spray test, 1.000 hours NSS UNI EN ISO 9227:2012</p> <p><b>CERTIFICATO CATAS / CATAS CERTIFICATE / CATAS ZERTIFIKAT / CERTIFICAT CATAS / CERTIFICADO CATAS</b>  <b>Rapporto di prova 194952</b> / Test report 194952 / Testbericht 194952 / Rapport d'essai 194952 / Prueba n° 194952</p>
<p><b>ALLEGATI</b>          Attachments / Anlage / Annexes / Anexos</p>	<p>Pulizia e manutenzione / Use &amp; care / Nutzung und Pflege / Nettoyage et entretien / Uso y mantenimiento</p>
<p><b>ACCESSORI</b>          Accessories / Zubehörteile / Accessoires / Accesorios</p>	<p><b>Cuscino 3657.3</b> / Cushion 3657.3 / Kissen 3657.3 / Coussin 3657.3 / Cojín 3657.3</p> <p><b>Carrello 775.100_AL</b> / Trolley 775.100_AL / Wagen 775.100_AL / Chariot 775.100_AL / Carrito 775.100_AL</p>

## I METALLI:

### Pulizia:

Sia le superfici metalliche in acciaio o alluminio che le superfici verniciate devono essere pulite con un panno umido e soffice imbevuto di acqua calda; per le macchie più ostinate è possibile diluire in acqua del sapone liquido neutro.

Asciugare sempre dopo la pulizia con un panno morbido o con pelle di daino.

Non usare creme e paste per pulire forni in acciaio, non usare cloro, non usare candeggina ed altri detergenti aggressivi.

Evitare paste abrasive, pagliette e spugne abrasive che possono graffiare le superfici metalliche.

### Uso:

Fare attenzione a macchie di alimenti come il caffè, succhi di frutta, cola; se non vengono rimossi immediatamente possono lasciare macchie indelebili sulla superficie.

## METALS:

### Cleaning:

Metallic, steel, aluminium and polished surfaces should be cleaned with a soft damp cloth and warm water; for persistent stains, liquid soap diluted in water can be used.

After cleaning, always dry with a soft cloth or a leather cloth.

Do not use cleaning products for steel ovens, chlorine, bleach, or other aggressive detergents.

Avoid abrasive creams, score pads and abrasive sponges that can scratch metallic surfaces.

### Use:

Pay attention to food stains like coffee, fruit juice and cola; if these are not removed immediately they can leave indelible marks on the surface.

## METALLE:

### Reinigung:

Sowohl Oberflächen aus Edelstahl als auch aus Aluminium und pulverbeschichtete Oberflächen sollen mit einem nassen und weichen Tuch gereinigt werden; hartnäckige Flecken kann man in Wasser verdünnten, neutralen Seife verwenden.

Die Metalloberfläche mit einem weichen Tuch oder mit dem Damhirschleder immer nach der Säuberung trocknen.

Keine Schleifpaste, Stahlwolle oder Schleifschwämme benutzen, da diese die Oberfläche kratzen können.

### Nutzung:

Flecken von Café, Saft und Cola müssen sofort beseitigt werden, weil diese sonst unauslöschlich werden.

## LES METAUX :

### Nettoyage

Soit les surfaces métalliques en acier ou aluminium soit les surfaces époxy doivent être nettoyées avec un chiffon humide et souple imbibé d'eau chaude ; pour les taches les plus obstinées il est possible de diluer dans l'eau du savon liquide neutre.

Essuyer toujours après le nettoyage avec un chiffon souple ou avec de la peau de daim.

Ne pas utiliser des crèmes et des pâtes pour nettoyer les fours en acier, ne pas utiliser du chlore, ne pas utiliser de l'eau de Javel et d'autres détergents agressifs.

Eviter les pâtes abrasives, les pailles de fer et les éponges abrasives qui peuvent rayer les surfaces métalliques.

### Emploi

Il faut faire attention aux taches d'aliments comme le café, les jus de fruit, le cola ; si les résidus ne sont pas enlever immédiatement ils peuvent laisser des taches indélébiles sur la surface.

## LOS METALES:

### Limpieza:

Tanto las superficies metálicas en acero u en aluminio como las barnizadas, se deben limpiar con un paño blando y húmedo, embebido con agua caliente. Para las manchas más persistentes es posible diluir en el agua un poco de jabón líquido neutro.

Secar siempre después de la limpieza con un paño suave o de piel de gamo.

No utilizar cremas o pastas para limpiar hornos de acero, cloro y tampoco polvo blanqueador u otros detergentes agresivos.

Evitar la pasta agresiva, estropajos de paja o esponjas con superficie abrasiva, pues pueden rallar la superficie.

### Uso:

Prestar atención a las manchas de alimentos como el café, zumos de fruta, cola; si no se eliminan de inmediato, pueden dejar manchas indelebles en la superficie.