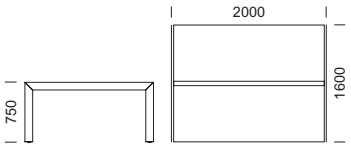
PEDRALI®
THE ITALIAN ESSENCE

Pedrali SpA
SP 122 - 24050 Mornico al Serio - Bergamo - Italia
Ufficio Commerciale Italia +39 035 8358810
Export Dept. +39 035 8358840
Fax +39 035 8358888
www.pedrali.it - info@pedrali.it

MATRIX Desk TMS_200X160+LAMINATO

design Claudio Dondoli and Marco Pocci



1 Pz = 4
MC 0,39

70
Kg

MATERIALI Materials / Materialien / Matériaux / Materiales	**- TELAIO** / FRAME / GESTELL / STRUCTURE / ARMAZÓN **Estruso d'alluminio** / Aluminium extrusion / Aluminium-Fließpressen / Aluminium extrusion / Extrusión de aluminio **- FINITURA** / FINISH / AUSFÜHRUNG / FINITION / ACABADO **AA - Alluminio anodizzato** / Anodized aluminium / Aluminium anodisiert / Aluminium anodisé / Aluminio anodizato AA **- PIEDINI** / FEET / GLEITER / PATINS / TACOS **In polietilene nero** / Polyethylene black / Polyethylen Schwarze / En polyéthylène noir / En polietileno negro **- RIPIANI** / TOPS / PLATTEN / PLATEAUX / SOBRES **Laminato** / Laminate / Laminat / Stratifié / Laminado **- FINITURA RIPIANI** / TOPS FINISH / AUSFÜHRUNG DES PLATTEN / FINITION PLATEAUX / ACABADO SOBRES 312 406_0020 527
UTILIZZO Use / Verwendung / Emploi / Uso	**Contract & Residential, indoor**
NORMATIVE e CERTIFICAZIONI Regulations and certificates / Bestimmungen und Zertifikate / Normatives et certifications / Normativas y certificados	**Conforme alla norma: stabilità EN 1730:2012, par. 7.2 – 3° livello EN 15372:2008** Conforming to: stability EN 1730:2012, par. 7.2 - level 3° EN 15372:2008
ALLEGATI Attachments / Anlage / Annexes / Anexos	Pulizia e manutenzione / Use & care / Nutzung und Pflege / Nettoyage et entretien / Uso y mantenimiento
ACCESSORI Accessories / Zubehörteile / Accessoires / Accesorios	**- Cod. CC/DSP** **Canalina passacavi** / Cable management / Kabelmanagement / Système pour le passage des câbles / Pasacables **- Cod. DSP** **Pannello divisorio in abbinamento a CC/DSP** / Worstation partition in combination with CC/DSP / Trennpaneel kombiniert mit Kabelkanal CC/DSP / Panneau de séparation en combinaison à CC/DSP / Paneles divisorios a juego con el CC/DSP

E' vietata la riproduzione del seguente documento senza previa autorizzazione scritta da parte di Pedrali SpA.
Dimensioni, pesi e finiture possono variare senza alcun preavviso.

Uso e manutenzione / Use & Care / Nutzung und Pflege / Nettoyage et entretien / Uso y mantenimento

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 Cafè, 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 liquido 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.

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 Cafè, 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 liquido 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