

storia

da 50 anni a fianco dei leader

1967, festeggia l'importante traguardo dei 50 anni di presenza sul mercato.

La costante crescita commerciale e strutturale l'hanno portata negli anni ad essere una delle principali realtà industriali nel settore della produzione dei lavelli.

L'amore per il lavoro, competenza, tenacia e passione, sono gli ingredienti che la rendono leader ship in Italia e nel mondo.

Un partner da sempre affidabile, per le più conosciute e importanti aziende italiane produttrici di cucine, assicurano a CM il controllo stabile di una rilevantissima quota del mercato interno, mentre il mercato estero assorbe circa metà della produzione, attraverso costruttori e distributori di analogo prestigio in tutto il mondo.

CE e Centro Inox certificano la qualità dei prodotti e l'utilizzo esclusivo di Acciaio Inox AISI 304 18/10.

prodotti

CM nella tua cucina

Design e qualità costruttiva al 100% italiani: un grande successo, quello dei lavelli e tops per cucine prodotti da oltre 50 anni, da CM Spa.

Gamma, versatilità, servizio, attenzione all'ambiente e alla sicurezza di chi utilizza il lavello: il tempo e l'esperienza hanno arricchito il know-how di CM, che risponde con accuratezza ed efficienza alle richieste dei partners, anche i più esigenti, e alle mutate esigenze del mercato.

Un patrimonio tecnico e industriale che ha condotto l'azienda al vertice del suo settore: lo testimoniano la rilevante percentuale di mercato detenuta e la collaborazione con gran parte dei maggiori produttori di cucine.

Classicstyle e Luxurystyle sono le due linee che CM propone ai suoi clienti, con diverse caratteristiche funzionali ed estetiche, per coprire interamente la domanda commerciale, mantenendosi entrambe sul gradino più alto dei rispettivi segmenti di mercato. Quest'anno ancora più ricco grazie all'inserimento di prodotti realizzati con materiali innovativi: lo Stone-System ed il Metal-System.

acciaio

il cuore della tua casa

Un lavello CM accende e illumina la cucina che lo accoglie.

Riuscirci è facile: ha dalla sua l'emozione delle linee, moderne e funzionali, mai fredde o impersonali, affidate spesso allo studio di designer e progettisti specializzati.

Può contare poi sulle qualità vive dell'acciaio, la lucentezza unica, la capacità di autoprotettersi dalla ruggine e dal tempo, per durare a lungo.

CM filtra queste qualità naturali attraverso i suoi 50 anni di esperienza, mixa con gusto e sapienza, aggiunge la perfezione tecnica e costruisce lavelli di cui ogni cucina può andar fiera.

Questo marchio, rilasciato dal Centro Inox, contraddistingue il materiale acciaio inox AISI 304 18/10 che ha la caratteristica principale di non arrugginire se esposto all'aria e all'acqua.

L'acciaio inossidabile ha una proprietà che lo rende unico: si autoprottegge. Grazie ai suoi elementi di lega, sulla sua superficie si forma un sottile, trasparente "strato passivo".

Anche se la superficie viene graffiata o subisce altri danni, questo strato passivo molto sottile e composto solo da pochi atomi, istantaneamente si riforma sotto l'azione dell'ossigeno presente nell'aria o nell'acqua. Questo spiega perché l'acciaio inossidabile non richiede alcun rivestimento o altra protezione per rimanere lucido e brillante, anche dopo essere stato usato per decenni.



stone-system & metal-system

stone-system & metal-system

Stone-System e Metal-System nascono dopo un approfondito lavoro di ricerca, durato alcuni anni e mirato a migliorare le caratteristiche dei prodotti in "granito" già presenti sul mercato.

Gli studi compiuti ci hanno consentito di raggiungere l'obiettivo di aumentare la resistenza agli shock termici, la resistenza all'urto e di ridurre la ruvidezza delle superficie di lavoro, facilitandone la PULIZIA.

È stato possibile introdurre tali innovazioni senza comprometterne l'elevata resistenza ai graffi e

all'aggressione chimica, caratteristica dei materiali in "granito" derivante dall'utilizzo di resina acrilica e di quarzo, quest'ultimo comunemente indicato come granito naturale. Questi materiali possiedono una superficie con effetto sia visivo che tattile simile a quello della pietra naturale.

La composizione dello Stone-System unisce elementi tradizionali con elementi "innovativi" a cui è dovuta una maggiore resistenza all'urto, una maggiore resistenza agli shock termici, una più alta facilità di pulizia delle superfici ed una protezione antibatterica, dovuta ad un trattamento igienizzante realizzato su tutta la superficie del lavello.

La caratteristica dello Stone-System è la concentrazione omogenea del granito naturale e resina acrilica in tutta la superficie del lavello, questo è uno degli elementi fondamentali che hanno consentito di ottenere un prodotto altamente affidabile ed innovativo, con un'estetica molto simile alla pietra naturale.

La caratteristica del Metal-System è la concentrazione omogenea del granito naturale e resina acrilica, unita ad una percentuale di particelle metalliche, in tutta la superficie del lavello, questo è uno degli elementi fondamentali che hanno consentito di ottenere un prodotto altamente affidabile ed innovativo. Esteticamente lucente e brillante.

pulizia acciaio
bellezza per sempre, con qualche carezza

Il lavello in acciaio inox, necessita di pochi ma importanti accorgimenti per rimanere immutato nel tempo:

- utilizzare esclusivamente detergenti neutri, stendendoli con un panno morbido o pelle scamosciata, in caso di sporco leggero o impronte, oppure con spugnette di nylon (note come "scotch brite") in caso di sporco più ostinato; sono assolutamente da evitare pagliette abrasive e metalliche non inox che, oltre a graffiare, rilasciano depositi di acciaio al carbonio che, con l'umidità, possono dar luogo a macchie rossastre.
- risciacquare abbondantemente con acqua pulita
- asciugare tempestivamente con panno morbido, seguendo la satinatura.

Sono molto importanti la fase di risciacquo e di asciugatura, per rimuovere ogni traccia di detergente che, risulterebbe dannoso per la lucentezza dell'acciaio ed evitare aloni o tracce di calcare (a tal proposito sarebbe ottimale non lasciare appoggiate per lungo tempo le spugne bagnate).

È importante prestare attenzione anche alla qualità dell'acqua,

non solo per la quantità di calcare ma, anche per la percentuale di ferro che, qualora sia alta, potrebbe causare la formazione di macchie scure, simili alla ruggine; in questo caso suggeriamo di asciugare sempre accuratamente il lavello dopo ogni uso e , soprattutto, pulirlo settimanalmente con un prodotto cremoso specifico come il “Buffel Inox”, raccomandato da CM, applicandolo puro (non diluito), con un panno-carta, seguendo il verso di satinatura.

Talvolta anche gli alimenti possono macchiare l'acciaio, raccomandiamo pertanto di non lasciare per lungo tempo a contatto con il lavello cibi acidi o con alta percentuale di sale, se questo dovesse accadere consigliamo di sciacquare abbondantemente.

Soluzioni corrosive, utensili ferrosi (es. forbici) non vanno assolutamente lasciate nella superficie in acciaio.

Nei primi mesi di utilizzo del lavello, la superficie presenta una maggiore resistenza nel trattenere l'acqua perciò, si possono formare degli “stagni d'acqua”, eliminabili semplicemente con un panno assorbente. Questa “particolarità” è da attribuire alla viscosità dell'acqua, alla sua composizione chimica ed alla finitura del lavello; l'acqua viene trattenuta proprio per la coesione che si forma fra i due elementi (per verificare questo fenomeno è sufficiente osservare come vengono trattenute le gocce d'acqua su una parete verticale, tipo un vetro o uno specchio).

pulizia stone-system e metal-system bellezza assicurata nel tempo

Detergi il tuo lavello utilizzando un panno o una spugna bagnata con acqua tiepida e detersivi neutri. Non usare detersivi aggressivi, né acidi né basici. Risciacqua la superficie con abbondante acqua. Tracce di sporco ostinato possono essere tolte con un panno imbevuto di candeggina diluita o alcool diluita con acqua, dopo tale operazione ricordiamo di sciacquare la superficie trattata con abbondante acqua tiepida.

Il lavello in Metal-system o Stone-system è composto da una miscela di materiali che lo rendono molto resistente, questa caratteristica può causare la formazione di striature a seguito dello sfregamento con i tegami metallici, esse possono essere eliminate con spazzole e detersivi comunemente usati.

Consigliamo

Non utilizzare sostanze troppo alcaline come ammoniaca o soda caustica

Non appoggiare direttamente sul lavello pentole appena tolte dal fuoco

Non tagliare direttamente sul piano, ma utilizzare

sempre gli appositi taglieri

installazione

Da oggi installare i lavelli CM in acciaio è più semplice.

Da sempre CM è attenta all'innovazione del prodotto e alla meccanizzazione delle fasi produttive in un'ottica di servizio e garanzia al cliente.

Un macchinario automatico applica direttamente la guarnizione al lavello, in sostituzione del lavoro manuale dell'installatore, con conseguente garanzia di un'esecuzione sempre a regola d'arte.

Il prodotto è quindi dotato di guarnizione che consente la perfetta sigillatura del punto di contatto fra lavello e piano di lavoro.

La macchina dosatrice miscela i due componenti che compongono lo stucco: Poliolo + Isocianato, che uniti formano una sostanza poliuretanicca, completamente atossica, che viene stesa in pochi secondi lungo tutto il perimetro dei lavelli CM.

Nel giro di pochi minuti la guarnizione è asciutta ed il lavello pronto per la spedizione, nel pieno rispetto dei normali termini di consegna.

Foratura per la rubinetteria nei lavelli inox

Tutti i lavelli sono consegnati con foro miscelatore di serie.

I modelli che presentano in catalogo l'indicazione di 2 fori miscelatori hanno in dotazione una piletta a funzionamento automatico, con il proprio comando.

I modelli che presentano in catalogo l'indicazione di 3 fori miscelatori hanno in dotazione 2 pilette a funzionamento automatico, ciascuna con il proprio comando.

Su ciascun modello con foro di scarico F 3" può essere installato il dissipatore CM.

Foro miscelatore e/o comando automatico hanno il diametro di cm. 3,5

Foratura per la rubinetteria nei lavelli Stone-System e Metal-System

Il lavello è predisposto, per l'installazione del miscelatore, con un preforo di \varnothing 35 mm. che consente di scegliere il verso nel momento dell'installazione.

Il foro può essere fatto grazie ad una fresa a tazza \varnothing 35 mm montata su un comune trapano.

Informazioni tecniche per il posizionamento delle vasche inox

L'indicazione di versione DX o SX si riferisce alla posizione della vasca più grande del lavello.

per i modelli privi di gocciolatoio, occorre fare riferimento alla posizione della vasca più grande del lavello

nel caso di modelli dalle caratteristiche particolari (v. esempio qui a fianco), si deve fare riferimento alla posizione della vasca più grande del lavello rispetto alla più piccola.

nel caso di modelli a vasca singola il cui foro di scarico non occupi una posizione

centrale, occorre fare riferimento alla posizione del foro stesso per determinarne il verso

centro inox

Il Marchio per l'acciaio inossidabile sorge dalla necessità di rispondere alle esigenze del mercato e dalla necessità di "informare" l'utilizzatore finale. E' un segno distintivo che volge a comunicare la natura del materiale che compone il manufatto.

Il presente marchio, rilasciato dal Centro Inox, contraddistingue il materiale ACCIAIO INOSSIDABILE, è stato depositato ed è quindi tutelato in tutta Italia e in tutta l'Unione Europea.

CM fa parte di quest'associazione denominata appunto Centro Inox, essa è rappresentata dai maggiori produttori di acciaio inossidabile presenti in Italia; fornisce, sulla base della propria esperienza, la consulenza con dati ed informazioni tecniche circa le caratteristiche fisico-meccaniche e proprietà di resistenza alla corrosione. Questa associazione partecipa a commissioni di normativa nazionali ed europee dedicate agli acciai inossidabili.