

BRIO H110 | Hochtisch Gastgewerbe ☁️☀️

Romano Marcato | 2001





BRIO

Romano Marcato | 2001

Frische Luft einatmen erzeugt immer ein Glücksgefühl. BRIO ist das passende Element, das jeder Lösung für den Außenbereich einen Hauch von Leichtigkeit und elegantem Komfort verleiht. Der Tisch, in drei festen Höhen, ist der ideale Partner für alle Sitzgelegenheiten und dank seines minimalistischen Designs steht er im fröhlichen Dialog mit allen Himmelsfarben.

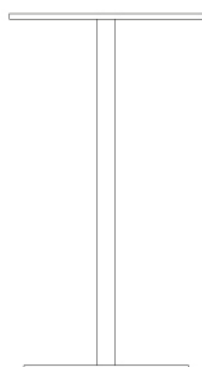


BRIO

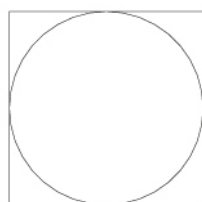
Romano Marcato | 2001

H110 | Hochtisch Gastgewerbe mit runder oder quadratischer Tischplatte Ø60 ÷ 70 ÷ 80 | 60 ÷ 70 ÷ 80 

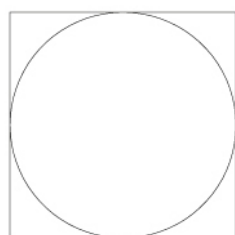
Tisch mit Kreuzfuß aus Aluminiumdruckguss, Säule und Befestigungsplatte für die Tischplatte aus Edelstahl Aisi 304 pulverlackiert polyester. Gleiter aus Polyethylen. Tischplatte aus HPL Fenix® 10 mm.



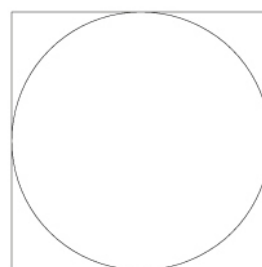
110
43¼"



60
23½"



70
27½"



80
31½"

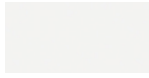
BRIO H110 | Hochtisch Gastgewerbe ☁️☀️

Romano Marcato | 2001

Basis



pulverlackiert
schwarz
1 Kleuren

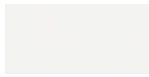


pulverlackiert
weiß
1 Kleuren

Säule



pulverlackiert
schwarz
1 Kleuren

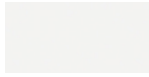


pulverlackiert
weiß
1 Kleuren

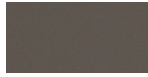
Platte



HPL 10 mm
schwarz HPL fenix
1 Kleuren



HPL 10 mm
weiß HPL fenix
1 Kleuren



HPL 10 mm
HPL fenix grigio
Londra
1 Kleuren



HPL 10 mm
HPL fenix rosso
Jaipur
1 Kleuren



HPL 10 mm
HPL H406
1 Kleuren

Bitte prüfen Sie die Farben an Hand der Muster

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Auch Kunststoffe, die für den Einsatz im Freien bestimmt sind, können im Laufe der Zeit von bestimmten Luftschadstoffen (z.B. saurer Regen, hohe Konzentration an Feinstaub (PM10), Stickoxiden, Kohlenwasserstoffen usw.) angegriffen werden. Mögliche Oberflächen- und Farbveränderungen können daher unter bestimmten Expositionsbedingungen durchaus auftreten und werden nicht als Reklamationsgrund anerkannt.

Verwenden Sie keine Bleichmittel, salzsäurehaltige Reinigungsmittel oder chloridhaltige Produkte auf den Metallteilen. Salz, Kalkstein oder Säure (von Kaffee, Wein, Orangensaft, Tomatensaft, Zitrone usw.) können Teile aus Edelstahl entfärben, wenn diese nicht unverzüglich gereinigt werden. Produkte oder Teile aus Edelstahl, die am Meer oder bei der Ausstattung in Schwimmbädern zum Einsatz kommen, müssen häufiger gereinigt werden, um Chloridablagerungen zu entfernen und somit die Oberflächen vor Korrosion und chemischem Angriff zu schützen. Flecken auf der Edelstahloberfläche müssen umgehend gereinigt werden. Wenn sie für längere Zeit belassen werden, können sie dauerhaft werden.

Die Lebensdauer der Produkte ist auch abhängig von der Pflege. Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig, trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab und entfernen Sie eventuell stehendes Wasser, insbesondere wenn sie hoher Luftfeuchtigkeit oder Meeresklima ausgesetzt sind.

Wir empfehlen, die Produkte, die nicht in Gebrauch sind, an geschützten Stellen zu lagern und mit einem wasserdichten Schutz abzudecken. In diesem Fall ist es allerdings ratsam, die Abdeckung regelmäßig abzunehmen, um das Produkt zu lüften, damit sich weder Schimmel noch Feuchtigkeitsflecken bilden.

MÄNGEL ODER ABNUTZUNGERSCHINUNGEN, DIE IM LAUFE DER ZEIT BZW. DURCH DEN NORMALEN GEBRAUCH DES PRODUKTS ENTSTEHEN, UNTERLIEGEN KEINERLEI GARANTIEANSPRÜCHEN.