

# SIDE TABLE

## TABLES

Design : Edi & Paolo Ciani Design




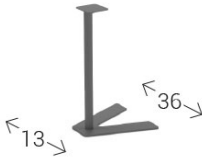
Les tables en métal à tige centrale, en cinq couleurs, doivent être placées à côté des fauteuils et des poufs comme support ou table de travail. Les pieds à la base avec des supports évasés permettent de les positionner sous les canapés sans que les pieds des canapés ne soient un obstacle à l'insertion sous l'assise. Malgré la légèreté de la conception, la structure métallique rigide donne stabilité et résistance.

### Spécifications

**Plateau en acier**      Forme trapézoïdale, bords arrondis, 4 mm d'épaisseur.  
Peint en corten, jaune, blanc, anthracite, noir  
PV40 taille max 400x400

**Piédement**              Pied de table en acier, base triangle épaisseur 8 mm, dimension 360x365, colonne ø40  
hauteur 63,5 cm. Peints en finition: Corten, Jaune, Blanc, Anthracite, Noir

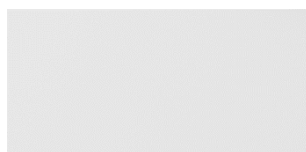
## Composants et/ou modules

Image	Dimension	Référence	Description
	L 21/40 P 40	PV40	Plateau en métal peint, dimension max 40x40 cm
	L 13/36 H 63,5	Réf. B367	Pied de table en métal peint H 63,5 cm

## Finitions métal



Anthracite



Blanc



Corten



Jaune



Noir

## Certifications



Rechercher des produits FSC®



<https://www.sitlosophy.com/fr/chaise/side-tables/>

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Si le fauteuil est utilisé comme poste de travail pour terminal vidéo, les angles entre le pied et le mollet, le mollet et la cuisse, la cuisse et le dos, l'avant-bras et l'épaule doivent être d'environ 90°.

### BASES ET STRUCTURES EN MÉTAL PEINT / CHROMÉ

Instructions pour l'entretien et le nettoyage : Les surfaces métalliques en acier ou en aluminium et les surfaces peintes doivent être nettoyées avec un chiffon humide et doux imbibé d'eau tiède ; pour les taches les plus tenaces, le savon liquide neutre peut être dilué avec modération dans l'eau. Séchez toujours après le nettoyage avec un chiffon doux ou une peau de daim. N'utilisez pas de crèmes et de pâtes adaptées au nettoyage des fours en acier, n'utilisez pas de chlore, d'eau de javel ou d'autres détergents agressifs. Il est déconseillé d'utiliser des pâtes abrasives, des tampons à récurer et des éponges abrasives qui peuvent rayer les surfaces métalliques. Évitez tout contact avec des nettoyants pour sols contenant des solvants corrosifs tels que, mais sans s'y limiter, l'acide chlorhydrique, l'ammoniac, l'alcool dénaturé, l'eau de Javel, l'acide sulfurique, la soude, etc.