Инструкция по эксплуатации кухонной мойки

Стальные мойки OULIN очень неприхотливы в эксплуатации, и легко очищаются от всевозможных пятен. Потому что изготовлены из высококачественной стали марки 304, 18\10 с большим содержанием хрома и никеля.

Такая сталь почти неподвластна кислотам и красителям, а при правильном уходе будет служить неограниченный срок времени.

Пятна на стальной мойке OULIN и причины их возникновения.

На мойках OULIN из нержавеющей стали не бывает пятен от пищевых красителей, но при некоторых условиях может возникнуть точечная коррозия.

Неблагоприятные условия для возникновения коррозии:

1. Длительное воздействие агрессивных веществ (уксус, лимонный сок, майонез, цитрусовые фруктовые соки, горчица, соль, отбеливатели с хлором).
2. Очень долгий контакт с другим металлическим предметом в воде.
3. Использование абразивных средств и металлических щеток, которые могут нанести царапины и привести к коррозии.

4-ре правила ежедневного ухода за стальной мойкой OULIN.
Поскольку кухонные мойки OULIN изготовлены из качественной нержавеющей стали, уход за ними сводится к 4-м простым правилам:

1. Регулярно мыть стальную поверхность и вытирать насухо.
2. Не применять абразивные средства для очистки.
3. Не использовать металлические щетки.
4. По завершению очистки, химические средства следует обязательно смыть водой, а мойку OULIN вытереть насухо.

Как очистить стальную мойку OULIN?

Любая грязь и жир на мойке смывается обычными средствами для мытья посуды. Эффективнее всего смывать грязь круговыми движениями с помощью губки и мыльного раствора.
Известковый налет отлично удаляется с помощью специализированных средств для удаления накипи. После его применения нужно тщательно промыть мойку водой.