

DRIJA

GUÍA DE MANTENIMIENTO

BOLONIA 76

Fregador Empotrable



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO

1

AÑO DE GARANTÍA

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al Contact Center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía o a nuestras redes sociales)

www.drijainternational.com

¿Por qué el fregadero de acero inoxidable es tan popular?

El acero inoxidable tiene la clasificación más alta en la elección de materiales para fregaderos de cocina por buenas razones, entre las destacan:

1. El acero inoxidable es más duradero que la porcelana y el hierro fundido, por lo que no se astillará, mellará ni agrietará, lo que mantiene su brillo por más tiempo que otros materiales mostrarán desgaste.
2. El acero inoxidable no se oxida, no se mancha ni decolora, y el acabado resiste los rayones. Por lo tanto, conserva su brillo cuando se limpia con un limpiador doméstico y una toalla suave.
3. El acero inoxidable es rico en cromo y níquel; mientras que el cromo aumenta la dureza y la resistencia al desgaste de su fregadero, y el níquel aumenta la fuerza y la resistencia a las abolladuras. Por lo tanto, tiene más espacio utilizable en general que la porcelana o el hierro fundido.
4. El acero inoxidable tiene fuerza y flexibilidad que en caso de impacto amortiguará vasos y platos para evitar que se puedan romper.

¿Por qué se generan patrones en los fregaderos con el pasar de los años?

Esto ocurre debido a que el fregadero es rayado con un cepillo de acero o un cepillo de textura áspera.

Medida de precaución: Usar un paño limpio o detergente neutro para limpiar el fregadero, evite usar un cepillo de acero o un cepillo de textura áspera.

¿Por qué aparecen precipitaciones minerales en el fondo del fregadero?

Esto ocurre cuando existe retención de agua a largo plazo, la cual provoca precipitación mineral.

Medida de precaución: En este caso, puede usar una solución de vinagre de baja concentración para eliminar la deposición y luego usar agua limpia para limpiarla por completo. Finalmente, seque la superficie del fregadero.

¿Cuál es el papel de la absorción del sonido?

Las almohadillas de goma de absorción de sonido están fortificadas con una capa de aerosol, que corta el sonido de lavar los platos para lograr el efecto de silencio.

¿Cómo limpiar el fregadero de acero inoxidable?

El acero inoxidable es notablemente fácil de limpiar. Puede eliminar rápidamente huellas dactilares, polvo y manchas ordinarias simplemente frotando con un paño limpio húmedo y secándolo. No hay ningún problema en eliminar materiales persistentes o pegajosos como grasa quemada, partículas de comida seca y manchas de café si sigue las sugerencias que se ofrecen a continuación. Con un cuidado razonable, su acero inoxidable permanecerá como nuevo con el pasar de los años.

¿Qué necesita más para el mantenimiento del fregadero de acero inoxidable?

Prestar atención al fluoruro en los productos domésticos, cloro, comida, materiales de limpieza de plata, el azufre y los productos de limpieza con ácido clorhídrico que

pueden causar daños por corrosión en el fregadero.

¿Por qué puede aparecer óxido en el fregadero?

1. Al decorar la cocina, hay algunos pernos, restos de soldadura, cemento y manchas en la superficie del fregadero, si no se limpia lo antes posible, puede surgir algo de moho y óxido en el fregadero.
2. Al decorar la cocina, debe haber mucha agua con óxido en la tubería que es de hierro fundido y cincado. Si el agua se sumerge en el fregadero durante algún tiempo, surge algo de moho y óxido en el fregadero.
3. Cuchillos de cocina, abrebotellas, tapas de botellas de vino, etc, que están hechos de acero y se colocan en el fregadero durante mucho tiempo, pueden generar óxido en el lavaplatos..
4. Si procede a cortar productos con un cuchillo directamente sobre la superficie de acero inoxidable del fregadero, puede dañar la superficie antioxidante en el fregadero, lo que también puede generar óxido.
5. Algunos detergentes químicos, salsas, sal, alimentos, jugos de frutas o vegetales podridos, los cuales contienen alcalinos, pueden generar un papel importante en la corrosión del fregadero, de no limpiar lo antes posible, puede generar moho además de óxido en el fregadero.

Medidas de precaución:

1. Lo mejor es limpiar el fregadero luego de culminar con la decoración de la cocina. Antes de fijar, limpiar el agua residual de la tubería. Finalmente, limpiar el fregadero a fondo.
2. Por favor limpie el fregadero después de cada uso, no dejar cosas sucias ni manchas de agua.
3. Evitar colocar cuchillos de cocina o abrebotellas sobre el fregadero durante tiempos prolongados. Evite picar o cortar productos dentro o sobre el fregadero.
4. Si aparece óxido o moho en el fregadero, agregar pasta de dientes en el punto de ñoxido de moho y luego limpie con un paño de cocina.

¿Por qué se necesita capa base?

Una capa base adecuada y bien colocada ayudará a reducir el ruido, prevenir la condensación y mantener la temperatura del agua cuando se remojan los platos.

¿El mantenimiento del fregadero tiene relación con la ventilación de la cocina?

Por su puesto. Si la ventilación de la cocina no es suficiente, los gases corrosivos distribuidos por los materiales de decoración producen una reacción redox con el hierro, lo que provoca oxidación del fregadero..

¿El fregadero de acero inoxidable tiene magnética?

Aún cuando en la actualidad existen muchos tipos de materiales de acero inoxidable, nuestros fregaderos están fabricados con materiales de acero inoxidable de alta calidad que son resistentes a la magnetización. Puede estar seguro de utilizar nuestro

producto

Cómo cuidar su fregadero de acero inoxidable

"Siempre"

- Limpiar todos los días enjuagando a fondo con jabón suave, agua tibia y secar.
- Frote suavemente con un paño suave en la dirección de las líneas de la fibra regularmente para una limpieza preventiva adicional.
- Mantenga el fregadero libre de agua estancada, ya que esto puede causar la acumulación de depósitos minerales, lo que puede afectar la apariencia de su fregadero.
- Las manchas difíciles deben eliminarse frotando en la dirección de la veta con un abrasivo suave. Siempre enjuague el fregadero después de usar cualquier agente de limpieza y secar.
- Limpie cualquier depósito mineral acumulado con el tiempo con una solución suave de vinagre y agua, seguido de un enjuague completo con agua.
- Elimine cualquier rasguño con una almohadilla de limpieza y un agente de limpieza frotando en la dirección del grano. NO RECOMENDADO PARA ACABADO TIPO ESPEJO.

"Nunca"

- Nunca dejar residuos de alimentos o bebidas, o productos enlatados de metal en la superficie del fregadero.
- Nunca dejar manchas de agua, utensilios de cocina de acero o utensilios en general en el fregadero durante períodos de tiempo prolongado; las partículas de hierro a menudo desarrollan manchas de óxido en la superficie de acero inoxidable.
- Nunca utilizar lana de acero o un estropajo ya que daña la superficie del fregadero a causa de decoloración.
- Nunca colocar sartenes calientes u otros productos de cocina directamente en los fregaderos.
- Nunca dejar tapetes de goma, esponjas o almohadillas de limpieza en el fregadero durante la noche, ya que esto atraparé el agua y podría manchar y decolorar la superficie del fregadero.
- Nunca utilice cualquier producto de limpieza de desagües que contenga ácido sulfúrico o clorhídrico ya que esto atacará el fregadero. Los plimpiadores de plata también pueden contener ácidos que dañarán la superficie del fregadero.
- Nunca deje que el fregadero entre en contacto con agua que contenga metales pesados que hacen que el fregadero se destiña y/o se oxide.
- Nunca utilice el interior del fregadero como superficie de corte.

DRIJA

MAINTENANCE GUIDE

BOLONIA 76

Built-in Sink



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT



NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com

Why the Stainless-steel sink is so popular?

Stainless steel holds the highest ranking in material choice for kitchen sinks for good reason:

1. Stainless steel is more durable than porcelain and cast iron, so it won't chip, nick or crack, which keeps its luster longer while other materials will show their age.
2. Stainless steel will not rust, stain, or fade, and the finish resists scratches. So retains its luster when cleaned with household cleanser and a soft towel.
3. Stainless steel is rich in chromium and nickel; while Chrome increases the hardness and wear-resistance of your sink, and Nickel increases the strength and resilience to dents. So, it has more overall usable space than porcelain or cast iron.
4. Stainless steel has strength and flexibility that on impact will "give" to cushion glasses and dishes against breakage.

Why has the surface of the sink patterns after many years?

The reason is because the sink is scratched by steel brush or rough texture brush.

Measure: Using clean cloth or neutral detergent to clean the sink, avoid using steel brush or rough texture brush again.

Why at the bottom of the sink appears mineral precipitation?

Long-term retention of water causes mineral precipitation.

Measure: In this case, you can use a low concentration vinegar solution to remove the deposition, and then use the clear water clean it entirely. Finally, dry the sink surface.

What is the role of sound absorption?

Sound absorption rubber pads are fortified with spray coat, which cuts off the sound of washing dishes to reach the mute effect.

How to clean stainless steel sink?

Stainless steel is remarkably easy to clean. You can quickly remove fingerprints, dust, and ordinary stains simply by rubbing the stainless with a clean, damp cloth and wiping dry. It's no problem at all to remove stubborn or sticky materials such as burnt-on grease, dried food particles, and coffee stains if you follow the suggestions offered below. With reasonable care, your stainless steel will stay looking like new for years to come.

What needs more for Maintenance of stainless-steel sink?

Pay more attention to fluoride in household products, bleach, food, silver cleaning materials, sulfur, hydrochloric acid cleaning products which have the potential corrosion damage on the sink.

Why may some rust appear on the sink?

1. When decorating the kitchen, there are some bolts, solder scraps, concrete and smear on the surface of the sink, if not clean as soon as possible, it may be arising some mildew and rust on the sink.

2. When decorating the kitchen, there must be a lot of water with rust in the pipe which is made of cast iron and zincification. If the water dip in the sink for some time, it may be arising some mildew and rust on the surface of the sink.
3. Kitchen knife, bottle-opener, the cover of wine bottle, etc. which are made of steel placed on the sink for a long time that may be arose some rust too.
4. When cutting goods with a knife, what would destroy the surface of antirust on the sink, then also will arise some rust.
5. Such as some chemistry detergent, sauce, salt, food, juice and putrid fruit or vegetable etc. which contain acid and alkali is made a strong role in corrosion to the sink. If not clean as soon as possible, it maybe arose some mildew and rust on the sink.

Measures:

1. You'd better fix the sink after kitchen decoration. Before fixing, pls clean long-term residual water clean out of the pipe. After fixed, pls clean the sink thoroughly.
2. Please clean the sink after each use, not leave dirty things and water stains.
3. Do not place the kitchen knife or bottle-opener on the sink for a long time. Do not use the steel ball to scrub the sink or cut the goods on the sink.
4. If appears the rust or mildew on the sink, spread toothpaste on rust or mildew point, and then wipe clean using the dishcloth.

Why is undercoating needed?

Proper and well-appointed undercoating will aid in noise reduction, condensation prevention, and maintaining the water temperature when pre-soaking dishes.

Does the sink maintenance have relation with kitchen ventilation?

Surely. If kitchen ventilation is not enough, corrosive gases distributed by decoration materials occur redox reaction with iron, which causes the sink to rust.

Does stainless steel sink have magnetic?

Although there are many kinds of stainless-steel materials at present, our sinks are made of high-quality stainless-steel materials which are resistant to magnetization. When the armor plate whole pull to stretch, the plate is suffered by squeezing and becoming bending, then the crystal of metal from resistant to the magnetization of the Austenitic structure could be transformed into the magnetic of the Martensite structure or Ferrite structure more bending is, the stronger the magnetism will be(for example: the corner of the sink).All these problems will not affect the antirust and the life of the sink, you may rest assured to use our product.....Stainless Steel Sink. As the time goes by, the magnetic gradually weakened, or even disappeared.

How to take care of your Stainless-Steel Sink

"Always"

- Clean everyday by thoroughly rinsing with a mild soap, warm water and wipe dry.

- Rub lightly with a soft cloth in the direction of grain lines on a regular basis for additional preventive cleaning.
- Keep the sink free of any standing water as this can cause a buildup of mineral deposits, which can affect the appearance of your sink.
- Any stubborn stains should be removed by scrubbing in the direction of the grain with a mild abrasive such as Comet. Always rinse the sink after using any cleaning agent and wipe dry.
- Clean any mineral deposits built up over time with a mild solution of vinegar and water followed by a thorough flushing with water.
- Remove any scratches with a Scotch-Brite pad and cleaning agent rubbing in the direction of the grain. NOT RECOMMENDED FOR MIRROR FINISH.

“Never”

- Allow food or beverage residue, or metal canned products to remain on sink surface.
- Leave water spots, steel cookware or utensils in the sink for lengthy period; iron particles often develop rust spots in the stainless-steel surface.
- Use a steel wool or scoring pad as it damages the sink surface and causes discoloration.
- Set hot pans or other kitchen products directly into sinks.
- Leave rubber mats, sponges, or cleaning pads in the sink overnight as this will trap water and could stain and discolor the sink surface.
- Use any drain cleaning products containing sulfuric or hydrochloric acid as this will attack the sink. Silver cleaners can also contain acids that will damage the sink surface.
- Let the sink contact with water containing heavy metals which make sink fade and/or get rust.
- Use the inside of the sink as a cutting surface.

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

