



Kitchen Sinks & Mosaic Tiles

[www.complement-fusion.com](http://www.complement-fusion.com)

Français:

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE ÉVIER DE CUISINE**

Le matériel ayant servi à la fabrication de votre évier est un acier inoxydable 18/8 de qualité supérieure qui, grâce à ses caractéristiques métallurgiques, empêche toute formation de rouille ou de corrosion dans le cadre d'un usage domestique normal. Toutefois, il est possible que des particules de fer se déposent, provenant de la source d'approvisionnement d'eau. Ce phénomène est fréquent dans les installations récentes alors que des conduites sont perturbées ou a pour origine des tampons à récurer ou des ustensiles métalliques. Des éclats se déposent et s'incrustent à la surface de l'évier et rouilleront à moins d'être éliminés. Dans ce cas, nous recommandons de nettoyer à fond l'évier à l'aide comme suit:

Pour taches tenaces de rouille ou points noirs, nettoyez l'évier en y appliquant nettoyeur et polisseur pour acier Inoxydable sur un linge en microfibre et appliquez sur tout l'évier.

### **À FAIRE**

#### **NETTOYER QUOTIDIENNEMENT L'ÉVIER EN LE RINÇANT ABONDAMMENT À L'EAU TIÈDE SAVONNEUSE ET EN L'ASSÉCHANT COMPLÈTEMENT.**

Nettoyer quotidiennement l'évier en le rinçant abondamment à l'eau tiède savonneuse et en l'asséchant complètement.

À titre préventif, frotter doucement et périodiquement l'évier en suivant le sens du grain de l'acier

Une fois par semaine, pour retrouver une surface au fini lisse, nous recommandons de vaporiser le nettoyeur et polisseur pour acier Inoxydable sur un linge en microfibre en l'appliquant sur tout l'évier.

Garder l'évier exempt d'eau stagnante, car celle-ci favorise le dépôt de minéraux, ce qui affecte l'apparence de l'évier.

Éliminer les dépôts de minéraux accumulés au fil du temps à l'aide d'une solution composée de vinaigre et d'eau et en rinçant abondamment.

### **À NE PAS FAIRE**

Ne jamais laisser de taches d'eau, de la batterie de cuisine ou d'ustensiles d'acier dans l'évier pour des périodes prolongées; des particules de fer pourraient former des taches de rouille sur la surface d'acier inoxydable.

Ne jamais utiliser une laine d'acier ou un tampon à récurer, car ceux-ci pourraient endommager la surface de l'évier et causer des décolorations.

Ne jamais laisser des produits de nettoyage domestiques ou des javellisants reposer longuement dans l'évier, car ils pourraient abîmer le fini de l'évier.

Ne jamais laisser des tapis à vaisselle, des éponges ou des tampons de nettoyage dans l'évier toute la nuit, car ils emprisonnent l'eau, ce qui pourrait tacher et décolorer la surface de l'évier.

Ne jamais utiliser des produits de dégraissage des tuyaux d'évacuation qui contiennent de l'acide sulfurique ou de l'acide chlorhydrique, car ceux-ci pourraient endommager l'évier. Les produits à argenterie contiennent des acides qui peuvent endommager la surface de l'évier.

Ne jamais se servir de l'intérieur de l'évier comme surface de coupe.

Ne jamais laisser un distributeur de savon sur le rebord de l'évier afin d'éviter de causer sa décoloration.

## **RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX SUR L'ÉVIER**

### **CHLORURES**

• Aujourd'hui, la plupart des savons, des détergents, des javellisants et des produits nettoyants renferment des chlorures; ces derniers ont une action abrasive sur l'acier inoxydable. Toutefois, les chlorures sont extrêmement solubles dans l'eau. Donc, UN RINÇAGE ABONDANT de l'évier après chaque usage afin d'éliminer les chlorures résiduels et un nettoyage hebdomadaire suffisent pour que l'évier demeure propre et reluisant.

### **ÉRAFLURES**

• Votre évier d'acier inoxydable peut s'érafler comme beaucoup de surfaces métalliques. Ces éraflures sont créées par l'usage et, au fil du temps, elles s'amalgameront au fini de l'évier grâce à un nettoyage adéquat.

### **COUTEAUX**

• Votre évier est conçu pour remplir des usages variés, mais il n'est pas destiné à servir de planche à découper ni de billot de cuisine. Un usage de ce genre risque de provoquer de profondes éraflures et d'émousser vos couteaux.

### **QUALITÉ DE L'EAU**

• La qualité de l'eau a un effet sur l'apparence de l'évier. Si l'eau de votre localité a une teneur élevée en fer, la surface de l'évier peut arborer des taches brunâtres ressemblant à de la rouille. De plus, dans les régions où la concentration en minéraux est forte ou l'eau est trop adoucie, une pellicule blanche peut se déposer à la surface de l'évier.

• Pour corriger la situation, nous vous suggérons d'essuyer l'évier après chaque usage et, également, de nettoyer l'évier toutes les semaines en utilisant des produits nettoyeur et polisseur pour acier inoxydable pour lui redonner l'apparence du neuf.

### **ROUILLE**

Il est rare que de la rouille se forme dans un évier de cuisine d'acier inoxydable. Toutefois, des particules de rouille d'une source extérieure peuvent se déposer et former des taches disgracieuses sur votre évier de cuisine. Pour régler ce problème, servez-vous toujours de produits nettoyants comme nettoyeur et polisseur pour acier inoxydable.

**EN SUIVANT CES RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE, VOUS VOUS ASSUREZ QUE VOTRE ÉVIER EN ACIER INOXYDABLE DURERA PLUSIEURS ANNÉES.**

Deutsch:

## **WIE SIE IHRE KÜCHESPÜLE REINIGEN UND WARTEN**

Das für unsere Spülen verwendete Material ist hochwertiger 18/8-Chromnickelstahl, der unter normalen Haushaltsbedingungen metallurgisch nicht rostet oder korrodiert. Es kann jedoch Eisenpartikel aus der Wasserversorgung aufnehmen, die häufig bei neueren Installationen auftreten, wenn die Rohrleitungen gestört sind, oder wenn Reinigungskissen oder Utensilien aus Draht verwendet werden. Diese Feilspäne setzen sich ab und haften an der Küchespüleoberfläche. Wenn sie nicht entfernt werden, rosten sie. In diesem Fall empfehlen wir die gründliche Reinigung der Spüle mit dieser Methode:

- Bei hartnäckigen Flecken die Spüle mit Edelstahlreiniger und Polierer auf einem Mikrofasertuch reinigen und auf die gesamte Spüle auftragen.

## **IMMER**

**REINIGEN SIE JEDEN TAG, indem Sie ihn gründlich mit einer milden Seife, warmem Wasser und einem trockenen Tuch abspülen.**

- Täglich durch gründliches Spülen mit einer milden Seife und warmem Wasser reinigen und trocken wischen.
- Zur zusätzlichen vorbeugenden Reinigung regelmäßig leicht in Richtung der Getreidelinien reiben.
- Zum Schutz der Oberfläche empfehlen wir, einmal wöchentlich ein Mikrofasertuch mit Edelstahlreiniger und -polierer zu besprühen und auf die gesamte Spüle aufzutragen.
- Halten Sie das Küchespüle frei von stehendem Wasser, da sich hierdurch Mineralablagerungen ansammeln können, die das Aussehen Ihres Küchespüles beeinträchtigen können.
- Reinigen Sie die mit der Zeit entstandenen Mineralablagerungen mit einer milden Lösung aus Essig und Wasser, und spülen Sie sie anschließend gründlich mit Wasser aus.

## **NOCH NIE**

- Lassen Sie Wasserflecken, Stahlkochgeschirr oder Geschirr längere Zeit im Küchespüle. Eisenpartikel entwickeln häufig Rostflecken auf der Edelstahloberfläche.
- Verwenden Sie eine Stahlwolle oder einen Ritzblock, da diese die Oberfläche des Küchespüles beschädigen und Verfärbungen verursachen.
- Lassen Sie Haushaltsreiniger oder Bleichmittel längere Zeit in Ihrem Küchespüle liegen, da dies die Oberfläche Ihres Küchespüles beschädigen kann.
- Lassen Sie Gummimatten, Schwämme oder Reinigungspads über Nacht im Küchespüle, da dies Wasser einfängt und die Küchespüleoberfläche beflecken und verfärben kann.
- Verwenden Sie keine schwefel- oder salzsäurehaltigen Ablaufreinigungsmittel, da diese die Spüle angreifen. Silberreiniger können auch Säuren enthalten, die die Küchespüleoberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie das Innere des Küchespüles als Schneidfläche. Lassen Sie alle Handseifenspender auf der Kante des Küchespüles liegen. Dadurch verfärbt sich die Kante.

## **GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN ZUM SPÜLEN**

### **CHLORIDE**

- Chloride sind heute in fast allen Seifen, Reinigungsmitteln, Bleich- und Reinigungsmitteln enthalten. Chloride können gegenüber Edelstahl aggressiv sein. Chloride sind jedoch sehr wasserlöslich. Daher müssen Sie Ihre Spüle nach jedem Gebrauch gründlich abspülen, um Chloridreste zu entfernen. Eine wöchentliche Reinigung ist alles, was erforderlich ist, damit Ihre Spüle strahlend und glänzend aussieht.

## **KRATZER**

- Wie viele metallische Oberflächen zerkratzt auch Ihre Edelstahlspüle. Dies sind lediglich Gebrauchsspuren, die sich mit der Zeit bei richtiger Reinigung in die gesamte Oberfläche Ihrer Spüle einfügen

## **MESSER**

- Ihre Spüle ist so konzipiert, dass sie so viel wie möglich dient, jedoch nicht als Schneidebrett oder Hackklotz. Diese Art der Verwendung führt zu tiefen Kratzern in der Spüle und macht Ihre Messer stumpf.

## **WASSERQUALITÄT**

- Die Qualität Ihres Wassers kann das Aussehen Ihres Küchespüles beeinträchtigen. Wenn Ihr Wasser einen hohen Eisengehalt hat, kann sich auf der Spüle ein brauner Fleck bilden, der den Eindruck von Rost erweckt. Darüber hinaus kann sich in Bereichen mit hohem Mineraliengehalt oder mit zu weichem Wasser ein weißer Film auf der Spüle bilden.
- Um diesen Problemen entgegenzuwirken, empfehlen wir, die Spüle nach dem Gebrauch mit einem Handtuch zu trocknen. Wöchentlich sollte die Spüle mit einem Edelstahlreiniger und -polierer gereinigt werden, damit die Spüle wie neu aussieht.

## **ROST**

Rost ist in einer Spüle aus Edelstahl kein gewöhnliches Problem. Rostpartikel von außen können Ihre Küchenarmaturen jedoch verunreinigen und hässliche Spuren hinterlassen. Verwenden Sie zur Behebung dieses Problems immer Edelstahlreiniger und -polierer.

**BEACHTEN SIE DIESE EMPFEHLUNGEN FÜR DIE PFLEGE UND REINIGUNG IHRES EDELSTAHLWASCHBECKENS, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE VIELE JAHRE DIENSTLEISTUNGEN ERBRINGEN.**

English:

## **HOW TO CLEAN AND MAINTAIN YOUR KITCHEN SINK**

The material used in our sinks is a high quality 18/8 chrome nickel steel which is metallurgically incapable of rusting or corroding in normal household conditions. It can, however, harbour ferrous particles from the water supply and these often occur with newer installations when the pipework is disturbed, or from 'wire' scouring pads or utensils. These filings get deposited and cling to the sink surface and unless removed will rust. In this instance we would recommend that the sink is cleaned thoroughly using this method:

- For stubborn stains, clean the sink by applying Stainless Steel Cleaner and Polisher onto a microfiber cloth and apply on the entire sink.

### **ALWAYS**

#### **CLEAN EVERYDAY BY THOROUGHLY RINSING WITH A MILD SOAP, WARM WATER AND WIPE DRY.**

- Clean everyday by thoroughly rinsing with a mild soap, warm water and wipe dry.
- Rub lightly in the direction of grain lines on a regular basis for additional preventive cleaning.
- Once a week, to protect the finish of the surface, we recommend spraying Stainless Steel Cleaner and Polisher on a microfiber cloth and applying it over the entire sink.
- Keep the sink free of any standing water as this can cause a build-up of mineral deposit, which can affect the appearance of your sink.
- Clean any mineral deposits built up over time with a mild solution of vinegar and water followed by a thorough flushing with water.

### **NEVER**

- 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.
- Let household cleaning agents or bleach sit in your sink for long periods of time as this may ruin the finish of your sink.
- Leave rubber mats, sponges or cleaning pads in the sink overnight as this will trap water and could stain and discolour 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.
- Use the inside of the sink as a cutting surface. Leave any hand soap dispensers on the ledge of the sink, this will cause the ledge to discolour.

## **BASIC SINK INFORMATION**

## **CHLORIDES**

- Today, chlorides are found in most all soap, detergents, bleaches and cleansers; chlorides can be aggressive to stainless steel. However, chlorides are very water soluble. Therefore, THOROUGH RINSING of your sink after each use to remove any chloride residue and a weekly cleaning is all that is required to keep your sink looking bright and shiny.

## **SCRATCHES**

- Like many metallic surfaces, your stainless steel sink will scratch. These are merely usage scratches and over time will blend into the overall finish of your sink with proper cleaning

## **KNIVES**

- Your sink is designed to serve as many things but not as a cutting board or chopping block. This type of use will lead to deep scratches in the sink finish and will dull your knives.

## **WATER QUALITY**

- The quality of your water can affect your sink's appearance. If your water has a high iron content, a brown surface stain can form on the sink giving the appearance of rust. Additionally, in areas with a high concentration of minerals, or with over-softened water, a white film may develop on the sink.
- To combat these problems, we suggest that the sink be towel dried after use, and again, on a weekly basis, the sink should be cleaned using Stainless Steel Cleaner and Polisher to keep your sink looking like new.

## **RUST**

Rust is not a usual problem in a stainless steel kitchen sink. However, rust particles from outside sources can contaminate and cause these ugly marks on your kitchen fixtures. To help solve this situation always use Stainless Steel Cleaner and Polisher.

**FOLLOWING THESE RECOMMENDATIONS FOR THE CARE AND CLEANING OF YOUR STAINLESS STEEL SINK WILL INSURE THAT IT WILL PROVIDE YOU WITH MANY YEARS OF SERVICE.**