

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG CHẬU BẾP INOX VÀ CHẬU BẾP PVD

Chậu bếp inox KACI được làm bằng AISI 304 18/10 (EN 1.4301), một hợp kim của thép (72%), chrome (18%) và nicken (10%). Thép AISI 304 hợp vệ sinh, dẻo dai và đặc biệt chống ăn mòn. Màu hoàn thiện của chậu rửa KACI PVD có được thông qua quá trình lắng đọng chân không của các ion kim loại trên thép không gỉ AISI 304. Lớp phủ kim loại mỏng PVD do KACI cung cấp cho hiệu suất cao, tương thích 100% với thực phẩm và bền lâu.

Tuy nhiên, việc thiếu cẩn thận có thể dẫn đến sự hình thành các vết bẩn (trắng màu, ánh kim hoặc như gỉ sét), điều này không chứng tỏ chất lượng sản phẩm kém hoặc khuyết điểm của vật liệu.

Các nguyên nhân phổ biến nhất gây ra vết bẩn là: cặn khoáng chất ngưng tụ do nước cứng; dư lượng chất tẩy rửa; thức ăn thừa và các loại chất lỏng dùng nấu ăn; muối, nước cốt chanh, nước cà chua cũng như bất kỳ thực phẩm chứa axit nào khác.

Do đó, nên rửa sạch và làm khô chậu bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh việc hình thành vết bẩn.

Để giữ vẻ đẹp của chậu bếp, hãy luôn tuân thủ thói quen đơn giản hàng ngày: LÀM SẠCH, XẢ, LAU KHÔ

▪ BƯỚC 1: LÀM SẠCH

Làm sạch chậu bếp với miếng bọt biển mềm, dùng nước ấm và xà phòng nhẹ ít nhất một lần trong ngày. Trong trường hợp vết bẩn bám chặt, nhúng một miếng vải mềm vào trong dung dịch gồm nước và giấm rươi trắng có tỷ lệ axit 4-8% (50% nước – 50% giấm) sau đó lau sạch toàn bộ bề mặt chậu. Giấm rươi trắng cũng có thể dễ dàng loại bỏ vết cặn vôi (cặn màu trắng). Chỉ cần nhúng một miếng vải mềm vào giấm và chà nhẹ lên bề mặt bị ố. Lặp lại thao tác nhiều lần nếu cần thiết.

▪ BƯỚC 2: XẢ

Xả kỹ chậu bếp dưới vòi nước chảy.

▪ BƯỚC 3: LAU KHÔ

Lau khô kỹ bằng vải mềm giúp ngăn đọng nước. Luôn lau theo hướng của thớ vải để bảo vệ bề mặt hoàn thiện satin.

Mẹo: Xử lý chậu bếp mỗi tuần bằng dầu ăn tự nhiên (dầu hạt lanh hoặc dầu ô liu trong chế biến thực phẩm) giúp tăng độ sáng bóng của chậu bếp nhà bạn.

CẢNH BÁO



Chậu bếp KACI có chất lượng tốt nhất, nhưng một số thói quen xấu cũng như việc sử dụng một số chất có thể gây hư hại bề mặt sản phẩm.

Do đó, hãy đọc kỹ hướng dẫn sau::

- Không sử dụng các sản phẩm có chứa ammoniac, thuốc tẩy, clo, axit hydrofluoric, axit muriatic, axit citric, hydrogen peroxide, oxy hoạt tính. Không sử dụng hóa chất có tính ăn mòn mạnh. Những loại sản phẩm này có thể làm thay đổi bề mặt của chậu bếp. Trong trường hợp có nghi ngờ, hãy thử sản phẩm tẩy rửa trên một khu vực nhỏ của chậu trước khi bôi lên toàn bộ bề mặt. Trong trường hợp bạn vô tình sử dụng những chất này trong chậu bếp, hãy xả sạch chậu bếp ngay và lau khô.
- Không rửa bất kỳ thành phần nào của chậu bếp trong máy rửa chén.
- Không sử dụng len thép, miếng bọt biển có tính mài mòn, miếng cọ rửa kim loại có thể làm trầy xước bề mặt chậu. Không ném các vật sắc nhọn hoặc vật nặng vào trong chậu bếp.
- Không để miếng bọt biển ướt, miếng cọ rửa kim loại, cũng như các loại đồ dùng hoặc lon kim loại có thể gây ra gỉ sét trong chậu trong hơn vài giờ vì chúng có thể dẫn đến sự hình thành các vết bẩn giống như gỉ sét sẫm màu.
- Không để các loại thực phẩm có tính axit như chanh, cà chua, rươi, rau ngâm hoặc muối cũng như các chất có sắc tố cao (ví dụ như túi trà, cà phê) trong chậu bếp quá lâu vì chúng có thể làm ố chậu bếp.

LƯU Ý:

Chậu bếp inox KACI AISI 304 18/10 và màu PVD chuyên dụng cho gian bếp gia đình. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm pháp lý cho các thiệt hại phát sinh do không tuân thủ theo hướng dẫn Chăm sóc và Bảo dưỡng này và đối với các mục đích sử dụng khác ngoài mục đích đã đề cập ở trên.



CARE AND MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL SINKS AND PVD COLORED SINKS

KACI stainless steel sinks are made of AISI 304 18/10 (EN 1.4301), an alloy of steel (72%), chromium (18%) and nickel (10%). AISI 304 steel is hygienic, tough and particularly resistant to corrosion. The coloured finish of KACI PVD sinks is obtained through the vacuum deposition of metal ions on AISI 304 stainless steel. The PVD thin metal coating provided by KACI is high-performing, 100% food compatible and long-lasting.

Nevertheless, the lack of care could lead to the formation of stains (whitish, iridescent, or rust-like), which in any case don't denote poor quality or defects of the material.

The most common causes of stains are: deposits of mineral substances left by hard tap water; washing-up liquid residues; food leftover and cooking liquids; salt, lemon juice, tomato juice as well as any other acid foodstuff.

Therefore, it is recommended to rinse and dry the sink after each use, to avoid the formation of stains.

To preserve the beauty of your sink, always respect this simple daily habit: CLEAN, RINSE, DRY

▪ **Step 1: CLEAN**

Clean the sink with a soft sponge, using lukewarm water and mild soap, at least once a day. In case of persistent dirt, dip a soft cloth in a solution of equal parts of water and white wine vinegar with acidity 4-8% (50% water- 50% vinegar), and clean the entire surface. Limescale stains (white stains) can be easily removed with white wine vinegar. Just dip a soft cloth in the vinegar and rub gently the stained surface. Repeat the operation if needed.

▪ **Step 2: RINSE**

Rinse your sink thoroughly with running water.

▪ **Step 3: DRY**

Dry carefully with a soft cloth, to prevent water stagnation. Always wipe in the direction of the grain, to preserve the satin finish.

Tip: Treat your sink once a week with a natural oil (linseed oil or olive oil for food preparation) to enhance the brightness of your sink.

WARNINGS



KACI sinks are of highest quality, but some bad habits as well as the use of some substances may damage their surface.

Therefore, read the following instructions carefully:

- Do not use products containing ammonia, bleach, chlorine, hydrofluoric acid, muriatic acid, citric acid, hydrogen peroxide, active oxygen. Do not use abrasive and aggressive chemicals. These products may alter the surface of the sink. In case of doubts, test your cleaning product on a small area of the sink before applying it to the surface. In case you accidentally use these substances in the sink, immediately rinse the sink and dry it.
- Do not wash any components of the sink in the dishwasher.
- Do not use steel wool, abrasive pastes, abrasive sponges, metal scouring sponges that may scratch the sink's surface. Do not throw sharp or heavy objects into the sink.
- Do not leave wet sponges, wet metal scouring sponges, as well as metal utensils or cans which may rust in the sink, for more than a few hours, as they may lead to the formation of dark rust-like stains.
- Do not leave any acid foodstuff such as lemon, tomato, wine, pickled vegetables or salt, as well as highly pigmenting substances (for example teabags, coffee) in the sink for long, as they may stain the sink.

NOTE:

KACI AISI 304 18/10 stainless steel sinks and PVD colored sinks are exclusively suitable for indoor domestic kitchens. The manufacturer shall not be held liable for damages arising from the non-respecting of this Care and Maintenance manual and for other uses than the one above mentioned.