

KITCHEN
CENTER

GUÍA DE **MANTENCIÓN Y
LIMPIEZA DE EQUIPOS**

FDU





GUÍA DE MANTENCIÓN Y LIMPIEZA DE EQUIPOS

FDV , UNA MARCA KITCHEN CENTER

La cocina es indudablemente el centro del hogar y FDV así lo ha entendido. Espacios llenos de luz, activos, funcionales y con carácter, que requieren soluciones con diseño, tecnología y comodidad, capaces de hacer de este lugar, el preferido de toda la familia.

Hoy FDV ofrece una amplia y completa línea de equipamientos para las cocinas, que en sintonía con los cambios del consumidor y las viviendas, son el complemento perfecto para los nuevos ambientes generados por el mercado inmobiliario.

Sorpréndete con nuestros hornos, encimeras y campanas, diseñados para asegurar un alto rendimiento, reducir los tiempos de cocción y conseguir un resultado de calidad en todas tus preparaciones.



GRIFERÍAS

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de utilizar la grifería es necesario retirar todos los restos de impurezas que quedan en las cañerías por donde circula el agua como por ejemplo restos de soldaduras, restos de cañería etc, para ello retire el aireador de la grifería, deje correr el agua durante 3 minutos y luego vuelva a instalar el aireador.

LIMPIEZA

- No utilizar químicos o abrasivos fuertes para su limpieza.
- No utilizar paños metálicos que puedan dañar el acabado.

CONSEJOS GENERALES

- No utilice sal o productos de limpieza compuestos de vinagre para sacar ningún tipo de mancha porque éstos pueden dañar la superficie de las griferías.
- Utilice agua o detergente suave o bien un limpiador específico. El jugo de limón es muy efectivo porque elimina los restos de cal concentrados.
- Las griferías cromadas basta con limpiarlas con un paño húmedo. Séquelos frotando. Las manchas más fuertes deberían salir con limpiador o un pulidor de acero en spray.



WWW.KITCHENCENTER.CL