

## *Советы по эксплуатации и уходу за кухонной мойкой из нержавеющей стали*

Кухонные мойки изготавливаются из хромоникелевой нержавеющей стали, которая не поддается коррозии при нормальном домашнем использовании.

Главной особенностью такой стали является факт того, что кислород в атмосфере взаимодействует с нержавеющей сталью покрывая подверженные коррозии участки легкой защитной пленкой, которая «восстанавливается», если поверхность поцарапана. Мойки из нержавеющей стали выдерживают удары и истирания.

После производства на мойке могут остаться химические вещества, поэтому перед установкой необходимо промыть ее легким мыльным раствором во избежание образования коррозии.

### Коррозию вызывает:

**1. Контакт с хлоросодержащим моющим средством.** Большинство современных моющих средств содержат хлор; обратите внимание, что даже испарение хлоросодержащего моющего средства (например, открытая бутылка рядом с мойкой) может негативно повлиять на покрытие мойки.

**2. Длительный контакт с кухонной солью.** Кухонная соль содержит хлор (химическая формула NaCl).

**3. Контакт с ржавыми элементами или железными опилками.** Данная ситуация обычно возникает во время ремонта кухни в доме, когда рабочие не следят и могут положить инструмент на мойку.

**ВАЖНО!!!** При случайном попадании выше перечисленного на кухонную мойку немедленно промойте ее большим количеством воды и насухо протрите ее.

Для ежедневного ухода используйте исключительно нейтральные средства для чистки на основе лимонной кислоты. Поддерживайте мойку в чистоте от продуктовых отходов и смывайте все водой. По возможности поддерживайте ее сухой после использования с помощью салфетки из микрофибры.

При соблюдении всех правил по уходу за мойкой из нержавеющей стали вы можете поддерживать свою мойку в идеальном состоянии на протяжении многих лет.