



# Limpieza y Mantenimiento

## Fregadero de Cocina

### Fregadero de Cocina de Acero Inoxidable: Guía de Limpieza y Mantenimiento.

#### Descripción General:

Los fregaderos de acero inoxidable son duraderos, higiénicos y resistentes. Bajo las condiciones del CCG —clima cálido, polvoriento y costero— el cuidado adecuado ayuda a mantener su apariencia y rendimiento. La mayoría de los problemas surgen por la exposición ambiental, manipulación, instalación y uso, y no por defectos de fabricación. Esta guía proporciona instrucciones prácticas para instaladores, usuarios finales y desarrolladores.

#### Factores Ambientales:

- **Clima y Aire:** Las regiones áridas de alta temperatura con humedad costera y aire salino pueden corroer los metales. El polvo y la arena pueden rayar los acabados.
- **Calidad del Agua:** El agua dura, el cloro o el contenido de hierro pueden dejar depósitos minerales, manchas de óxido o decoloración. Una limpieza rápida evita daños a largo plazo.
- **Grado del Material:** Todos los fregaderos se suministran en acero inoxidable 304. Para mantener su apariencia, limpie los residuos de inmediato, enjuague y seque después de cada uso, evite químicos fuertes o abrasivos, y utilice accesorios protectores como rejillas para fregadero.

#### Instalación y Manipulación:

- Asegúrese de que el fregadero esté en óptimas condiciones y mantenga la película protectora colocada hasta que esté listo para su uso.
- Utilice los clips de montaje correctos y selladores de calidad; asegúrese de que la encimera y el gabinete brinden un soporte uniforme.
- Manipule con cuidado y evite presiones pesadas para preservar el acabado y el rendimiento.

#### Limpieza y Mantenimiento Diario:

- Enjuague y seque con un paño después de cada uso para mantener el brillo.
- Utilice un detergente suave de pH neutro con un paño de microfibra suave.
- Limpie siguiendo la dirección del grano del acero inoxidable.



# Limpieza y Mantenimiento

## Fregadero de Cocina

- Evite esponjas abrasivas y productos químicos agresivos como amoníaco, lejía (cloro), alcohol, tintes o ácidos (clorhídrico, fórmico, fosfórico).
- El secado regular preserva el acabado y el rendimiento del fregadero.

### **Medidas Preventivas:**

- Limpie los derrames de inmediato para conservar el acabado premium.
- Utilice rejillas o alfombrillas protectoras para cuidar la superficie, evitando cubrirlas por tiempo prolongado ya que pueden atrapar humedad.
- Enjuague los utensilios de cocina de hierro fundido o acero al carbono antes de colocarlos en el fregadero para ayudar a mantener la superficie impecable.
- Asegure una ventilación adecuada en la cocina para favorecer un ambiente limpio y seco.

### **Inspección y Mantenimiento Regular:**

- Revise periódicamente la superficie del fregadero y pula suavemente para mantener su acabado.
- Ocasionalmente, aplique una capa ligera de aceite mineral de grado alimenticio o pulidor de acero inoxidable para preservar el brillo.
- Inspeccione los sellos y el calafateo (sellado) anualmente como parte del mantenimiento de rutina.

### **Manchas Difíciles:**

Para manchas persistentes ocasionales, use suavemente un limpiador no abrasivo y siempre enjuague y seque bien para mantener el acabado.

—

Con un cuidado rutinario sencillo —como mantener una buena ventilación, el uso consciente de los utensilios de cocina y el secado inmediato del fregadero— su fregadero de acero inoxidable 304 conservará su durabilidad, acabado y rendimiento durante años.