

GUIA

welle.

Principais cuidados
com o seu produto



Cuba ref.: 604622DA

1) Por que as cubas de inox são tão populares?

O aço inox está no topo do ranking de escolha de materiais para cubas de cozinha por uma boa razão:

- A) Aço inox é mais durável que porcelana e ferro fundido, e, portanto, não irá lascar, quebrar ou rachar, o que manterá seu brilho por mais tempo enquanto outros materiais poderão aparentar idade;
- B) O aço inox não irá enferrujar, manchar ou enfraquecer. Assim ele mantém seu brilho QUANDO limpo com produtos de limpeza para casa (detergente neutro) e toalha macia e limpa;
- C) O aço inox é rico em cromo e níquel: enquanto o cromo aumenta a dureza e a resistência ao desgaste da sua cuba, o níquel aumenta a força e resiliência contra amassados. Por estas razões o inox tem mais aplicações que a porcelana ou ferro fundido;
- D) O aço inox tem força e flexibilidade que suavizam impactos de copos e louças, evitando a quebra de utensílios.

2) Por que a superfície da cuba pode apresentar marcas após anos de uso?

A provável causa é o uso de esponjas de aço ou esponjas de texturas muito grossas. Medida a ser tomada: Limpar a cuba usando detergente neutro e pano limpo e macio, evite utilizar esponjas abrasivas novamente.

3) Por que aparece precipitação mineral no fundo da cuba?

O que causa a precipitação de minerais no fundo da cuba é a exposição por longos períodos de tempo à água.

Medida a ser tomada: Neste caso, você pode usar uma solução com baixa concentração de vinagre para remover a deposição de minerais, e após, limpe com água abundantemente. Após enxague com apenas água, seque a cuba. (Observação: esta medida não se aplica a cubas com revestimento em PVD)

4) Qual a função do antirruído?

A cuba contém em suas faces externas a aplicação de borrachas especiais para a absorção de som, reforçadas com um revestimento em spray, com o intuito de abafar o som da água.

5) Como limpar uma cuba de inox?

Aço inox é incrivelmente fácil de limpar. Você pode remover marcas de dedos, poeira ou manchas quaisquer de forma fácil e rápida simplesmente esfregando com um pano úmido limpo e enxugar em seguida. Não há problema algum em remover materiais grudentos como por exemplo partículas de comida secas, ou manchas de café caso você siga as instruções listadas no item “Como cuidar da sua cuba”. Com um cuidado razoável, sua cuba permanecerá com aparência de nova por anos.



6) O que mais se atentar para a manutenção do cuidado de uma cuba de inox?

Tenha atenção especial com fluoretos em produtos para cuidados domésticos, alvejantes, água sanitária, ácido muriático ou solventes, comidas, material de limpeza de prata, enxofre, produtos de limpeza com ácido clorídrico que tem o potencial corrosivo na cuba.

7) Por quais razões pode aparecer oxidação/corrosão na cuba?

- A) Durante a etapa de construção/reforma de uma cozinha é comum haver parafusos, restos de soldas, poeira de concreto (cimento) ou de gesso que podem se depositar sobre a superfície da cuba. Se essas sujeiras não forem limpas o quanto breve possível, isto pode fazer surgir manchas na cuba.
- B) A água parada dentro dos encanamentos durante a construção/reforma também pode conter poeira, principalmente em caso de haver tubulações de ferro na edificação. Se esta água for deixada sobre a cuba, pode fazer surgir manchas e oxidação na mesma.
- C) Facas, abridores de garrafa ou latas, lacres de garrafas de vinho, ou quaisquer outros objetos feitos de metal, quando deixados por longo tempo sobre a cuba, podem ocasionar oxidação também.
- D) Cortar alimentos sobre a cuba também pode ocasionar o surgimento de oxidação sobre a cuba, pois o uso de uma faca sobre a mesma poderá remover sua camada antiferrugem.
- E) Alguns detergentes, molhos, sais, sucos de alimentos e frutas passadas ou vegetais os quais contém ácido contribuem fortemente para o surgimento de corrosão na cuba.

Medidas:

- A) Em primeiro lugar, se possível, instalar a cuba após o término de todas as demais obras na cozinha. Antes de fixá-la, recomenda-se deixar a água que está parada no cano correr. Após a instalação da cuba, limpe-a completamente.
- B) Após cada uso, limpe-a, não deixe qualquer sujeira nem manchas de água.
- C) Não deixe facas ou abridores ou qualquer objeto metálico por longo tempo sobre a cuba. Não utilize palha de aço ou esponjas abrasivas em geral (principalmente de aço). Utilize apenas panos limpos para a limpeza da cuba. Não corte alimentos sobre a cuba.
- D) Em caso de aparecer ferrugem ou manchas na cuba, espalhe pasta de dente sobre a mesma e lave bem usando água corrente e um pano limpo e macio.

8) Qual a necessidade do revestimento antirruído?

O Revestimento antirruído reduz o ruído que a água causa quando se choca com a cuba. Além disso ele também previne a condensação de água na face externa da cuba, o que é comum quando a humidade do ar é elevada e a cuba por alguma razão está gelada.

9) A manutenção da cuba tem relação com a ventilação da cuba?

Certamente. Uma má ventilação na cozinha pode favorecer concentração de gases corrosivos oriundos da etapa de construção/reforma, que podem levar à oxidação de metais.

10) O aço inox é magnetizado?

Embora existam diferentes tipos de aço inox, o inox 304 (alta qualidade) é resistente à magnetização. No entanto, mesmo o inox 304, quando sofre alguma conformação mecânica, ou seja, se for dobrado ou esticado, irá sofrer uma modificação em seu arranjo molecular fazendo com ele adquira algum magnetismo (isto ocorre nos cantos em que a chapa foi dobrada). Essa característica não afeta a sua proteção antiferrugem nem a vida útil da cuba.

Principais cuidados com o seu produto



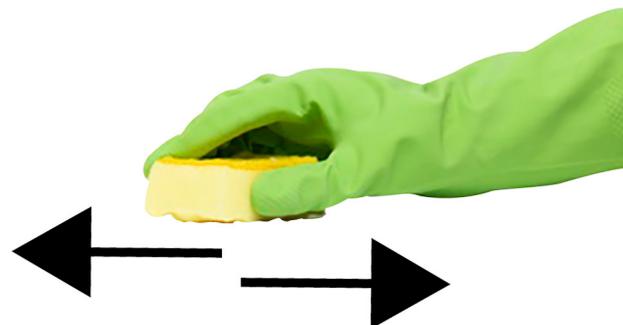
A) Limpe-a todos os dias com detergente neutro, pano macio e limpo e água morna;



B) Esfregue suavemente como pano macio e limpo na direção do lixado da cuba;



C) Mantenha a cuba **sempre seca**, para evitar 'manchas de água', que são nada menos do que a decantação dos minerais presentes na água que impregnam na mesma. Manchas d'água afetam a aparência da cuba. (Para cubas com revestimento em PVD não há direção)



D) Se for necessário remover sujeira grudada na cuba, use um pano, ou na pior das hipóteses uma bucha não abrasiva (exemplo: bucha Scotch-Brite), esfregando na mesma direção do lixado. Utilize produtos de limpeza apropriados para uso em limpeza de inox. Após a limpeza, enxague e seque a cuba. (Observação: este item não se aplica a cubas com revestimento em PVD; não se deve utilizar esponja Scotch-Brite em cubas alto brilho) Para cubas com revestimento em PVD, pode-se utilizar também pasta de dente para ajudar a remover sujeiras impregnadas. Outra hipótese é utilizar um lápis, passando SUAVEMENTE sobre a sujeira impregnada e remover o grafite após utilizando pano úmido.

E) Você **pode utilizar uma solução** de vinagre branco diluído em água (baixa concentração de vinagre) para remover manchas causadas pela sedimentação dos minerais presentes na água. Essa limpeza deve ser seguida de um enxague abundante de água corrente e secagem da cuba. (Observação: não se deve utilizar esta solução em revestimentos em PVD)



O que não se deve fazer jamais

- A) Deixar resíduos de alimentos ou qualquer objeto metálico sobre a superfície da cuba;
- B) Deixar pontos de água, utensílios metálicos de cozinha por prolongado período de tempo sobre ou dentro da cuba; partículas ferrosas sempre ocasionam o aparecimento de pontos de ferrugem na superfície do aço inox;
- C) Usar palha de aço ou esfregão já que isso danifica a superfície de inox e causa descoloração (sobre cubas com revestimento PVD);
- D) Colocar panelas quentes ou outros itens de cozinha diretamente sobre a cuba;
- E) Deixar esponjas, panos ou outros objetos similares na cuba de um dia para o outro, já que eles podem conter água e causar manchas de água e afetar na coloração da cuba;
- F) Usar qualquer produto de limpeza que contenha ácido sulfúrico ou ácido clorídrico em sua composição, além de ácido muriático, água sanitária ou solventes em geral.
- G) Deixar a cuba exposta à água contendo metais pesados os quais irão desgastar a cuba ou produzir ferrugem;
- H) Usar a cuba como superfície para corte de quaisquer alimentos ou objetos.

Atenção para esta dica importante:

Durante reforma ou construção, é importante proteger a cuba do acúmulo de pó de cimento ou gesso. Objetos metálicos sobre a peça por longo tempo também podem ocasionar a corrosão, portanto evite deixá-los sobre a mesma. Jamais usar ácido muriático, água sanitária ou quaisquer outros solventes nem para limpar a cuba, nem para lavar qualquer objeto na cuba.

