



GUIDE D'ENTRETIEN : ÉVIER EN ACIER INOXYDABLE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Pour conserver l'aspect neuf de votre évier, un entretien rapide après chaque utilisation est recommandé :

- Nettoyage doux : Utilisez une éponge non abrasive avec du savon à vaisselle doux ou un mélange d'eau et de vinaigre blanc.
- Rinçage : Rincez abondamment à l'eau claire après chaque utilisation pour éliminer les résidus de nourriture ou de produits nettoyants.
- Séchage : C'est l'étape la plus importante. Essuyez l'évier avec un chiffon doux (microfibre) pour éviter les traces de calcaire et les taches d'eau stagnante.

ÉLIMINER LES TACHES TENACES

- Traces de calcaire : Utilisez un chiffon imbibé de vinaigre blanc chaud. Laissez agir quelques minutes, rincez et séchez.
- Taches de graisse ou de doigt : Un peu d'alcool à friction sur un chiffon redonnera instantanément du brillant.
- Redonner de l'éclat : Vous pouvez utiliser du bicarbonate de soude saupoudré sur une éponge humide. Frottez doucement dans le sens du grain de l'acier.

À ÉVITER ABSOLUMENT (NE PAS FAIRE)

- Laine d'acier ou éponges abrasives : Elles rayent la surface de façon irréversible et peuvent déposer des particules de fer qui rouilleront sur l'inox.
- Produits chlorés (Eau de Javel) : Le chlore attaque l'acier inoxydable et peut causer des piqûres de corrosion s'il n'est pas rincé immédiatement.
- Laisser stagner des objets métalliques : Ne laissez pas de boîtes de conserve mouillées ou d'ustensiles en acier ordinaire dans l'évier, car cela provoque de la "rouille de contact".

CONSEILS PRATIQUES

- Le sens du grain : L'acier inoxydable brossé possède un "grain" (des lignes très fines). Brossez et nettoyez toujours dans la direction de ces lignes pour ne pas ternir le fini.
- Grilles de fond : L'utilisation d'une grille de fond d'évier est recommandée pour éviter les rayures causées par les casseroles et les couverts.

AVIS : Bien que l'entretien puisse être fait par l'utilisateur, l'installation initiale par un professionnel est recommandée pour s'assurer que l'étanchéité périphérique protège votre comptoir sur le long terme.



Invention Maison

CARE & MAINTENANCE GUIDE: STAINLESS STEEL SINK

Daily Cleaning

To keep your sink looking like new, a quick cleaning after each use is recommended.

Gentle Cleaning:

Use a non-abrasive sponge with mild dish soap or a mixture of water and white vinegar.

- Rinse Thoroughly:

Rinse the sink with clean water after each use to remove food residue and cleaning products.

- Dry the Sink:

This is the most important step. Wipe the sink dry with a soft cloth or microfiber towel to prevent water spots and mineral deposits.

Removing Stubborn Stains

- Hard Water Deposits:

Use a cloth soaked in warm white vinegar. Let it sit for a few minutes, then rinse thoroughly and dry.

- Grease or Fingerprints:

Apply a small amount of rubbing alcohol to a soft cloth to quickly restore the sink's shine.

- Restoring the Finish:

Sprinkle baking soda onto a damp sponge and gently rub in the direction of the stainless steel grain.

What to Avoid

- Steel Wool or Abrasive Pads

These can permanently scratch the surface and leave iron particles behind, which may cause rust stains on the stainless steel.

- Chlorine-Based Cleaners (Bleach)

Chlorine can damage stainless steel and may cause pitting corrosion if not rinsed away immediately.

- Leaving Metal Objects in the Sink

Do not leave wet steel cans or ordinary steel utensils in the sink, as they can cause contact rust on the stainless steel surface.

Helpful Tips

- Follow the Grain

Brushed stainless steel has a visible grain (fine directional lines). Always clean and polish in the direction of the grain to preserve the finish.

- Use a Bottom Grid

A protective sink bottom grid is recommended to help prevent scratches caused by cookware, dishes, and utensils.

NOTICE: While routine cleaning and maintenance can be performed by the homeowner, professional installation is recommended to ensure a proper watertight seal that protects your countertop over the long term.